

Salate und kalte Gerichte aus der Küche

Hausgemachte Bauernsülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln	7,90
Augustiner Schinkenteller mit rohem und gekochtem Schinken, dazu Essiggurkerl, frischer Meerrettich, Hausbrot und Butter	9,90
Mozzarella mit Tomaten und kleiner Salatgarnitur	9,50
Bunte Marktsalate mit unserem Hausdressing, Heißbrauchschinken ^{1/3} , Käsestreifen und gekochtem Ei	11,20
Leicht geräuchertes Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln	12,90
Reiberdatschi mit mild geräuchertem Lachs und Schnittlauchsauerrahm	13,10
Bunte Marktsalate in feinem Hausdressing mit geschnetzelter Putenbrust vom Grill	13,90
Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen gratiniert an bunten Blattsalaten mit Hausdressing	13,90
Bunte Marktsalate mit Scampispiß vom Grill, Räucherlachs und Reiberdatschi	15,90

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Joghurt-dressing angemacht



Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe mit Gemüsewürfel	4,90
Leberknödelsuppe mit Schnittlauch in der Terrine serviert	5,80
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken	6,90
Feurige Ungarische Gulaschsuppe	6,90

Wochendessert

"Heiße Liebe"

Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	7,90
-------------------------------------------	------

Tages- und vegetarische Gerichte

16. April 2019 bis 22. April 2019

Dienstag, 16.04.2019

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	8,95

Mittwoch, 17.04.2019

Tagesgericht: Mit Aromaten geschmortes Lammschäufelr, Speckscheibe, Wurzelgemüse und Brez'nknödel	16,50
Vegetarisch: Gebratene Kaspressknödel auf Tagesgemüse	9,80

Donnerstag, 18.04.2019

Tagessuppe Kräuterrahmsuppe mit Croûtons	3,50
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

Karfreitag, 19.04.2019

Tagesgericht: Lachsforellenfilet vom Grill auf Spinat-Bärlauch-Petso-Rahmsauce mit Gemüsereis	14,90
Spargelrisotto mit Gemüsewürfel und Scampispiß vom Grill	18,90
Vegetarisch: Tiroler Spinatknödel mit Bergkäsesauce und Gemüsewürfel	11,90

Samstag, 20.04.2019

Tagesgericht: Braumeistergulasch, vom Rind aus dem Voralpenland, mit Wurzelgemüse, Semmelknödel und Krautsalat	14,80
Vegetarisch: Frische Rahmschwammerl in Kräuterrahm mit Brez'nknödel	9,80

Ostersonntag, 21.04.2019

Tagesgericht: Kalbsschnitzel, natur, mit frischem Stangenspargel, hausgemachter Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln	27,90
Vegetarisch: Hausgemachte Nudeltascherl mit Gemüse gefüllt, auf Tomaten-Gemüsebolognese und geriebenem Parmesan	11,90



Ostermontag, 22.04.2019

Tagesgericht: Geschmortes Lammschäufelr in Thymianrahmsauce, Röstzwiebeln und Röstitaler	16,50
Vegetarisch: Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	9,80

<u>Augustiner Schmankerl</u>	Euro
Saures Lüngerl "Münchner Art", mit hausgemachtem Brez'nknödel	8,95
Rote Riesenbratwurst mit Tagesgemüse und Kartoffelpüree	8,95
Schwäbische Metzgermaultaschen ^{1/3} (hausgemacht) mit Speckscheibe und Röstwiebeln, dazu Kartoffelsalat	9,50
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 aus Rücken und Keule mit Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat ^{3/4}	19,50
1/2 Bauernente vom Grill mit Kartoffelknödel ⁴ und Blaukraut	19,90
Bratenpfanderl mit Geflügel, Schweinebraten und Schweinshaxe dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat ^{3/4}	20,90

Fischspezialitäten

Kabeljaufilet gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	16,50
Zanderfilet vom Grill mit Butterkartoffel und Salat	19,90

Rindfleischspezialitäten aus kontrollierter Herkunft

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

Kleine Portionen für Senioren u. Kinder

1 Paar Wiener Würstl mit Pommes Frites ^{1/3}	5,80
Kids-Burger mit Bergkäse und Spezialsauce	6,95
1/4 Hendl mit Pommes Frites	6,95
Kleiner ofenfrischer Schweinebraten mit Knödel ⁴	7,90
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	7,90
1/4 Ente mit Kartoffelknödel ⁴ und Blaukraut	10,90

Beilagen

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

Beilagensalate

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

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