

Euro

### Vorspeisen & Brotzeiten

<b>Kalter Braten</b> mit Kren, Fassgurke, Butter und Hausbrot	8,40
<b>Geräucherter Lachs</b> auf Reiberdatschi mit Sahnemeerrettich	11,90
<b>Bauernpresssack</b> in Essig und Öl mit viel Zwiebeln und Landbrot	7,95
<b>Münchener Wurstsalat</b> von Regensburgern mit roten Zwiebeln und Landbrot	8,50
„ <b>Saurer Teller</b> “ mit Wurstsalat von Stangenregensburgern, schwarzem und weißem Presssack, Rahmromadour, roten Zwiebeln in Essig-Ölmarinade, dazu Landbrot	10,60
<b>Südtiroler Speckbrett'l</b> mit frischem Kren, Landbrot und Butter	13,20

<b>Augustiner – Bierstubenbrotzeit</b>	15,40
mit kaltem Braten, grober Leberwurst, luftgetrocknete Kaminwurzeln, niederbayerischem Heißgeräucherten, Leberkäs, Emmentaler, hausgemachtem Keller Kas, fein garniert mit Tomaten, Essiggurkerl und gekochtem Ei, dazu Butter, Landbrot und eine Breze	

### Käse

<b>Andechser Romadour</b> sauer, in Essig und Öl mariniert, mit roten Zwiebeln und Landbrot	6,80
<b>Keller Kas</b> von Camembert und Frischkäse mit roten Zwiebeln, Landbrot und eine Breze	9,50
<b>Käseteller</b> mit bayerischen und Voralberger Käsespezialitäten, Butter und Landbrot	14,20

### Gartenfrische Salate

<b>Gemischter Salatteller</b> nach Jahreszeit	4,40
„ <b>Chefsalat</b> “ Blattsalate mit Käse- und Schinkenstreifen, gekochtem Ei und Crôutons	11,30
<b>Tiroler Bergbauernsalat</b> bunte Blattsalate mit gebratenem Tiroler Speck, Schwarzbrotwürfeln, Champignons, gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing	12,50
„ <b>Salat mit Pute</b> “ bunte Blattsalate in unserem Balsamicodressing mit Mais, Kürbiskernöl und gebackenem Putenschnitzel	13,40
<b>Scheibe Brot</b> 0,80 <b>Breze</b> 1,30 <b>Beilage</b>	3,00
<b>Scheibe glutenfreies Brot</b> (Zubereitungszeit 10 Minuten)	1,20

### Aus dem Suppentopf

<b>Tafelspitzbouillon</b> mit Leberknödel und Schnittlauch	4,90
<b>Bayrische Kartoffelsuppe</b> mit Lauchstreifen, Speck und Zwiebeln	4,80

### Frisch aus der Wurstkuchl

<b>Original Münchener Weißwurst</b> vom Wallner	Stück	3,10
<b>Wiener Würstl</b> vom Wallner	2 Paar	5,80
<b>Ofenfrischer Leberkäs</b> – auch kalt - von der Metzgerei Kaupp		6,95
<b>Nürnberger Rostbratwürstel</b> auf Pfälzer Faßsauerkraut	6 Stück	8,95
<b>Nürnberger Rostbratwürstel</b> auf Pfälzer Faßsauerkraut	9 Stück	12,90
<b>Großer Würstlteller</b> von allem Etwas mit Kraut und Röstkartoffeln		15,40

### Fangfrische Fische

<b>Lachsfilet</b> gebraten mit Kräuterbutter, Dampfkartoffeln und Tagesgemüse	16,70
<b>Kabeljaufilet</b> gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce	12,80

**Unsere Schmankerl täglich frisch für Sie zubereitet**

<b>Maultaschen</b> mit Faßsauerkraut und Speck- Zwiebelschmelze	10,40
<b>Jungschweinebraten</b> vom Halsgrat mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	13,90
<b>½ knusprige Schweinshaxe</b> mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 	15,60
<b>¼ Bauern Ente</b> mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	14,95
<b>Knuspriger Spanferkelbraten</b> mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 	16,95
<b>Tafelspitz</b> mit frischem Meerrettich, Rahmgemüse und Bratkartoffeln 	17,40

**Unser Renner**

<b>¼ Ente und ein Stück Spanferkelbraten</b> mit Kartoffelknödel, Blaukraut 	18,30
<b>½ Bauern Ente</b> vom Grill mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	20,90

<b>Augustiner Schmankerlplatte</b>	21,50
mit den besten Stücken von Spanferkel, Haxe, Ente und Würstl dazu Sauerkraut, Kartoffelknödel und feines Tagesgemüse	

**Vom Grill und aus der Pfanne**

<b>Pfefferschnitzel</b> vom Schwein, natur gebraten in pikanter Pfeffersoße mit hausgemachten Butterspätzle	13,95
<b>Münchner Schnitzel</b> mit Senfmeerrettich-Kruste und Kartoffelsalat	14,95
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein mit Pommes frites	15,40
<b>Ochsenfetzen</b> (Streifen von der Ochsenhüfte gebraten) in pikanter Pfeffersoße mit Röstkartoffeln	15,95
<b>Zwiebelrostbraten</b> aus der Lende mit Bratkartoffeln	19,80
<b>Wiener Schnitzel</b> aus dem Kalbsrücken geschnitten mit kalt gerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln	20,50
<b>„Agnes Bernauer“ Teller</b> mit 2 Stück Kalbsrückensteak dazu hausgemachten Butterspätzle, Rahmchampignons und Röstzwiebeln	20,50

**Vegetarische Gerichte**

<b>Ofenkartoffel</b> mit Landfrischkäse und Salatgarnitur 	8,50
wahlweise mit Räucherlachsstreifen 	12,50
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Salat	9,95
<b>Perlgraupenrisotto</b> mit gehobeltem Parmesan, Wurzelgemüse und geschmolzenen Tomaten	10,80
<b>Gemischte Schwammerl</b> in Kräuterrahm mit handgedrehtem Semmelknödel	10,90

**Und zum Schluß etwas „SÜSSES“**

<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne 	4,50
<b>Bayrische Vanillecreme</b> mit Waldbeeren und Sahne im Weckglaserl 	4,95
<b>Edelstoffrüchte</b> (gemischte Waldbeeren) mit Vanilleeis und Sahne 	5,50
<b>Ofenfrische Dampfnudel</b> in der Honigkruste mit heißer Vanillesoße	7,20
<b>Apfelkücherl</b> mit Zimtzucker und Vanilleeis	7,25
<b>Ofenfrischer Rahmapfelstrudel</b> mit Vanillesoße und Sahne	8,15
<b>Frischer Kaiserschmarrn</b> mit Mandeln, Rosinen, Preiselbeeren und Apfelmus	9,20

Auf Wunsch servieren wir glutenfreies Brot anstatt unserem Landbrot



- Glutenfrei



- Laktosefrei

Euro

<b>Augustiner Edelstoff</b> vom Holzfaß	0,5 l	<b>3,95</b>
	Maß	<b>7,90</b>
<b>Augustiner Weißbier</b>	0,5 l	<b>4,10</b>
<b>König Ludwig Weißbier dunkel</b>	0,5 l	<b>4,10</b>
<b>König Ludwig Weißbier leicht</b>	0,5 l	<b>4,10</b>
<b>König Ludwig Weißbier alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>4,10</b>
<b>Augustiner Pils</b>	0,33 l	<b>3,45</b>
<b>Augustiner Dunkel</b> vom Faß	0,5 l	<b>3,95</b>
<b>Clausthaler alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>3,90</b>
<b>Radler</b>	0,5 l	<b>3,95</b>
	Maß	<b>7,90</b>
<b>Ruß`n</b>	Maß	<b>8,20</b>

### ***Alkoholfreie Getränke***

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

### ***Unsere APERITIF-Empfehlung***

<b>Aperol Sprizz</b>	0,2 l	<b>5,90</b>
----------------------	-------	-------------

### **LONGDRINKS**

<b>Bacardi Cola – Campari Orange – Gin Tonic – Wodka Lemon</b>	<b>7,80</b>
--	-------------

**Bitte fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte.**

**Offene Weine 0,2l****weiß**

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

**rot**

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

**Weinschorle**

rot	0,5 l	<b>5,90</b>
	0,2 l	<b>2,80</b>
weiß	0,5 l	<b>5,70</b>
	0,2 l	<b>2,80</b>

**FLASCHENWEINE****-weiß-**

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

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

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

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

**-rot-**

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

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

<b>Merlot San Simone DOC</b> trocken, kraftvoll, harmonisch	0,75 l	<b>29,60</b>
--	--------	--------------

### **Sekt und Champagner**

<b>La Gioiosa Prosecco</b>	0,2 l	<b>5,90</b>
<b>Prosecco San Simone</b> Vino Frizzante	0,75 l	<b>22,90</b>
<b>Fürst von Metternich</b> trocken	0,75 l	<b>29,00</b>

Unser Hauschampagner aus einer kleinen Kelterei in der Champagne  
die Empfehlung unseres Weinlieferanten **Vinothek Sabitzer**

<b>Morize Brut Champagner</b>	0,75 l	<b>59,00</b>
<b>Morize Brut rosé Champagner</b>	0,75 l	<b>69,00</b>
<b>Veuve Cliquot, brut</b>	0,75 l	<b>89,00</b>
<b>Moët &amp; Chandon, brut</b>	0,75 l	<b>92,00</b>

### **Spirituosen 2 cl**

Aus Südtirol von der Brennerei PPIRCHER

Williamsbirne 40% alk.	<b>3,00</b>	Nuss Schnaps	<b>2,95</b>
Obstler 38% alk.	<b>2,95</b>	Nuss Likör	<b>2,90</b>

Pfanner Williams mit Bienenhonig	<b>3,50</b>		
Fernet Branca	<b>2,90</b>	Grappa	<b>3,20</b>
Wodka Moskovskaya	<b>2,90</b>	Klosterbruder 2cl	<b>2,90</b>
Ramazotti	<b>2,90</b>	Klosterbruder 5cl	<b>5,95</b>
Jägermeister	<b>2,90</b>	Grassl Enzian	<b>2,90</b>
WilliWuzzz (Williamsbrand, Birnensaft und Birnen Kugel)			<b>2,90</b>

Edelbrände aus der Brennerei Lantenhammer am Schliersee

<b>Marillenbrand</b>	2cl	<b>6,50</b>
<b>Schlehengeist</b>	2cl	<b>6,50</b>
<b>Williamsbirnenbrand - ungefiltert</b>	2cl	<b>7,00</b>
<b>Haselnuss</b>	2cl	<b>7,00</b>

### WARME GETRÄNKE

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

Die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke können Sie dem Aushang entnehmen