Euro

Vorspeisen & Brotzeiten

Kalter Braten mit Kren, Fassgurke, Butter und Hausbrot	**11,20**
Geräucherter Lachs auf Reiberdatschi mit Sahnemeerrettich	**17,90**
Münchner Wurstsalat von Regensburgern mit roten Zwiebeln und Landbrot	**13,50**
Südtiroler Speckbrett'l mit frischem Kren, Landbrot und Butter	**19,40**

Augustiner – Bierstubenbrotzeit mit kaltem Braten, grober Leberwurst, luftgetrocknete Kaminwurzen, niederbayerischem Heißgeräucherten, Leberkäs, Emmentaler, hausgemachtem Keller Kas, fein garniert mit Tomaten, Essiggurkerl und gekochtem Ei, dazu Butter, Brot und eine Breze	**21,30**

Käse

Keller Kas von Camembert und Frischkäse mit roten Zwiebeln, Brot und eine Breze	**13,60**
Käseteller mit bayerischen und Voralberger Käsespezialitäten, Butter und Brot	**18,40**

Gartenfrische Salate

Gemischter Salatteller nach Jahreszeit	**6,50**
Tiroler Bergbauernsalat bunte Blattsalate mit gebratenem Tiroler Speck, Brotwürfeln, Champignons, gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing	**17,40**
„Steirischer Salatteller " bunte Blattsalate in unserem Kürbiskerndressing mit Käferbohnen und gebackenem Hühnerbrustfilet	**18,60**

Scheibe Brot	**1,50**	**Breze**	**2,40**	**Beilage**	**3,90**
Scheibe glutenfreies Brot (Zubereitungszeit 10 Minuten)					**1,60**

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit Leberknödel und Schnittlauch	**7,90**

Frisch aus der Wurstkuchl

Original Münchner Weißwurst	Stück	**3,90**
Wiener Würstl mit Brot	2 Paar	**8,20**
Ofenfrischer Leberkäse – auch kalt		**7,90**
Nürnberger Rostbratwürstel auf Pfälzer Faßsauerkraut	6 Stück	**13,50**
Würstlteller von allem Etwas mit Sauerkraut und Röstkartoffeln		**21,60**

Fangfrische Fische

Kabeljaufilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce	**19,20**

Euro

Unsere Schmankerl

Maultaschen mit Faßsauerkraut und Speck- Zwiebelschmelze	**15,50**
Jungschweinebraten vom Halsgrat mit Kartoffelknödel und Blaukraut	**17,90**
½ **knusprige Schweinshaxe** mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	**21,50**
¼ **Bauern Ente** mit Kartoffelknödel und Blaukraut	**22,50**
½ **Bauern Ente** vom Grill mit Kartoffelknödel und Blaukraut	**29,90**

Augustiner Schmankerlplatte mit den besten Stücken von Haxe, Ente, Fleischpflanzerl und Würstl dazu Faßsauerkraut und Kartoffelknödel	**31,50**

Vom Grill und aus der Pfanne

Pfefferschnitzel vom Schwein, natur gebraten in pikanter Pfeffersoße mit hausgemachten Butterspätzle	**19,95**
Münchner Schnitzel mit Senfmeerrettich-Kruste und Kartoffelsalat	**19,95**
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	**21,20**
Ochsenfetzen (Streifen von der Ochsenhüfte gebraten) in pikanter Pfeffersoße mit Röstkartoffeln	**20,50**
Zwiebelrostbraten aus der Lende mit Bratkartoffeln	**28,50**
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln	**27,50**

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	**14,50**
Perlgraupenrisotto mit gehobeltem Parmesan, Wurzelgemüse und geschmolzenen Tomaten	**12,95**
Gemischte Schwammerl in Kräuterrahm mit handgedrehtem Semmelknödel	**16,50**

Und zum Schluß etwas „SÜSSES“

1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Zitrone, Walnuss oder Schokolade)	**2,10**
Gemischtes Eis mit Sahne	**5,90**
Bayrische Vanillecreme mit Waldbeeren und Sahne im Weckglaserl	**6,95**
Ofenfrische Dampfnudel in der Honigkruste mit heißer Vanillesoße	**9,90**
Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis	**10,90**
Hausgemachter ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	**10,90**
Frischer Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Preiselbeeren und Apfelmus	**13,95**

Auf Wunsch servieren wir glutenfreies Brot anstatt unserem Landbrot

- Glutenfrei - Laktosefrei

Euro

Unsere Bierspezialitäten

Augustiner Edelstoff vom Holzfaß	0,5	l	**4,50**
	Maß		**9,00**
Augustiner Weißbier	0,5	l	**4,65**
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5	l	**4,65**
König Ludwig Weißbier leicht	0,5	l	**4,65**
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5	l	**4,65**
Augustiner Pils	0,33	l	**4,00**
Augustiner Dunkel vom Faß	0,5	l	**4,50**
Alkoholfreies Bier	0,5	l	**4,50**
Radler	0,5	l	**4,50**
	Maß		**9,00**
Ruß`n	Maß		**9,30**

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola - Coca-Cola Zero	0,33	l	**4,30**
Fanta	0,33	l	**4,30**
Zitronenlimonade	0,5	l	**4,30**
Cola-Mix	0,5	l	**4,50**
Apfelschorle	0,5	l	**4,30**
Johannisbeerschorle	0,4	l	**4,30**
Adelholzener Rhabarbersaftschorle	0,5	l	**4,30**
Apfelsaft	0,4	l	**4,90**
Orangen-, Johannisbeersaft	0,4	l	**4,90**
SCHWEPPES Bitter Lemon	0,2	l	**3,90**
SCHWEPPES Tonic Water	0,2	l	**3,90**
SCHWEPPES Ginger Ale	0,2	l	**3,90**
Adelholzener spritzig oder naturell	0,25	l	**2,90**
Adelholzener spritzig oder naturell	0,75	l	**6,50**
Tafelwasser	0,5	l	**3,90**

Unsere APERITIF-Empfehlung

Aperol Sprizz	0,2	l	**8,50**

LONGDRINKS

Bacardi Cola – Campari Orange – Gin Tonic – Wodka Lemon	**9,90**

Euro

Bitte fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte.

Offene Weine 0,2l

weiß

Chardonnay trocken, elegant Fratelli Endrizzi, Trentino	**7,50**	**Rheingau Riesling Q.b.A.** trocken, feine Säure Robert Weil,Gutsriesling	**9,90**

rot

Cabernet Sauvignon trocken, samtig Fratelli Endrizzi, Trentino	**7,90**	**Serpaiolo Rosso Toscana** lebhaft, frisch Serpaia-Maremma Toscana	**8,90**

Weinschorle

rot	0,5 l	**8,50**
	0,2 l	**4,30**
weiß	0,5 l	**8,50**
	0,2 l	**4,30**

FLASCHENWEINE

-weiß-

Grüner Veltliner Frauengrund Kremstal DAC – Josef Dockner	0,75	l	**27,50**
Rheingau Riesling Q.b.A. Robert Weil – Rheingau	0,75 1,00	l l	**43,50** **59,00**
Lugana DOC Bulgarini Lombardei	0,75	l	**33,20**
Nachschlag Bright Side of Life (MAGNUM) Riesling, Scheurebe – Winzerhof Stahl (Franken)	1,50	l	**79,00**

-rot-

Grundstock Rotwein Cuvee Weingut Stefan Lutz - Rheinhessen	0,75	l	**38,50**
Blauer Zweigelt Weingut Hannes Reeh - Burgenland	0,75	l	**33,50**
Merlot San Simone DOC	0,75	l	**27,90**

<u>Fragen Sie nach unserer Weinkarte</u>

Euro

Sekt und Champagner

La Gioiosa Prosecco	0,2	l	**6,90**
Prosecco San Simone Vino Frizzante	0,75	l	**24,90**
Fürst von Metternich trocken	0,75	l	**29,90**

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

Cremant de Limoux Cuvee 1531 Brut	0,75	l	**36,20**
Cremant de Limoux Cuvee 1531 Pink Brut	0,75	l	**36,20**
Morize Brut Champagner	0,75	l	**65,00**
Morize Brut rosé Champagner	0,75	l	**75,00**
Veuve Cliquot, brut	0,75	l	**99,00**
Moet & Chandon, brut	0,75	l	**99,00**

Spirituosen 2 cl

Aus Südtirol von der Brennerei PIRCHER

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

Pfanner Williams mit Bienenhonig	**3,95**	Holzfass Obstbrand	**4,95**
Fernet Branca	**3,95**	Grappa	**3,95**
Wodka Moskovskaya	**3,95**	Klosterbruder 2cl	**3,95**
Ramazzotti	**3,95**	Klosterbruder 5cl	**6,95**
Jägermeister	**3,95**	Grassl Enzian	**3,95**

WilliWuzzz (Williamsbrand, Birnensaft und Birnen Kugel) **3,50**

Edelbrände aus der Brennerei Lantenhammer am Schliersee

Marillenbrand	2cl	**7,50**
Schlehengeist	2cl	**7,50**
Williamsbirnenbrand - ungefiltert	2cl	**7,90**
Haselnuss	2cl	**7,90**

WARME GETRÄNKE

Dallmayr Kaffee	Tasse	**3,90**
Dallmayr Kaffee	Haferl	**4,90**
Dallmayr Kaffee koffeinfrei	Tasse	**3,90**
Espresso „Dallmayr Palazzo“	Tasse	**3,80**
Espresso doppio	Tasse	**4,90**
Espresso Macchiato		**3,90**
Cappuccino	Tasse	**4,50**
mit aufgeschäumter Milch	Haferl	**5,50**
Latte Macchiato	Glas	**5,90**
Heiße Schokolade	Haferl	**4,50**
Schwarzer Tee oder Kräutertee	Haferl	**3,50**
Glühwein – zur kalten Jahreszeit	Haferl	**5,50**

Allergene

Die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke können Sie dem Aushang entnehmen