

## ***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

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

**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***

**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 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

## ***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

**Grande piatto di salsicce** assortite con patate arrosto e crauti 

## ***Piatti di pesce fresco***

**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 

**1/2 stinco di maiale** alla griglia, canederli di patate, insalata di crauti e speck 

**1/4 anatra arrosto**, con canederli di patate e cavolo rosso 

**1/2 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** fritta 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 mirtilli rossi e patate arrostate

### ***Piatti vegetariani***

**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 

**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, mirtilli 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***

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

## ***Bevande analcoliche***

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

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

I nostri champagne della casa da una piccola cantina nella Champagne

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

<b>Cremant de Limoux Cuvee 1531 Brut</b>	0,75 l
<b>Cremant de Limoux Cuvee 1531 Pink Brut</b>	0,75 l
<b>Morize Brut Champagner</b>	0,75 l
<b>Morize Brut rosé Champagner</b>	0,75 l
<b>Veuve Cliquot, brut</b>	0,75 l
<b>Moet &amp; Chandon, brut</b>	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	
<b>Acquavite di albicocca</b>	2cl
<b>Schlehengeist</b>	2cl
<b>Grappa di pere non filtrata</b>	2cl
<b>Liquore di nocciole</b>	2cl

### BEVANDE CALDE

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

Gli ingredienti dei nostri piatti e bevande potete vederli sulla locandina