





Brotzeiten und Salate

	€
Gemischter Salat nach Jahreszeit  	4,40
Münchner Wurstsalat	8,60
von Regensburgern mit roten Zwiebeln und Landbrot 	
„Chef - Salat“ bunte Blattsalate mariniert in unserem Balsamicodressing mit Käse- und Schinkenstreifen , gekochtem Ei und Croûtons	11,30
„Saurer Teller“	10,80
mit kleinem Wurstsalat von Stangenregensburgern, schwarzem und weißem Presssack, Romadur, roten Zwiebeln und Hausbrot	
Südtiroler Bauernspeckplatte	13,50
mit frisch geriebenem Kren, Butter und Landbrot	
„Salat mit Pute“ bunte Blattsalate in unserem Balsamicodressing mit Mais, Kürbiskernöl und gebratenen Putenbruststreifen 	13,40


Augustiner – Bierstubenbrotzeit	15,60
mit kaltem Braten, grober Leberwurst, luftgetrocknete Kaminwürzen, niederbayerischem Heißgeräuchertem, Leberkäs, Emmentaler, hausgemachter Keller Kas, fein garniert mit Tomaten, rote Zwiebelringe Essiggurkerl und gekochtem Ei, dazu Butter, Landbrot und eine Breze	

Breze	1,30	Scheibe Brot	0,80
Essiggurke	1,00	Port. Butter	1,00
Beilage	3,00	Scheibe glutenfreies Brot (Zubereitungszeit 10 Minuten)	1,20












Käse

Keller Kas mit roten Zwiebeln, Landbrot und Breze	9,70
Käseteller mit bayrischen und Voralberger Käsespezialitäten, Landbrot und Butter	14,40

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit Leberknödel und Schnittlauch	4,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot 	5,40




Täglich frisch aus der Wurstkuchl

Ofenfrischer Leberkäse  	6,95
warm oder kalt von der Metzgerei Kaupp	
2 Paar Schweinswürstel mit Sauerkraut  	8,10
Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut   6 Stück	8,95
Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut   9 Stück	12,90
Teufelsteller (scharfe Würstel) mit Kartoffelsalat  	9,90
„Augustiner Würstlpfanne“ von allem etwas mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 	14,90

Auf Wunsch servieren wir glutenfreies Brot anstatt unserem Landbrot.


Fisch und Vegetarisch

€

Ofenkartoffel	8,50
mit hausgemachtem Landfrischkäse und kleiner Salatgarnitur 	
... und Räucherlachsstreifen 	12,50
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	9,95
Gemischte Schwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel	10,90
Gebackener Rotbarsch mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 	14,20




Bayrische Schmankerl

Saures Kalbslüngerl mit Semmelknödel in einer dunklen Einbrenne	8,40
Augustiner Gröstl mit Bratenstücken, abgerösteten Knödeln und Spiegelei	10,60
Gebackenes Schweineschnitzel	12,30
aus dem Rücken geschnitten mit Pommes frites	
Münchner Schnitzel mit Senf-Meerrettichkruste und hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat	14,95
Wildgulasch aus eigener Jagd in Wacholderrahmsoße, Pilzen, Blaukraut, Semmelknödel und Preiselbeeren	18,30


Bayrische Platte	19,95
mit einem Stück Ente und knusprigem Jungschweinebraten, Leberkäse, Würstl, Faßsauerkraut und Kartoffelknödel 	

Rinderlendensteak rosa gebraten mit Pfeffersauce und Pommes frites	20,50
---	-------



Bayrische Schmankerl – frisch aus dem Rohr

½ lauwarme Schweinshaxe	11,80
mit frischem Kren, Essiggurke und einer Scheibe Hausbrot 	
Jungschweinebraten vom Halsgrat mit Blaukraut und Kartoffelknödel 	14,30
½ Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Krautsalat 	15,80

„Unser Renner“ ein Stück Haxe und ein Stück Ente	17,80
mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	

½ Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	20,95
---	-------

Desserts

Bayrisch Creme mit Waldbeeren und Sahne im Weckglaserl 	4,95
Edelstofffrüchte (gemischte Waldbeeren in Edelstoff) mit Vanillesoße und Schlagsahne 	5,50
Ofenfrische Dampfndel mit Honigkruste mit Vanillesoße	7,20
Ofenfrischer Rahmapfelstrudel mit Vanillesoße	8,15



- Glutenfrei



- Laktosefrei

Getränkekarte

Biere

Augustiner Edelstoff	0,5	1			4,10
vom Holzfaß	Maß				8,20
Augustiner Weißbier	0,5	1			4,25
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5	1			4,25
König Ludwig Weißbier leicht	0,5	1			4,25
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5	1			4,25
Augustiner Dunkel vom Faß	0,5	1			4,10
Clausthaler alkoholfrei	0,5	1			4,05
Radler	0,5	1			4,10
	Maß				8,20
Ruß`n	Maß				8,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / light	0,2	1	2,30	0,5	1	4,50
Fanta	0,2	1	2,30	0,5	1	4,50
Cola-Mix	0,5	1				3,70
Johannisbeerschorle	0,4	1				3,70
Apfelschorle	0,5	1				3,50
Adelholzener	0,75	1				5,60
Tafelwasser	0,5	1				3,40
Rhabarbersaftschorle	0,5	1				3,70
Limonade	0,5	1				3,30

Offene Weine

0,2 1

Weiß

Heuriger Grüner Veltliner 4,10
Qualitätswein, trocken, saftig, Weingut Steinschaden

Pinot Grigio 4,70
trocken, elegant, Azienda Vinicola Saint Agostino

Rot

Merlot 4,50
süffig, körperreich, harmonisch, Fratelli Endrizzi, Trentino

Weinschorle weiß, süß oder sauer 0,5 1 5,70

Weinschorle rot, süß oder sauer 0,5 1 5,90

Warme Getränke

Dallmayr Kaffee Haferl 3,80

Schwarzer Tee oder Kräutertee Haferl 2,80

Espresso Tasse 2,40

Cappuccino Tasse 2,70

mit aufgeschäumter Milch (D) Haferl 3,90

Latte Macchiato Glas 4,30

Spirituosen

PIRCHER Williams 40%Vol. Südtirol 2 cl 3,00

PIRCHER Obstler 38%Vol. Südtirol 2 cl 2,95

WilliWuzzz 2 cl 2,90

(PIRCHER Williams Edelbrand, Birnensaft und Birnenkugel)

Edelbrände aus der Brennerei Lantenhammer am Schliersee

Marillenbrand	2cl	6,50
Schlehengeist	2cl	6,50
Williamsbirnenbrand - ungefiltert	2cl	7,00

Die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke können Sie dem Aushang entnehmen