

## Wurstspezialitäten

frisch



## vom Gut Granerhof

2 Stück Augustiner Weißwurst € 6,90  
2 pieces Augustiner Weißwurst

## Suppe

Grießnockerlsuppe  
mit Schnittlauch € 5,90  
Semolina dumpling soup with chives

## Salate und Brotzeiten

Großer Gärtnersalat  
mit Scampispiß vom Grill  
und Remouladensauce €12,90  
Big green grocer salad with grilled scampi spit  
and sauce remoulade

Großer Gärtnersalat  
mit gegrillter Landhendlbrust €14,90  
Big green grocer salad with grilled chicken breast

Original Münchner Wurstsalat  
garniert mit roten Zwiebeln,  
Faßgurke und Hausbrot € 9,20  
Original Munich style sausage salad  
with red onions, gherkin and house bread

Obatzda mit Camembert,  
Frischkäse mit Sahne,  
Rosenpaprika und roten Zwiebeln  
-fein abgeschmeckt  
dazu Hausbrot € 9,60  
Obatzda with camembert, cottage cheese with cream,  
rose peppers and red onions with house bread

## Augustiner Winter-Schmankerl

1/2 Augustiner Hendl  
mit Kartoffel-Gurken-Salat € 13,90  
1/2 Augustiner chicken with potato-cucumber-salad

Stammhaus Schmankerlteller  
mit Metzgermaultasche, Kalbfleischpflanzerl,  
rahmigen Waldpilzen und Eierspätzle € 14,90  
"Stammhaus" delicacies plate with butcher's style ravioli, meat ball,  
creamed forest mushrooms and swabian noodles

Ofenfrischer Krusten-Jung-Schweinebraten  
mit Kartoffelknödel und Krautsalat € 14,90  
Roasted Pork with potato dumpling and white cabbage salad

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes Frites € 16,50  
Pork escalope „Vienna Style“ with French fries

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Hirsch, vom Gut Granerhof,  
mit Rahmschwammerl, Eierspätzle und Preiselbeeren € 16,50  
Homemade meatballs with venison, from our Gut Granerhof,  
with creamed mushrooms, Swabian noodles and cranberries

Geschmortes Ochsenchwanzragout in der Terrine serviert  
mit Wurzelgemüse und Semmelknödel € 18,90  
Creamy beef roast with forest mushrooms, diced vegetables and bread dumpling

Hirschkalbsbraten, aus unserer Granerhof Jagd,  
mit Wacholdersauce, rahmigen Waldpilzen,  
Semmelknödel und Preiselbeeren € 21,50  
Venison roast, from our Granerhof hunt,  
in juniper sauce with creamed mushrooms, bread dumpling and cranberries

Zanderfilet vom Grill  
mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln € 21,50  
Grilled pike perch fillet with herbal butter and boiled potatoes

1/2 Bauernente vom Grill  
mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 22,50  
½ Duck grilled with potato dumpling and red cabbage

Filetspitzen vom Rind, von unserem Gut Granerhof,  
mit rahmigen Waldpilzen und Eierspätzle € 26,80  
Beef fillet tips, from our Farm Gut Granerhof,  
with creamed forest mushrooms and swabian noodles

## Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spinat-Topfen-Tascherl  
auf Rahmschwammerl €11,90  
Homemade Spinach-cream cheese ravioli  
with creamed mushrooms

Rahmschwammerl  
mit Semmelknödel €14,90  
Creamed mushrooms with bread dumpling

## Rachspeise

„Heiße Liebe“  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Sahne € 7,50  
"Hot Love" vanilla ice cream  
with hot raspberries and whipped cream

Bratapfel -im Weckglas -  
fluffige Bayerisch Creme mit  
Boskop-Apfel und Amarettini € 7,80  
Christmas Apple Strudel  
- in a mason jar  
fluffy Bavarian cream with apple and amarettini

## Beilagen

Ofenfrische Breze € 1,60  
Fresh baked pretzel

Gemischter Beilagensalat € 4,90  
Mixed side salad