



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

Fromage de tête au vinaigre et à l'huile, avec beaucoup d'oignons et pain de campagne 

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

« **Salade piquante** » au cervelas de Ratisbonne, fromage de tête blanc et noir, Romadour, oignons rouges en marinade d'huile et de vinaigre, accompagnée de 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

Andechser Romadour aigre, mariné à l'huile et au vinaigre, avec oignons rouges et pain de campagne

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 du chef** » Laitue avec tranches de jambon et de fromage, œuf dur et croûtons

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

Soupe de pommes de terre bavaroise avec lamelles de poireau, lard et oignons



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  

Saucisses à griller de Nuremberg sur choucroute à la palatine

9 pièces  

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

Poisson – arrivage du jour

Filet de saumon poêlé avec beurre aux fines herbes, pommes vapeur et légumes 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 ❌

Cochon de lait rôti croustillant, knödel (boulettes de pommes de terre) et salade de chou au lard ❌

Nos grands succès

¼ **canard et une pièce de cochon de lait rôti**, 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

Assiette « Agnes Bernauer » avec 2 côtes de veau

accompagnées de spaetzles au beurre, de champignons à la crème et d'oignons frits

Plats végétariens

Pommes au four au fromage blanc de pays et garniture de salade 🌱

au choix avec lamelles de saumon fumé 🌱

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 🌱

Assortiment de baies sauvages à l'Edelstoff avec glace à la vanille et crème chantilly 🌱

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

Nos prix figurent sur la carte en anglais

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, airelles 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

Notre recommandation pour l'APÉRITIF**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

Serpaiole 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

Vins mousseux et champagnes

La Gioiosa Prosecco 0,2 l

Prosecco San Simone 0,75 l

Vino frizzante

Fürst von Metternich 0,75 l

sec

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
<u>Les ingrédients de nos plats et boissons figurent sur notre écriteau</u>	