

## Wurstspezialitäten

frisch vom  Gut Veredelungsmetzgerei  
Granerhof

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

## Suppe

Spargelcremesuppe € 8,90  
mit Spargeleinlage und Sahnehaube  
Asparagus cream soup  
with asparagus and cream topping

## Salate und Brotzeiten

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

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

Original Münchner Wurstsalat  
garniert mit roten Zwiebeln,  
Faßgurke und Hausbrot €13,90  
Original Munich style sausage salad  
with red onions, pickled gherkin and bread

Obatzda mit Camembert, € 14,50  
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 € 17,50  
mit Kartoffel-Gurken-Salat  
1/2 Augustiner Chicken with potato-cucumber-salad

Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch € 17,90  
Bratensauce und Kartoffel-Gurken-Salat  
Meat balls with veal meat, gravy and potato-cucumber-salad

Ofenfrischer Krusten-Jung-Schweinebraten € 18,90  
mit Kartoffelknödel und Krautsalat  
Roasted Pork with potato dumpling and white cabbage salad

Schweinelendchen gebacken „Wiener Art“ € 18,90  
mit Zitronenschnitt und Pommes Frites  
Baked Pork tender loin „Vienna Style“ with French fries

Braumeistergulasch vom Weiderind € 22,50  
mit Wurzelgemüse und Semmelknödel  
Beef goulash "Brewer Style" with root vegetables and bread dumpling

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

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

## Spargelspezialitäten

Frischer Stangenspargel € 25,90  
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln  
Fresh asparagus with sauce Hollandaise and parsley potatoes

### Erweiterungsmöglichkeiten zum Spargel

Additional to the portion of asparagus

- gebackenes Schweinelendchen „Wiener Art“ € 9,90
- fried pork escalope
- Zanderfilet vom Grill € 9,90
- grilled pike perch fillet
- roher und gekochter Schinken € 7,90
- raw and boiled ham

## Vegetarische Gerichte

Hausgemachte € 16,90

Spinat-Ricotta Teigtascherl  
auf Tomaten-Gemüse-Bolognese  
Homemade ravioli filled with spinach and ricotta  
on a tomato-vegetable-Bolognese

Waldpilze in Kräutersahne €18,80  
mit Semmelknödel  
Mushrooms in herbal cream  
with bread dumpling

## Nachspeise

Bayerisch Creme - im Weckglas € 9,90  
mit frischen Erdbeeren und Sahne  
Bavarian Cream - served in a glas  
with fresh strawberries and whipped cream

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

Kaiserschmarrn €14,30  
mit Apfelmus  
Emperors pan cake with mashed apples

## Beilagen

Ofenfrische Breze € 2,20  
Fresh baked pretzel

Gemischter Beilagensalat € 7,90  
Mixed side salad

