



# Mittagskarte

## Lunch

Montag bis Freitag von 10.00 bis 16.00 Uhr  
Monday to Friday from 10:00 a.m. to 4:00 p.m

Kleine Portionen für den Mittag  
Small portions for lunch

Donnerstag, 05. März 2026

### Größere Portionen zum Mittagspreis Larger portions at lunch price

Pasta Bolognese mit Parmesan und Kirschtomaten	9,80
Pasta Bolognese with Parmesan and cherry tomatoes	
Schweineschnitzel in Biersoße mit Tagesgemüse und Pommes Frites	9,90
Pork schnitzel in beer sauce with seasonal vegetables and french fries	

### SUPPEN/ SOUPS

Gemüsecremesuppe mit Schnittlauch - in der Kaffeetasse serviert	2,90
Meat dumpling soup with chives - served in a coffee cup	

### HAUPTGERICHTE/ MAIN COURSES

Putengeschnitzeltes in Asia-Gemüse mit Basmatireis	9,80
Turkey strips in Asian vegetables with basmati rice	
Geröstete Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	9,90
Roasted blood and liver sausage with sauerkraut and fried potatoes	

### DESSERT

Griechflammerie mit Beeren	2,90
Semolina pudding with berries	

Die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke können Sie dem Aushang entnehmen.  
You can find the ingredients of our food and drinks on the notice board.

#### Allergene





# Tageskarte

Donnerstag, 05. März 2026

Zur Starkbierzeit empfehlen wir:

**Augustiner Maximator** 0,2l 2,50 €  
0,5l 5,10 € 1,0l 10,20 €

## SUPPEN

EUR

Kartoffelsuppe mit Schnittlauch

7,10

Potato soup with chives

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

9,80

Homemade goulash soup with bread

## HAUPTGERICHTE

Bulgursalat mit Avocado, Mango, Paprika, Rucola, Kräuterjoghurt (VEGAN)

13,90

Bulgur salad with avocado, mango, bell pepper, arugula, herb yogurt

Kartoffel- Gemüsegulasch mit Sauerrahm und Hausbrot

14,10

Potato- vegetable goulash with sour cream and bread

Kassler Ripper 'l auf Fasskraut, Kartoffelpüree und frischem Kren

18,90

Kassler ribs on barrel-aged cabbage, mashed potatoes and fresh horseradish

Münchner Tellerfleisch in Meerrettichsoße mit Tagesgemüse und Petersilienkartoffeln

20,80

Munich-style boiled beef in horseradish sauce with seasonal vegetables and parsley potatoes

Resch gebratenes Wammerl in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und gemischten Knödeln

21,80

Crispy roasted pork belly in dark beer sauce with coleslaw and mixed dumplings

Augustiner Biergulasch mit Brez 'nknödel und Blaukraut

22,60

Augustiner beer goulash with pretzel dumplings and red cabbage

## DESSERT

Hausgemachte Mousse au Chocolat mit Schlagobers- nach dem Rezept des Wirtes

7,20

Homemade chocolate mousse with whipped cream- according to the innkeeper's recipe

Die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke können Sie dem Aushang entnehmen.

Allergene

