



Antipasti e piatti freddi

Arrosto freddo con rafano, sottaceto, burro e pane casereccio

Fette di Salmone affumicato con frittelle di patate e crema di rafano

Soppressata in aceto e olio con tante cipolle e pane casereccio 

Insalata bavarese di salsicce di Ratisbona con cipolle rosse e una fetta di Pane 

"Piatto all'agro" con salsicce bavaresi, soppressata bianca e nera, formaggio Romadur, cipolle rosse marinate in olio e aceto e pane casereccio

Piatto di affettato di speck sudtirolese con rafano fresco, pane e burro

Piatto freddo alla Augustiner

con arrosto freddo. grossa salsiccia di fegato, salamella essiccata, affumicato della Bassa Baviera, polpettone, Emmental, crema di formaggio della casa, guarnito con pomodori, cetriolo sott'aceto e uovo sodo, accompagnato da burro, pane casereccio e un breze

Formaggi

Andechser Romadour - aspro, marinato in olio e aceto, con cipolle rosse e pane casereccio

Formaggio di Keller - crema di formaggio fresco e camembert con cipolle rosse, pane casereccio e un breze

Piatto di formaggi con specialità bavaresi + voralberger, burro e fette di pane casereccio

Insalate fresche dell'orto

Piatto di insalata mista di stagione  

Insalata dello chef – insalata mista con striscioline di formaggio e prosciutto, uovo sodo e crostini

Insalata del contadino tirolese – insalata mista con pancetta, crostini di pane, funghi, parmigiano e condimento balsamico

Insalata con tacchino - insalata mista condita con aceto balsamico, con mais, olio di semi di zucca e petto di tacchino al forno

Fetta di pane 0,80

Pretzel

Contorno

Fetta di pane senza glutine (tempo di attesa 10 minuti)

Zuppe


Brodo di Manzo con canederli di fegato e erba cipollina

Zuppa di patate bavarese con porri, pancetta e cipolle



Primi piatti


Salsiccia bianca di Monaco da Wallner   pezzo

Salsiccia viennese da Wallner  2 coppie

Polpettone appena sfornato  

Salsicce di Norimberga su crauti del Palatino   6 pezzi

Salsicce di Norimberga su crauti del Palatino   9 pezzi

Grande piatto di salsicce assortite con patate arrosto e crauti 

Piatti di pesce fresco


Filetto di salmon fritto, con burro alle erbe, patate al vapore e verdure del giorno


Filetto di merluzzo al forno con insalata di cetrioli di patate e salsa remoulade


Le nostre specialità preparate per voi ogni giorno

Maultaschen - Ravioli con crauti, pancetta e cipolla


Arrosto di maialino con canederli di patate e cavolo rosso 

½ stinco di maiale alla griglia, canederli di patate, insalata di crauti e speck 

¼ anatra arrosto, con canederli di patate e cavolo rosso 

Maialino da latte croccante con canederli di patate, insalata di crauti e speck 

Il nostro piatto forte

¼ di anatra arrosto e una fetta di maialino, canederli di patate e cavolo rosso 

½ anatra alla griglia, con canederli di patate e cavolo rosso 

Piatto speciale alla Augustiner

i migliori pezzi di carne di maialino, stinco di maiale, anatra e salsicce, accompagnati da crauti, canederli di patate, verdure fresche del giorno

Piatti alla griglia e in padella

Cotoletta di maiale frita in salsa di pepe piccante con gnocchetti al burro fatti in casa

Cotoletta di Monaco in crosta di senape e rafano con insalata di patate

Cordon bleu di maiale con patatine fritte

Straccetti di carne di manzo arrosto in salsa di pepe piccante con patate al forno


Braciola con cipolle croccanti e patate arrostate

Wiener Schnitzel - scaloppina di vitello alla viennese con mirilli rossi e patate arrostate

Piatto alla "Agnes Bernauer" due bistecche di vitello con gnocchetti al burro, crema di funghi e cipolle fritte

Piatti vegetariani

Patata al forno con formaggio fresco e insalatina 

a scelta con salmone affumicato 

Gnocchetti al formaggio di Algovia con cipolle fritte e insalata

Risotto di orzo perlato con scaglie di parmigiano, ortaggi a radice e salsa di pomodoro

Funghi misti in crema alle erbe con canederlo di pane fatto in casa

E per finire qualcosa di... dolce

Gelato misto con panna montata 

Bavarese alla vaniglia con frutti di bosco e panna in vasetto 

Frutti di bosco marinati in birra Edelstoff con gelato alla vaniglia e panna 

Dampfnudel (dolce lievitato in forno cotto al vapore) in crosta di miele con salsa alla vaniglia calda

Frittelle di mele con zucchero alla cannella e gelato alla vaniglia

Strudel di mele appena sfornato con salsa alla vaniglia e panna

Kaiserschmarrn – pancake appena sfornati con mandorle, uva passa, mirilli rossi e salsa di mele

Buon appetito

Su richiesta serviamo pane senza glutine invece del nostro pane di campagna



- Senza glutine



- Senza lattosio

Le nostre birre

Augustiner Edelstoff alla spina	0,5 l boccale
Augustiner Weißbier birra bianca	0,5 l
Weißbier dunkel birra bianca scura	0,5 l
Weißbier leicht birra bianca leggera	0,5 l
Weißbier alkoholfrei birra bianca senza alcol	0,5 l
Augustiner Pils	0,33 l
Augustiner birra scura dalla botte	0,5 l
Clausthaler – senza alcol	0,5 l
Radler – birra al limone	0,5 l boccale
Ruß`n	boccale

Bevande analcoliche

Coca-Cola	0,2 l
Coca-Cola light	0,4 l
Fanta	0,2 l
Fanta	0,4 l
Limonata	0,5 l
Cola-Mix cola con orange	0,5 l
Succo di mela con acqua minerale	0,5 l
Succo di ribes con acqua minerale	0,4 l
Succo di rabarbaro con acqua minerale	0,5 l
Succo di mela	0,4 l
Succo di arancia o di ribes	0,4 l
SCHWEPPEs Bitter Lemon	0,2 l
SCHWEPPEs Tonic Water	0,2 l
SCHWEPPEs Ginger Ale	0,2 l
Adelholzener gassata o naturale	0,25 l
Adelholzener gassata o naturale	0,75 l
Acqua da tavola	0,5 l

Il nostro consiglio per l'aperitivo
--

Aperol Sprizz	0,2 l
----------------------	-------

LONGDRINKS

Bacardi Cola – Campari Orange – Gin Tonic – Vodka Lemon

Chiedete la nostra ampia carta dei vini

Vino al bicchiere 0,2 l

bianco

Chardonnay

secco, elegante

Fratelli Endrizzi, Trentino

Rheingau Riesling Q.b.A.

secco, con buona acidità

Robert Weil, Gutsriesling

rosso

Cabernet Sauvignon

secco, vellutato

Fratelli Endrizzi, Trentino

Serpaio Rosso Toscana

vivace, fresco

Serpaia-Maremma Toscana

vino in acqua minerale

rosso 0,5 l

0,2 l

bianco 0,5 l

0,2 l

VINI IN BOTTIGLIA

-bianco-

Grüner Veltiner Frauengrund

0,75 l

Rivaner Haus Klosterberg

0,75 l

Rheingau Riesling Q.b.A.

0,75 l

Lugana DOC

0,75 l

-rosso-

Grundstock Rotwein Cuvee

0,75 l

Blauer Zweigelt

0,75l l

Merlot San Simone DOC

0,75l l

[Puoi trovare i nostri prezzi sulla mappa inglese](#)

Spumante e champagne

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

I nostri champagne della casa da una piccola cantina nella Champagne

I consigli del nostro fornitore di vini **Herwig Sabitzer**

Cremant de Limoux Cuvee 1531 Brut	0,75 l
Cremant de Limoux Cuvee 1531 Pink Brut	0,75 l
Morize Brut Champagner	0,75 l
Morize Brut rosé Champagner	0,75 l
Veuve Cliquot, brut	0,75 l
Moet & Chandon, brut	0,75 l

Liquori 2 cl

Acquavite di ciliege	Grappa di prugne
PIRCHER Williams brandy	Grappa di pere
PIRCHER Obstler alla frutta	Pfanner Williams con miele
Fernet Branca	Grappa
Wodka Moskovskaya	Klosterbruder 2cl
Ramazotti	Klosterbruder 5cl
Jägermeister	Grassl Enzian
Liquore di noci (Pircher Tirol)	
WilliWuzzz (Williams brandy, succo di pera e palla)	

Acquaviti pregiate dalla distilleria Lantenhammer sul lago Schliersee	
Acquavite di albicocca	2cl
Schlehengeist	2cl
Grappa di pere non filtrata	2cl
Liquore di nocciole	2cl

BEVANDE CALDE

Caffè Dallmayr	tazza
Caffè Dallmayr	tazza grande
Caffè Dallmayr senza caffeina	tazza
Espresso „Dallmayr Palazzo“	tazza
Espresso doppio	tazza
Espresso Macchiato	
Cappuccino	tazza
con latte montato	tazza grande
Latte macchiato	bicchiere
Cioccolata calda	tazza grande
Tè nero o tisana	tazza grande
Vin brulé in inverno	tazza grande

Gli ingredienti dei nostri piatti e bevande potete vederli sulla locandina