

Euro

Vorspeisen & Brotzeiten

Kalter Braten mit Kren, Fassgurke, Butter und Hausbrot	7,80
Geräucherter Lachs auf Reiberdatschi mit Sahnemeerrettich	11,20
Bauernpresssack in Essig und Öl mit viel Zwiebeln und Landbrot	7,95
Münchener Wurstsalat von Regensburgern mit roten Zwiebeln und Landbrot	8,10
„ Saurer Teller “ mit Wurstsalat von Stangenregensburgern, schwarzem und weißem Presssack, Rahmromadour, roten Zwiebeln in Essig-Ölmarinade, dazu Landbrot	10,10
Südtiroler Speckbrett'l mit frischem Kren, Landbrot und Butter	12,70

Augustiner – Bierstubenbrotzeit	14,80
mit kaltem Braten, grober Leberwurst, luftgetrocknete Kaminwurzeln, niederbayerischem Heißgeräucherten, Leberkäse, Emmentaler, hausgemachtem Keller Kas, fein garniert mit Tomaten, Essiggurkerl und gekochtem Ei, dazu Butter, Landbrot und eine Breze	

Käse

Andechser Romadour sauer, in Essig und Öl mariniert, mit roten Zwiebeln und Landbrot	6,30
Keller Kas von Camembert und Frischkäse mit roten Zwiebeln, Landbrot und eine Breze	9,30
Käseteller mit bayerischen Käsespezialitäten, Butter und 2 Scheiben Landbrot	13,80

Gartenfrische Salate

Gemischter Salatteller nach Jahreszeit	4,40
„ Chefsalat “ Blattsalate mit Käse- und Schinkenstreifen, gekochtem Ei und Crôutons	10,80
Tiroler Bergbauernsalat bunte Blattsalate mit gebratenem Tiroler Speck, Schwarzbrotwürfeln, Champignons, gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing	11,90
„ Salat mit Pute “ bunte Blattsalate in unserem Balsamicodressing mit Mais, Kürbiskernöl und gebackenem Putenschnitzel	12,80
Scheibe Brot 0,80 Breze 1,20 Beilage	3,00
Scheibe glutenfreies Brot (Zubereitungszeit 10 Minuten)	0,90

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit Leberknödel und Schnittlauch	4,40
Bayrische Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen, Speck und Zwiebeln	4,50






Frisch aus der Wurstkuchl

Original Münchener Weißwurst vom Wallner	Stück	2,95
Wiener Würstl vom Wallner	2 Paar	5,50
Ofenfrischer Leberkäse – auch kalt - von der Metzgerei Kaupp		6,80
Nürnberger Rostbratwürstel auf Pfälzer Faßsauerkraut	6 Stück	8,60
Nürnberger Rostbratwürstel auf Pfälzer Faßsauerkraut	9 Stück	12,30
Großer Würstlteller von allem Etwas mit Kraut und Röstkartoffeln		14,80



Fangfrische Fische

Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Dampfkartoffeln und Tagesgemüse	16,20
Zanderfilet in Butter gebraten, auf Blattspinat und Perlgraupenrisotto	16,70

Unsere Schmankerl täglich frisch für Sie zubereitet

Maultaschen mit Faßsauerkraut und Speck- Zwiebelschmelze	9,90
Jungschweinebraten vom Halsgrat mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	13,40
½ knusprige Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 	15,30
¼ Bauern Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	14,80
Knuspriger Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 	16,90
Tafelspitz mit frischem Meerrettich, Rahmgemüse und Bratkartoffeln 	17,20

Unser Renner



¼ Ente und ein Stück Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel, Blaukraut 	17,70
½ Bauern Ente vom Grill mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	20,20

Augustiner Schmankerlplatte	20,80
mit den besten Stücken von Spanferkel, Haxe, Ente und Würstl dazu Sauerkraut, Kartoffelknödel und feines Tagesgemüse	




Vom Grill und aus der Pfanne

Pfefferschnitzel vom Schwein, natur gebraten in pikanter Pfeffersoße mit hausgemachten Butterspätzle	13,70
Münchner Schnitzel mit Senfmeerrettich-Kruste und Kartoffelsalat	14,50
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	14,80
Ochsenfetzen (Streifen von der Ochsenhüfte gebraten) in pikanter Pfeffersoße mit Röstkartoffeln	15,60
Zwiebelrostbraten aus der Lende mit Bratkartoffeln	18,95
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19,80
„Agnes Bernauer“ Teller mit 2 Stück Kalbsrückensteak vom Grill dazu hausgemachten Butterspätzle, Rahmchampignons und Röstzwiebeln	19,80

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Landfrischkäse und Salatgarnitur 	7,80
wahlweise mit Räucherlachsstreifen 	11,80
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	9,80
Perlgraupenrisotto mit gehobeltem Parmesan, Wurzelgemüse und geschmolzenen Tomaten	10,60
Gemischte Schwammerl in Kräuterrahm mit handgedrehtem Semmelknödel	10,40

Und zum Schluß etwas „SÜSSES“

Gemischtes Eis mit Sahne 	4,50
Bayrische Vanillecreme mit Waldbeeren und Sahne im Weckglaserl 	4,95
Edelstoffrüchte (gemischte Waldbeeren) mit Vanilleeis und Sahne 	5,50
Ofenfrische Dampfnudel in der Honigkruste mit heißer Vanillesoße	6,90
Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis	6,85
Ofenfrischer Rahmapfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	7,90
Frischer Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Preiselbeeren und Apfelmus	8,60

Auf Wunsch servieren wir glutenfreies Brot anstatt unserem Landbrot



- Glutenfrei



- Laktosefrei

Euro

Augustiner Edelstoff vom Holzfaß	0,5 l	3,90
	Maß	7,80
Augustiner Weißbier	0,5 l	4,00
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	3,95
König Ludwig Weißbier leicht	0,5 l	3,95
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,95
Augustiner Pils	0,33 l	3,35
Augustiner Dunkel vom Faß	0,5 l	3,90
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	3,75
Radler	0,5 l	3,90
	Maß	7,80
Ruß`n	Maß	8,00

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola - Coca-Cola light	0,2 l	2,20
	0,4 l	4,40
VC Orangenlimonade	0,5 l	3,20
Zitronenlimonade	0,5 l	3,20
Spezi	0,5 l	3,60
Apfelschorle	0,5 l	3,40
Johannisbeerschorle	0,4 l	3,60
Adelholzener Bio Rhabarbersaftschorle	0,5 l	3,60
Apfelsaft	0,4 l	4,70
Orangen-, Johannisbeersaft	0,4 l	4,80
SCHWEPPEs Bitter Lemon	0,2 l	3,00
SCHWEPPEs Tonic Water	0,2 l	3,00
SCHWEPPEs Ginger Ale	0,2 l	3,00
Adelholzener spritzig oder naturell	0,25 l	2,30
Adelholzener spritzig oder naturell	0,75 l	5,50
Tafelwasser	0,5 l	3,30

Unsere APERITIF-Empfehlung

Aperol Sprizz	0,2 l	5,90
----------------------	-------	-------------

LONGDRINKS

Bacardi Cola – Campari Orange – Gin Tonic – Wodka Lemon	7,70
---	-------------

Bitte fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte.

Offene Weine 0,2l**weiß**

Chardonnay trocken, elegant Fratelli Endrizzi, Trentino	6,20	Rheingau Riesling Q.b.A. trocken, feine Säure Robert Weil, Gutsriesling	7,00
--	-------------	--	-------------

rot

Cabernet Sauvignon trocken, samtig Fratelli Endrizzi, Trentino	6,80	Serpaiole Rosso Toscana lebhaft, frisch Serpaia-Maremma Toscana	7,50
---	-------------	--	-------------

Weinschorle

rot	0,5 l	5,90
	0,2 l	2,80
weiß	0,5 l	5,70
	0,2 l	2,80

FLASCHENWEINE**-weiß-**

Grüner Veltliner Frauengrund Kremstal DAC – Josef Dockner Frische Note nach weißen Johannisbeeren und Grapefruit, am Gaumen ergänzt von kräuterwürzigen Aromen.	0,75 l	24,50
---	--------	--------------

Weißburgunder vom Kalk Gutswein Weingut Gunderloch Rheinhessen Blumig, fruchtig, elegant und feingliedrig im Mund	0,75 l	26,10
--	--------	--------------

Chardonnay D.O.C. Endrizzi Trocken, fruchtig, Fratelli Endrizzi, Trentino	0,75 l	25,80
---	--------	--------------

Lugana DOC Bulgarini Lombardei Typisch, fein und fruchtig mit Anklängen an Aprikose und Pfirsich. Trocken, gehaltvoll und strukturiert mit einer feinen Säure	0,75 l	30,20
---	--------	--------------

-rot-

Höhenflug Spätburgunder Kräftig, samtig, feine Kirscharomen Weingut Hensel-Pfalz	0,75 l	45,80
---	--------	--------------

Cabernet Sauvignon D.O.C. trocken, samtig, vollmundig Fratelli Endrizzi, Trentino	0,75 l	28,60
--	--------	--------------

Merlot San Simone DOC trocken, kraftvoll, harmonisch	0,75 l	29,60
--	--------	--------------

Sekt und Champagner

La Gioiosa Prosecco	0,2 l	5,30
Prosecco San Simone Vino Frizzante	0,75 l	22,50
Fürst von Metternich trocken	0,75 l 0,2 l	29,00 7,60
Unser Hauschampagner aus einer kleinen Kelterei in der Champagne die Empfehlung unseres Weinlieferanten Herwig Sabitzer		
Morize Brut Champagner	0,75 l	59,00
Morize Brut rosé Champagner	0,75 l	69,00
Veuve Cliquot, brut	0,75 l	89,00
Moët & Chandon, brut	0,75 l	92,00

Spirituosen 2 cl

Aus Südtirol von der Brennerei Pircher

Williamsbirne	3,00	Nuss Schnaps	2,95
Obstler	2,95	Nuss Likör	2,90
Pfanner Williams mit Bienenhonig	3,50		
Fernet Branca	2,90	Grappa	3,20
Wodka Moskovskaya	2,90	Klosterbruder 2cl	2,90
Ramazotti	2,90	Klosterbruder 5cl	5,95
Jägermeister	2,90	Grassl Enzian	2,90
WilliWuzzz (Williamsbrand, Birnensaft und Birnen Kugel)			2,90

Edelbrände aus der Brennerei Lantenhammer am Schliersee

Marillenbrand	2cl	6,50
Schlehengeist	2cl	6,50
Williamsbirnenbrand - ungefiltert	2cl	7,00
Haselnuss	2cl	7,00

WARME GETRÄNKE

Dallmayr Kaffee	Tasse	2,60
Dallmayr Kaffee	Haferl	3,80
Dallmayr Kaffee koffeinfrei	Tasse	2,60
Espresso „Dallmayr Palazzo“	Tasse	2,40
Espresso doppio	Tasse	3,90
Espresso Macchiato		2,60
Cappuccino	Tasse	2,70
mit aufgeschäumter Milch	Haferl	3,90
Latte Macchiato	Glas	4,30
Heiße Schokolade	Haferl	3,90
Schwarzer Tee oder Kräutertee	Haferl	2,80
Glühwein – zur kalten Jahreszeit	Haferl	4,10

Die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke können Sie dem Aushang entnehmen