

## Salate und kalte Gerichte aus der Küche

Hausgemachte Bauernsülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln

Augustiner Schinkenteller mit rohem und gekochtem Schinken, dazu Essiggurkerl, frischer Meerrettich, Hausbrot und Butter

Mozzarella mit Tomaten und kleiner Salatgarnitur

Bunte Frühlingssalate mit unserem Hausdressing, Heißrauchschinken<sup>1/3</sup>, Käse

Leicht geräuchertes Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln

Reiberdatschi mit mild geräuchertem Lachs und Schnittlauchsauerrahm

Bunte Frühlingssalate in feinem Hausdressing mit geschnetzelter Putenbrust vom Grill

Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen gratiniert auf eingelegtem mediterranem Gemüse

Bunte Frühlingssalate mit Scampispiß vom Grill, Räucherlachs und Reiberdatschi



Euro

7,90

9,90

9,50

11,20

12,90

13,10

13,90

13,50

15,90

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Joghurt-dressing angemacht

## Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe mit Gemüsewürfel

Leberknödelsuppe mit Schnittlauch in der Terrine serviert

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken

Feurige Ungarische Gulaschsuppe

4,90

5,80

6,90

6,90

## Wochendessert

Frisch gebackene Apfelbrandteigkrapfen mit Vanillesauce und Sahne

7,50

## Tages- und vegetarische Gerichte

20. März 2018 bis 26. März 2018

### Dienstag, 20.03.2018

**Tagesgericht:** Blut<sup>1/3</sup> - und Leberwurst<sup>1</sup> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

9,80

Gesottenes Wellfleisch auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

9,80

Kesselfleisch, in saurem Sud, in der Terrine serviert mit Herz, Kron, Züngerl und Wellfleisch, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree

11,95

Schlachtschüssel mit Blut<sup>1/3</sup> - und Leberwurst<sup>1</sup>, Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

12,95

**Vegetarisch:** Geröstete Knödel mit Ei und Gemüse

7,95

### Mittwoch, 21.03.2018

**Tagesgericht:** 2 Paar Kalbsbratwürstel<sup>6</sup> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

9,50

Kalbskopf in der Eihülle gebraten mit Rahmspinat und Röstkartoffeln

10,80

**Vegetarisch:** 2 Spiegeleier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

7,95

### Donnerstag, 22.03.2018

**Tagesgericht:** Surhaxe (Eisbein) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

12,80

**Vegetarisch:** Gemüsegulasch mit Marktgemüse in feiner Tomatensauce mit Semmelknödel

9,80

### Freitag, 23.03.2018

**Tagesgericht:** Gegrillter Scampispiß auf rahmigen Spargelrisotto

17,50

**Vegetarisch:** Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen gratiniert auf eingelegtem mediterranem Gemüse

10,90

### Samstag, 24.03.2018

**Tagesgericht:** Hirschkalbspflanzerl<sup>6</sup>, aus heimischer Jagd, mit Wacholdersauce, Rahmschwammerl, Eierspätzle und Preiselbeeren

13,80

**Vegetarisch:** Bayerische Rahmschwammerl mit Semmelknödel

9,80

### Sonntag, 25.03.2018

**Tagesgericht:** Filetspitzen von Rind und Schwein in rahmiger Cognacsauce mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

28,90

**Vegetarisch:** Hausgemachte Teigtascherl mit Gemüse gefüllt, auf Tomatengemüsebolognese, geriebenem Parmesan und Salat

9,80

### Montag, 26.03.2018

**Tagesgericht:** Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat

8,50

**Vegetarisch:** Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller

9,80

<u><i>Augustiner Schmankerl</i></u>	<b>€uro</b>
Saures Lüngerl "Münchner Art", mit hausgemachten Semmelknödel	<b>8,95</b>
Rote Riesenbratwurst mit Tagesgemüse und Kartoffelpüree	<b>8,95</b>
Schwäbische Metzgermaultaschen <sup>1/3</sup> (hausgemacht) mit Speckscheibe und Röstwiebeln, dazu Kartoffelsalat	<b>9,50</b>
Ofenfrischer Krusten-Jung-Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3/4</sup>	<b>13,50</b>
Gebackenes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salatteller	<b>14,95</b>
1/2 hintere Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3/4</sup>	<b>15,50</b>
Resches Spanferkel mit Dunkelbier gebraten, dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3/4</sup>	<b>19,50</b>
1/2 Bauernente vom Grill mit Kartoffelknödel <sup>4</sup> und Blaukraut	<b>19,90</b>
Bratenpfanderl mit Geflügel, Schweinebraten und Schweinshaxe dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	<b>20,90</b>

### *Fischspezialitäten*

Atlantikbarschfilet gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	<b>13,90</b>
Zanderfilet vom Grill mit Butterkartoffel und Salat	<b>19,90</b>

### *Rindfleischspezialitäten aus kontrollierter Herkunft*

Tellerfleisch "Münchner Art", aus der flachen Rinderschulter (zart durchwachsen), mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüse und Kartoffelsalat	<b>13,50</b>
Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel und Blaukraut	<b>14,95</b>
Zwiebelrostbraten, von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und Salatteller	<b>19,50</b>
200g Rinderlende, aus dem Voralpenland, mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salatteller	<b>22,80</b>

### *Kleine Portionen für Senioren u. Kinder*

1 Paar Wiener Würstl mit Pommes Frites <sup>1/3</sup>	<b>5,80</b>
Kids-Burger mit Bergkäse und Speziialsauce	<b>6,95</b>
1/4 Hendl mit Pommes Frites	<b>6,95</b>
Kleiner ofenfrischer Schweinebraten mit Knödel <sup>4</sup>	<b>7,90</b>
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	<b>7,90</b>
1/4 Ente mit Kartoffelknödel <sup>4</sup> und Blaukraut	<b>10,90</b>

### *Beilagen*

Holzofenbrot "Scheibe"	<b>0,90</b>
Frische Brez'n	<b>1,30</b>
Butter	<b>0,90</b>
Reiberdatschi (1Stück)	<b>1,20</b>
Kartoffel- oder Semmelknödel	<b>2,20</b>
Butterkartoffeln	<b>2,20</b>
Pommes Frites	<b>3,90</b>
Tagesgemüse	<b>4,00</b>
Specksauerkraut oder Blaukraut	<b>4,00</b>

### *Beilagensalate*

Bayerischer Speck-Krautsalat	<b>3,80</b>
Original Münchner Kartoffelsalat	<b>3,80</b>
Gemischter Beilagensalat (Blattsalat u. angemachte Rohkostsalate)	<b>5,70</b>

Für Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen,  
fragen Sie unser Servicepersonal  
nach unserer Informationsmappe