

Salate und kalte Gerichte aus der Küche

Hausgemachte Kochsalami ³ mit Essiggurke, Tomate und Hausbrot	4,95
Hausgemachte Bauernsülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln	7,20
Augustiner Schinkenteller mit rohem und gekochtem Schinken, dazu Essiggurkerl, frischer Meerrettich, Hausbrot und Butter	9,50
Mozzarella mit Tomaten und kleiner Salatgarnitur	9,50
Bunte Wintersalate mit unserem Hausdressing, Heißrauchschinken ^{1/3} , Käsestreifen und gekochtem Ei	10,20
Leicht geräuchertes Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln	10,85
Reiberdatschi mit mild geräuchertem Lachs und Schnittlauchsauerrahm	11,50
Bunte Wintersalate in feinem Hausdressing mit geschnetzelter Putenbrust vom Grill	12,20
Bunte Wintersalate mit Scampispieß vom Grill, Räucherlachs und Reiberdatschi	14,20



Unsere Salate werden mit hausgemachtem Joghurt-dressing angemacht

Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe mit Gemüsewürfel	4,20
Leberknödelsuppe mit Schnittlauch in der Terrine serviert	4,50
Erbsensuppe mit Mini-Fleischpfälzlerl	4,50
Feurige Ungarische Gulaschsuppe	5,20

Wochendessert

Amaretto-Mandelmousse mit Schattenmorellen - im Weckglas serviert	6,10
---	------

Tages- und vegetarische Gerichte

16. Januar 2018 bis 22. Januar 2018

Dienstag, 16.01.2018

Tagesgericht: Blut ^{1/3} - und Leberwurst ¹ 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 ^{1/3} - und Leberwurst ¹ , Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,95
Vegetarisch: Geröstete Knödel mit Ei und Gemüse	7,95

Mittwoch, 17.01.2018

Tagesgericht: 2 Paar Kalbsbratwürstel 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, 18.01.2018

Tagesgericht: Bayerisches Rehschäufelr in Wacholdersauce, Rahmschwammerl, Eierspätzle und Preiselbeeren	17,80
Vegetarisch: Gemüsegulasch mit Marktgemüse in feiner Tomatensauce mit Semmelknödel	9,80

Freitag, 19.01.2018

Tagesgericht: Mix-Grill Fischteller aus Fluß und Meer mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und Salat	14,80
Vegetarisch: Risotto mit Pilzen, Gemüsewürfel und Parmesan dazu Salat	9,90

Samstag, 20.01.2018

Tagesgericht: Hirschkalbspflanzerl, aus heimischer Jagd, mit Wacholdersauce, Rahmschwammerl, Eierspätzle und Preiselbeeren	13,80
Vegetarisch: Bayerische Rahmschwammerl mit Semmelknödel	9,80

Sonntag, 21.01.2018

Tagesgericht: Zweierlei vom Rind mit Wadengulasch, und zart geschmorten Backerl dazu Bandnudeln und Salat	16,80
Vegetarisch: Bandnudeln mit Gemüsebolognese und geriebenem Parmesan	9,80

Montag, 22.01.2018

Tagesgericht: Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	8,50
Vegetarisch: Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	9,80

Augustiner Schmankerl

	€uro
Saures Lüngerl "Münchner Art", mit hausgemachten Semmelknödel	8,95
Rote Riesenbratwurst mit Tagesgemüse und Kartoffelpüree	8,95
Schwäbische Metzgermaultaschen ^{1/3} (hausgemacht) mit Speckscheibe und Röstwiebeln, dazu Kartoffelsalat	8,95
Ofenfrischer Krusten-Jung-Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat ^{3/4}	13,50
Gebackenes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salatteller	14,95
1/2 hintere Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat ^{3/4}	15,50
Resches Spanferkel mit Dunkelbier gebraten, dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat ^{3/4}	18,50
1/2 Bauernente vom Grill mit Kartoffelknödel ⁴ und Blaukraut	19,50
Bratenpfanderl mit Geflügel, Schweinebraten und Schweinshaxe dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	19,80

Fischspezialitäten

Atlantikbarschfilet gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	13,50
Zanderfilet vom Grill mit Butterkartoffel und Salat	19,50

Rindfleischspezialitäten aus kontrollierter Herkunft

Tellerfleisch "Münchner Art", aus der flachen Rinderschulter (zart durchwachsen), mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüse und Kartoffelsalat	12,95
Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel und Blaukraut	14,95
Zwiebelrostbraten, von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und Salatteller	18,90
200g Rinderlende, aus dem Voralpenland, mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salatteller	21,80

Kleine Portionen für Senioren u. Kinder

1 Paar Wiener Würstl mit Pommes Frites ^{1/3}	5,20
Kids-Burger mit Bergkäse und Speziialsauce	6,95
Kleiner ofenfrischer Schweinebraten mit Knödel ⁴	7,20
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	7,20
1/4 Ente mit Kartoffelknödel ⁴ und Blaukraut	9,80

Beilagen

Holzofenbrot "Scheibe"	0,90
Frische Brez'n	1,10
Butter	0,75
Reiberdatschi (1Stück)	1,20
Kartoffel- oder Semmelknödel	2,20
Butterkartoffeln	2,20
Pommes Frites	3,50
Tagesgemüse	4,00
Specksauerkraut oder Blaukraut	4,00

Beilagensalate

Bayerischer Speck-Krautsalat	3,50
Original Münchner Kartoffelsalat	3,50
Gemischter Beilagensalat (Blattsalat u. angemachte Rohkostsalate)	5,70

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