

Wurstspezialitäten frisch vom Gut Granerhof



2 Stück Augustiner Weißwurst € 8,20
2 pieces Augustiner Weißwurst



Suppe

Grißnockerlsuppe € 7,90
mit Wurzelgemüse und Schnittlauch
Semolina dumpling soup
with root vegetables and chive



Salate und Brotzeiten

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

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

Original Münchner Wurstsalat €13,60
garniert mit roten Zwiebeln,
Faßgurke und Hausbrot
Original Munich style sausage salad
with red onions, gherkin and bread

Obatzda mit Camembert, € 13,80
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 € 16,50
mit Kartoffel-Gurken-Salat
1/2 Augustiner chicken with potato-cucumber-salad

Ofenfrischer Krusten-Jung-Schweinebraten € 18,50
mit Kartoffelknödel und Krautsalat
Roasted Pork with potato dumpling and white cabbage salad

Schweinelendchen gebacken „Wiener Art“ € 18,80
mit Zitronenschnitt und Pommes Frites
Baked Pork tender lion „Vienna Style“ with French fries

Stammhaus Schmankerlteller € 19,90
mit Rahmschwammerl, hausgemachte Maultasche,
Mini-Fleischpflanzerl und Eierspätzle
Stammhaus plate, creamed mushrooms, homemade ravioli,
mini-meat balls and Swabian noodles

Hirschkalbsgulasch mit Rahmschwammerl € 24,90
Semmelknödel und Preiselbeeren
Venison goulash with creamed mushrooms, bread dumpling and cranberries

Forellenfilet „Müllerin Art“ € 26,90
mit Kräuterbutter, Zitronenschnitt und Petersilienkartoffeln
Trout fillet "Müllerin Art" with herbal butter, lemon piece and parsley potatoes

Rinderrippe (Zwerchrippe) gebraten € 26,90
mit Natursauce, Semmelknödel und Blaukraut
Fried beef rib with plain sauce, bread dumpling and red cabbage

1/2 Bauernente vom Grill € 29,90
mit Kartoffelknödel und Blaukraut
½ Duck grilled with potato dumpling and red cabbage

Hirschkalbsschnitzel, aus eigener Jagd, € 32,50
mit Wacholdersauce, Rahmschwammerl und Preiselbeeren
Venison escalope, from the own hunt,
with juniper sauce, creamed mushrooms and cranberries

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende € 32,90
mit Röstzwiebeln und Röstkartoffeln
Onion roast from the beef loin, with roasted onions and roasted potatoes



Vegetarische Gerichte

Rahmschwammerl €18,80
in Kräutersahne
mit Semmelknödel
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

Beschwipste Bayrisch Creme € 9,90
mit hauseingelegten Rumtopf-Früchten
und Schlagobers
Topsy Bavarian cream,
with homemade rumpot fruits and whipped cream

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



Beilagen

Ofenfrische Breze € 2,00
Fresh baked pretzel

Gemischter Beilagensalat € 7,90
Mixed side salad