

Euro

Vorspeisen & Brotzeiten

Kalter Braten mit Kren, Fassgurke, Butter und Hausbrot	8,40
Geräucherter Lachs auf Reiberdatschi mit Sahnemeerrettich	11,90
Bauernpresssack in Essig und Öl mit viel Zwiebeln und Landbrot	7,95
Münchener Wurstsalat von Regensburgern mit roten Zwiebeln und Landbrot	8,60
„ Saurer Teller “ mit Wurstsalat von Stangenregensburgern, schwarzem und weißem Presssack, Rahmromadour, roten Zwiebeln in Essig-Ölmarinade, dazu Landbrot	10,80
Südtiroler Speckbrett'l mit frischem Kren, Landbrot und Butter	13,50

Augustiner – Bierstubenbrotzeit	15,60
mit kaltem Braten, grober Leberwurst, luftgetrocknete Kaminwurzeln, niederbayerischem Heißgeräucherten, Leberkäs, Emmentaler, hausgemachtem Keller Kas, fein garniert mit Tomaten, Essiggurkerl und gekochtem Ei, dazu Butter, Landbrot und eine Breze	

Käse

Andechser Romadour sauer, in Essig und Öl mariniert, mit roten Zwiebeln und Landbrot	6,80
Keller Kas von Camembert und Frischkäse mit roten Zwiebeln, Landbrot und eine Breze	9,70
Käseteller mit bayerischen und Voralberger Käsespezialitäten, Butter und Landbrot	14,40

Gartenfrische Salate

Gemischter Salatteller nach Jahreszeit	4,40
„ Chefsalat “ Blattsalate mit Käse- und Schinkenstreifen, gekochtem Ei und Crôutons	11,30
Tiroler Bergbauernsalat bunte Blattsalate mit gebratenem Tiroler Speck, Brotwürfeln, Champignons, gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing	12,70
„ Salat mit Pute “ bunte Blattsalate in unserem Balsamicodressing mit Mais, Kürbiskernöl und gebackenem Putenschnitzel	13,40
Scheibe Brot 0,80 Breze 1,30 Beilage	3,00
Scheibe glutenfreies Brot (Zubereitungszeit 10 Minuten)	1,20

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit Leberknödel und Schnittlauch	4,90
Bayrische Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen, Speck und Zwiebeln	4,80





Frisch aus der Wurstkuchl

Original Münchner Weißwurst vom Wallner	Stück	3,20
Wiener Würstl vom Wallner	2 Paar	5,90
Ofenfrischer Leberkäse – auch kalt - von der Metzgerei Kaupp		6,95
Nürnberger Rostbratwürstel auf Pfälzer Faßsauerkraut	6 Stück	8,95
Nürnberger Rostbratwürstel auf Pfälzer Faßsauerkraut	9 Stück	12,90
Großer Würstlteller von allem Etwas mit Kraut und Röstkartoffeln		14,90


Fangfrische Fische

Lachsfilet gebraten mit Kräuterbutter, Dampfkartoffeln und Tagesgemüse	16,70
Kabeljaufilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce	12,80

Unsere Schmankerl täglich frisch für Sie zubereitet

Maultaschen mit Faßsauerkraut und Speck- Zwiebelschmelze	10,70
Jungschweinebraten vom Halsgrat mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	14,30
½ knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 	15,80
¼ Bauern Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	14,95
Knuspriger Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 	16,95

Unser Renner



¼ Ente und ein Stück Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel, Blaukraut 	18,50
½ Bauern Ente vom Grill mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	20,95

Augustiner Schmankerlplatte	21,70
mit den besten Stücken von Spanferkel, Haxe, Ente und Würstl dazu Sauerkraut, Kartoffelknödel und feines Tagesgemüse	




Vom Grill und aus der Pfanne

Pfefferschnitzel vom Schwein, natur gebraten in pikanter Pfeffersoße mit hausgemachten Butterspätzle	13,95
Münchener Schnitzel mit Senfmeerrettich-Kruste und Kartoffelsalat	14,95
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	15,60
Ochsenfetzen (Streifen von der Ochsenhüfte gebraten) in pikanter Pfeffersoße mit Röstkartoffeln	16,20
Zwiebelrostbraten aus der Lende mit Bratkartoffeln	20,50
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln	20,90
„Agnes Bernauer“ Teller mit 2 Stück Kalbsrückensteak dazu hausgemachten Butterspätzle, Rahmchampignons und Röstzwiebeln	20,90

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Landfrischkäse und Salatgarnitur 	8,50
wahlweise mit Räucherlachsstreifen 	12,50
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	9,95
Perlgraupenrisotto mit gehobeltem Parmesan, Wurzelgemüse und geschmolzenen Tomaten	10,80
Gemischte Schwammerl in Kräuterrahm mit handgedrehtem Semmelknödel	10,90

Und zum Schluß etwas „SÜSSES“

Gemischtes Eis mit Sahne 	4,50
Bayrische Vanillecreme mit Waldbeeren und Sahne im Weckglaserl 	4,95
Edelstoffrüchte (gemischte Waldbeeren) mit Vanilleeis und Sahne 	5,50
Ofenfrische Dampfnudel in der Honigkruste mit heißer Vanillesoße	7,20
Apfelkücherl mit Zimtucker und Vanilleeis	7,25
Ofenfrischer Rahmapfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	8,15
Frischer Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Preiselbeeren und Apfelmus	9,50

Auf Wunsch servieren wir glutenfreies Brot anstatt unserem Landbrot



- Glutenfrei



- Laktosefrei

Euro

Augustiner Edelstoff vom Holzfaß	0,5 l	4,10
	Maß	8,20
Augustiner Weißbier	0,5 l	4,25
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	4,25
König Ludwig Weißbier leicht	0,5 l	4,25
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,25
Augustiner Pils	0,33 l	3,60
Augustiner Dunkel vom Faß	0,5 l	4,10
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	4,05
Radler	0,5 l	4,10
	Maß	8,20
Ruß`n	Maß	8,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola - Coca-Cola light	0,2 l	2,30
	0,4 l	4,50
Fanta	0,2 l	2,30
	0,4 l	4,50
Zitronenlimonade	0,5 l	3,30
Cola-Mix	0,5 l	3,70
Apfelschorle	0,5 l	3,50
Johannisbeerschorle	0,4 l	3,70
Adelholzener Bio Rhabarbersaftschorle	0,5 l	3,70
Apfelsaft	0,4 l	4,70
Orangen-, Johannisbeersaft	0,4 l	4,80
SCHWEPPEs Bitter Lemon	0,2 l	3,20
SCHWEPPEs Tonic Water	0,2 l	3,20
SCHWEPPEs Ginger Ale	0,2 l	3,20
Adelholzener spritzig oder naturell	0,25 l	2,40
Adelholzener spritzig oder naturell	0,75 l	5,60
Tafelwasser	0,5 l	3,40

Unsere APERITIF-Empfehlung

Aperol Sprizz	0,2 l	5,90
----------------------	-------	-------------

LONGDRINKS

Bacardi Cola – Campari Orange – Gin Tonic – Wodka Lemon	7,80
--	-------------

Bitte fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte.

Offene Weine 0,2l**weiß**

Chardonnay trocken, elegant Fratelli Endrizzi, Trentino	6,20	Rheingau Riesling Q.b.A. trocken, feine Säure Robert Weil, Gutsriesling	7,00
--	-------------	--	-------------

rot

Cabernet Sauvignon trocken, samtig Fratelli Endrizzi, Trentino	6,80	Serpaiole Rosso Toscana lebhaft, frisch Serpaia-Maremma Toscana	7,50
---	-------------	--	-------------

Weinschorle

rot	0,5 l	5,90
	0,2 l	2,80
weiß	0,5 l	5,70
	0,2 l	2,80

FLASCHENWEINE**-weiß-**

Grüner Veltliner Frauengrund Kremstal DAC – Josef Dockner Frische Note nach weißen Johannisbeeren und Grapefruit, am Gaumen ergänzt von kräuterwürzigen Aromen.	0,75 l	24,50
---	--------	--------------

Rivaner Haus Klosterberg Wingut Molitor - Mosel Blumig, fruchtig, elegant und feingliedrig im Mund	0,75 l	24,70
---	--------	--------------

Rheingau Riesling Q.b.A. Robert Weil - Rheingau Trocken, fruchtig	0,75 l	39,50
--	--------	--------------

Lugana DOC Bulgarini Lombardei Typisch, fein und fruchtig mit Anklängen an Aprikose und Pfirsich. Trocken, gehaltvoll und strukturiert mit einer feinen Säure	0,75 l	30,20
---	--------	--------------

-rot-

Grundstock Rotwein Cuvee Kräftig, samtig, feine Kirscharomen Weingut Stefan Lutz - Rheinhessen	0,75 l	35,50
---	--------	--------------

Blauer Zweigelt trocken, samtig, vollmundig Weingut Hannes Reeh - Burgenland	0,75 l	29,50
---	--------	--------------

Merlot San Simone DOC trocken, kraftvoll, harmonisch	0,75 l	24,90
--	--------	--------------

Euro

Sekt und Champagner

La Gioiosa Prosecco	0,2 l	5,90
Prosecco San Simone Vino Frizzante	0,75 l	22,90
Fürst von Metternich trocken	0,75 l	29,00

Unser Hauschampagner aus einer kleinen Kelterei in der Champagne
die Empfehlung unseres Weinlieferanten **Vinothek Sabitzer**

Cremant de Limoux Cuvee 1531 Brut	0,75 l	33,20
Cremant de Limoux Cuvee 1531 Pink Brut	0,75 l	33,20
Morize Brut Champagner	0,75 l	59,00
Morize Brut rosé Champagner	0,75 l	69,00
Veuve Cliquot, brut	0,75 l	89,00
Moet & Chandon, brut	0,75 l	92,00

Spirituosen 2 cl

Aus Südtirol von der Brennerei PPIRCHER

Williamsbirne 40% alk.	3,00	Nuss Schnaps	2,95
Obstler 38% alk.	2,95	Nuss Likör	2,90

Pfanner Williams mit Bienenhonig	3,50		
Fernet Branca	2,90	Grappa	3,20
Wodka Moskovskaya	2,90	Klosterbruder 2cl	2,90
Ramazotti	2,90	Klosterbruder 5cl	5,95
Jägermeister	2,90	Grassl Enzian	2,90
WilliWuzzz (Williamsbrand, Birnensaft und Birnen Kugel)			2,90

Edelbrände aus der Brennerei Lantenhammer am Schliersee

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

WARME GETRÄNKE

Dallmayr Kaffee	Tasse	2,60
Dallmayr Kaffee	Haferl	3,80
Dallmayr Kaffee koffeinfrei	Tasse	2,60
Espresso „Dallmayr Palazzo“	Tasse	2,40
Espresso doppio	Tasse	3,90
Espresso Macchiato		2,60
Cappuccino	Tasse	2,70
mit aufgeschäumter Milch	Haferl	3,90
Latte Macchiato	Glas	4,30
Heiße Schokolade	Haferl	3,90
Schwarzer Tee oder Kräutertee	Haferl	2,80
Glühwein – zur kalten Jahreszeit	Haferl	4,10

Die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke können Sie dem Aushang entnehmen