

Entrées et en-cas

Rôti de porc froid accompagné de raifort, cornichons aigres-doux, beurre et pain maison

Saumon fumé sur galettes de pommes de terre à la crème au raifort

Salade de cervelas de Ratisbonne, façon munichoise aux oignons rouges et au pain de campagne 

Planche de speck du Sud-Tyrol au raifort frais, avec pain de campagne et beurre

En-cas de la brasserie Augustiner

Rôti de porc froid, saucisse de foie, saucisses fumées séchées à l'air, jambon fumé à chaud de Basse-Bavière, terrine de viande bavaroise, Emmental, Keller Kas fait maison (spécialité bavaroise au fromage) finement garni de tomates, cornichons et œuf dur, accompagné de beurre, pain de campagne et un bretzel

Fromages

Keller Kas (spécialité bavaroise au camembert et fromage frais) avec oignons rouges, pain de campagne et un bretzel

Assiette de fromages avec spécialités bavaroises et du Vorarlberg, beurre et pain de campagne

Salades du jardin

Méli-mélo de salade selon la saison  

Salade paysanne tyrolienne salade verte et multicolore au speck grillé tyrolien, croûtons, champignons, parmesan râpé et vinaigrette balsamique

« **Salade de dinde** » salade verte et multicolore et notre vinaigrette balsamique avec maïs, huile de pépins de courge et escalope de dinde poêlée

Tranche de pain

Bretzel

garniture

Tranche de pain sans gluten (Temps de préparation 10 minutes)

Soupes

Bouillon de Tafelspitz (spécialité de bœuf en bouillon) aux knödel (boulettes de foie) et à la ciboulette

Saucisses et compagnie

Saucisse blanche munichoise de la charcuterie Wallner   pièce

Saucisses de Vienne de la charcuterie Wallner  2 paires

Terrine de viande sortie du four – aussi disponible froide, de la charcuterie Kaupp  

Saucisses à griller de Nuremberg sur choucroute à la palatine 6 pièces  

Grande assiette de saucisses variées avec chou et pommes de terre sautées 

Poisson – arrivage du jour

Filet de cabillaud poêlé avec salade de concombres et pommes de terre et sauce rémoulade

Nos délicieuses spécialités préparées quotidiennement pour vous

Raviolis souabes, choucroute et confit d'oignons au lard

Rôti de porcelet dans le cou, knödel (boulettes de pommes de terre et chou rouge 

½ **jarret de porc croustillant**, knödel (boulettes de pommes de terre) et salade de chou au speck 

¼ **canard fermier**, knödel (boulettes de pommes de terre) et chou rouge 

½ **canard fermier** grillé, knödel (boulettes de pommes de terre) et chou rouge 

Assiette de spécialités d'Augustiner

avec les meilleures pièces de cochon de lait, jarret de porc, canard et saucisse, accompagnées de choucroute, knödel (boulettes de pommes de terre) et petits légumes du jour

Grillades et poêlées

Escalope de porc grillée nature et sa sauce piquante au poivre avec spaetzles au beurre faits maison

Escalope munichoise en croûte de moutarde au raifort et salade de pommes de terre

Cordon bleu de porc et frites

Effiloché de bœuf (lamelles de rumpsteak poêlées) dans sa sauce piquante au poivre et pommes de terre sautées

Grillade aux oignons dans l'ail et pommes de terre sautées

Escalope viennoise coupé dans la côte de veau

aux aïelles rouges préparées à froid et pommes de terre sautées

Plats végétariens

Spaetzles au fromage de l'Allgäu, oignons frits et salade

Risotto d'orge perlé, parmesan râpé, légumes racines et fondue de tomates

Champignons en mélange, sauce à la crème aux herbes avec knödel (boulettes de pain) façonnées à la main

Et une « DOUCEUR » pour terminer

Assortiment de glaces à la crème 

Crème vanille bavaroise aux baies sauvages et à la crème chantilly dans son bocal 

Petit pain à la vapeur sorti du four en croûte de miel et sauce vanille chaude

Beignet aux pommes, sucre à la cannelle et glace vanille

Strudel aux pommes et à la crème, sorti du four, sauce à la vanille et crème chantilly

Kaiserschmarrn frais (spécialité à la pâte à crêpe) aux amandes, raisins secs, aïelles rouges et compote de pommes

Nous vous servons sur demande du pain sans gluten à la place de notre pain de campagne

 - Sans gluten

 - Sans lactose

Edelstoff Augustiner du fût en bois	0,5 l 1 l
Bière blanche Augustiner	0,5 l
Bière blanche brune König Ludwig	0,5 l
Bière blanche légère König Ludwig	0,5 l
Bière blanche sans alcool König Ludwig	0,5 l
Pils Augustiner	0,33 l
Bière brune Augustiner pression	0,5 l
Clausthaler sans alcool	0,5 l
Panaché	0,5 l 1 l
Ruß'n (panaché avec bière blanche)	1 l

Boissons non-alcoolisées

Coca-Cola - Coca-Cola light	0,2 l 0,4 l
Fanta	0,2 l 0,4 l
Limonade au citron	0,5 l
Cola-Mix	0,5 l
Jus de pommes coupé à l'eau gazeuse	0,5 l
Jus de groseilles coupé à l'eau gazeuse	0,4 l
Jus de rhubarbe bio coupé à l'eau gazeuse	
Adelholzener	0,5 l
Jus de pommes	0,4 l
Jus d'orange, jus de groseilles	0,4 l
SCHWEPPEs Bitter Lemon	0,2 l
SCHWEPPEs Tonic Water	0,2 l
SCHWEPPEs Ginger Ale	0,2 l
Adelholzener gazeuse ou naturelle	0,25 l
Adelholzener gazeuse ou naturelle	0,75 l
Eau minérale	0,5 l

<i>Notre recommandation pour l'APÉRITIF</i>	
Spritz Aperol	0,2 l

LONGDRINKS

Bacardi Cola – Campari Orange – Gin Tonic – Vodka Lemon

Demandez notre carte des vins complète.

Vin au verre 0,2 l

blanc

Chardonnay
Sec, élégant
Fratelli Endrizzi, Trentino

Rheingau Riesling Q.b.A.
Sec, douce amertume
Robert Weil, Gutsriesling

rouge

Cabernet Sauvignon
sec, velouté
Fratelli Endrizzi, Trentino

Serpaiolo Rosso Toscana
vif, frais
Serpaia-Maremma Toscana

Vin coupé à l'eau gazeuse

rouge 0,5 l
0,2 l

blanc 0,5 l
0,2 l

VIN EN BOUTEILLE

-blanc-

Grüner Veltliner Frauengrund 0,75 l
Kremstal DAC – Josef Dockner
Note fraîche de groseilles blanches et pamplemousse,
complétée en bouche par des arômes épicés

Rivaner Haus Klosterberg 0,75 l
Domaine Molitor – Moselle
Fleuri, fruité, élégant et fin en bouche

Rheingau Riesling Q.b.A. 0,75 l
Robert Weil – Rheingau
Sec, fruité

Lugana DOC 0,75 l
Bulgarini Lombardei
Typique, fin et fruité avec des finales d'abricot et de pêche.
Sec, ample et charpenté avec une légère amertume

-rouge-

Cuvée rouge Grundstock 0,75 l
Puissante, veloutée, fins arômes de cerise
Domaine Stefan Lutz - Rheinhessen

Blauer Zweigelt 0,75 l
Sec, velouté, rond en bouche
Domaine Hannes Reeh - Burgenland

Merlot San Simone DOC 0,75 l
Sec, puissant, harmonieux

Nos prix figurent sur la carte en anglais

Vins mousseux et champagnes

La Gioiosa Prosecco	0,2 l
Prosecco San Simone Vino frizzante	0,75 l
Fürst von Metternich sec	0,75 l

Notre champagne d'un petit vignoble champenois
recommandation de notre caviste **Vinothek Sabitzer**

Crémant de Limoux Cuvée 1531 Brut	0,75 l
Crémant de Limoux Cuvée 1531 Brut	0,75 l
Champagne Morize brut	0,75 l
Champagne Morize brut rosé	0,75 l
Veuve Cliquot, brut	0,75 l
Moët & Chandon, brut	0,75 l

Spiritueux 2 cl

Du Sud-Tyrol, de la distillerie PIRCHER

Poire Williams 40 % alc.	Eau de vie de noix
Alcool de fruits 38 % alc.	Liqueur de noix

Pfanner Williams
au miel

Fernet Branca	Grappa
Vodka Moskovskaya	Klosterbruder 2 cl
Ramazzotti	Klosterbruder 5 cl
Jägermeister	Grassl Enzian
Willi-Wuzzz (eau-de-vie de poire Williams, jus de poire et bille de poire)	

Eaux de vie de la distillerie Lantenhammer à Schliersee

Eau-de-vie d'abricots	2 cl
Eau-de-vie de prunelle	2 cl
Eau-de-vie de Poire Williams non filtrée	2 cl
Eau-de-vie de noisette	2 cl

BOISSONS CHAUDES

Café Dallmayr	Tasse
Café Dallmayr	Mug
Décaféiné Dallmayr	Tasse
Expresso « Dallmayr Palazzo »	Tasse
Double expresso	Tasse
Expresso macchiato	
Cappuccino	Tasse
avec mousse de lait	Mug
Latte macchiato	Verre
Chocolat chaud	Mug
Thé noir ou infusion	Mug
Vin chaud – en saison hivernale	Mug

Les ingrédients de nos plats et boissons figurent sur notre écriteau

Nos prix figurent sur la carte en anglais