

## Wurstspezialitäten

frisch



## vom Gut Granerhof

2 Stück Augustiner Weißwurst € 7,90  
2 pieces Augustiner Weißwurst

## Suppe

Maultaschensuppe € 7,90  
mit Gemüsestreifen  
Swabian ravioli soup  
with vegetables strips

## Salate und Brotzeiten

Großer Gärtnersalat  
mit gegrillter Landhendlbrust € 18,80  
Big green grocer salad with grilled chicken breast

Großer Gärtnersalat  
mit Garnelen-Spieß vom Grill  
und Remouladensauce € 19,90  
Big green grocer salad with grilled shrimp skewer  
and sauce remoulade

Original Münchner Wurstsalat  
garniert mit roten Zwiebeln,  
Faßgurke und Hausbrot € 13,10  
Original Munich style sausage salad  
with red onions, gherkin and bread

Obatzda mit Camembert, € 13,30  
abgeschmeckt mit Frischkäse,  
Sahne, Rosenpaprika und roten  
Zwiebeln dazu Hausbrot  
Obatzda with camembert, cottage cheese with cream,  
rose peppers and red onions with bread



## Augustiner Schmankerl

1/2 Augustiner Hendl  
mit Kartoffel-Gurken-Salat  
1/2 Augustiner chicken with potato-cucumber-salad

€ 15,80

Ofenfrischer Krusten-Jung-Schweinebraten  
mit Kartoffelknödel und Krautsalat  
Roasted Pork with potato dumpling and white cabbage salad

€ 17,90

Schweinelendchen gebacken „Wiener Art“  
mit Zitronenschnitt und Pommes Frites  
Baked Pork tender lion „Vienna Style“ with French fries

€ 18,80

Stammhaus Schmankerlteller  
mit Rahmschwammerl, hausgemachte Maultasche,  
Mini-Fleischpflanzerl und Eierspätzle  
Stammhaus plate, creamed mushrooms, homemade ravioli,  
mini-meat balls and Swabian noodles

€ 19,90

Hirschkalbsgulasch mit Rahmschwammerl  
Semmelknödel und Preiselbeeren  
Venison goulash with creamed mushrooms, bread dumpling and cranberries

€ 23,90

Schweinefiletmedaillons  
auf Waldpilzrahm und Butterspätzle  
Pork fillet medallions with creamed mushrooms and buttered Swabian noodles

€ 24,90

Zanderfilet vom Grill  
mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln  
Grilled pike perch fillet, with herbal butter and boiled potatoes

€ 25,00

Rinderrippe (Zwerchrippe) gebraten  
mit Natursauce, Semmelknödel und Blaukraut  
Fried beef rib with plain sauce, bread dumpling and red cabbage

€ 26,90

1/2 Bauernente vom Grill  
mit Kartoffelknödel und Blaukraut  
½ Duck grilled with potato dumpling and red cabbage

€ 29,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende  
mit Röstzwiebeln und Röstkartoffeln  
Onion roast from the beef loin, with roasted onions and roasted potatoes

€ 32,90



## Vegetarische Gerichte

Rahmschwammerl  
in Kräutersahne  
mit Semmelknödel € 18,80  
Creamed mushrooms in herbal cream  
with bread dumpling

Kaspressknödel mit Bergkäs € 19,90  
Wurzelgemüse und Blaukraut  
Cheese dumpling with mountain cheese,  
root vegetables and creamed savoy

## Nachspeise

Zwetschgendatschi im Weckglas € 9,90  
Fluffige Bayrisch Creme,  
Zwetschgen, Buttercrumble und Sahne  
Plum cake in a glas fluffy Bavarian cream, plums,  
butter crumble and whipped cream

Strudelduo -  
von Apfel- und Topfenstrudel  
mit Vanilleeis und Schlagobers € 11,00  
"Strudelduo"  
from apple and cream cheese strudel  
with vanilla ice cream and whipped cream

## Beilagen

Ofenfrische Breze € 2,00  
Fresh baked pretzel

Gemischter Beilagensalat € 6,90  
Mixed side salad

