



Augustiner Stammhaus

Wochenschmankerl

Schweizer Nudelpfanderl € 14,90
mit Rahmschwammerl, Wurzelgemüse,
Speckscheibe und Bergkäse überbacken
Swiss noodle pan with creamed mushrooms, root vegetables, bacon slice and gratinated with mountain cheese

Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch € 16,90
Bratensauce und Kartoffel-Gurken-Salat
Meat balls with veal meat, gravy and potato-cucumber-salad

Stammhaus Schmankerlteller € 19,90
mit Rahmschwammerl, Mini-Fleischpflanzerl,
hausgemachte Maultasche und Eierspätzle
*Stammhaus plate, creamed mushrooms, small meat balls
homemade ravioli with swabian noodles*

Surhaxe (Eisbein) € 21,00
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Pork knuckle (boiled) with sauerkraut and mashed potatoes

Braumeistergulasch vom Weiderind € 21,90
mit Wurzelgemüse und Semmelknödel
*Beef goulash „Brewer style“
with root vegetables and bread dumpling*

Gefüllte Kalbsbrust € 24,90
mit Brot-Wurzelgemüsefüllung und Rahmwirsing
*Stuffed veal breast,
with bread-root vegetables filling and creamed savoy*

vegetarisch

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

Nachspeise

Zwetschgendatschi im Weckglas € 9,90
Fluffige Bayerisch Creme, Zwetschgen,
Buttercrumble und Sahne
*Plum cake in a glas
Fluffy bavarian cream, plums, butter crumble and whipped cream*

Speisen und Getränke sind inkl. der gesetzlichen MwSt.