

## Aus dem Suppentopf

<b>Maultaschensuppe</b> mit Gemüsewürfel	5,50
<b>Leberknödelsuppe</b> mit Schnittlauch in der Terrine serviert	6,10
<b>Feurige Ungarische Gulaschsuppe</b>	6,90

## Aus unserer Hausmetzgerei Gut Granerhof

<b>2 Stück Augustiner Weißwürste</b> <sup>1</sup> mit original Weißwurstsenf	6,90
<b>Portion ofenfrischer Leberkäs</b> <sup>1,3</sup> (200g)	7,50
<b>2 Paar Wiener Würstl</b> <sup>1,3</sup> mit Kartoffelsalat	9,50
<b>1 Paar Regensburger</b> <sup>1,3</sup> mit Specksauerkraut <sup>3</sup>	9,50
<b>2 Paar Schweinswürstl</b> <sup>1</sup> mit Specksauerkraut <sup>3</sup>	9,90
<b>Kälberne Milzwurst</b> natur gebraten, mit Bratensaft und Kartoffelsalat	12,50
<b>Augustiner Wurstplatte</b> <sup>1,3</sup> mit Regensburger, Wiener-, Schweinswürstl und Fleischpflanzerl auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	16,90

## Brotzeiten

<b>Herzhafter "Romadur sauer"</b>	7,50
mariniert mit roten Zwiebeln und Kümmel, dazu Hausbrot und Butter	
<b>Blut-</b> <sup>1,3</sup> <b>und Leberwurst</b> mit Butter und Hausbrot, kalt serviert	7,50
<b>Gemischter Presssack</b> <sup>1,3</sup> sauer eingelegt mit Zwiebelringen und Hausbrot	8,50
<b>Hausgemachte Bauernsülze</b> mit Remouladensauce und Röstkartoffeln	9,50
<b>Obatzda</b> nach altem Rezept, Camembert, Frischkäse mit Sahne, Rosenpaprika und roten Zwiebeln fein abgeschmeckt, dazu Hausbrot	9,60
<b>Original Münchner Wurstsalat</b> <sup>1,3</sup> garniert mit roten Zwiebeln, Fassgurke und Hausbrot	9,20
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>1,3</sup> mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebeln, Essiggurke und Hausbrot	10,20
<b>Gemischter Käseteller</b> verschiedene bayerische Käsesorten, Hausbrot und Butter	12,50
<b>Münchner Brotzeiteller</b> mit bayerischen Wurstspezialitäten <sup>1,3</sup>	14,50
Obatzda, Meerrettich, Hausbrot und Butter	

## Salate & vegetarische Gerichte

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Joghurdressing angemacht

<b>Mozzarella mit Tomaten</b> und kleiner Salatgarnitur	11,90
<b>Bunte Marktsalate</b> mit unserem Hausdressing, Heißrauchschinken <sup>1,3</sup> , Käsestreifen und gekochtem Ei	12,50
<b>Leicht geräuchertes Matjesfilet "Hausfrauen Art"</b>	14,50
mit Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln	
<b>Ziegenkäse</b> mit Honig und Walnüssen gratiniert an bunten Blattsalaten mit Hausdressing	14,60
<b>Reiberdatschi</b> mit mild geräuchertem Lachs und Schnittlauchsauerrahm	14,90
<b>Bunte Marktsalate</b> in feinem Hausdressing mit gegrillter Hendlbrust	14,90
<b>Bunte Marktsalate mit Scampispiß</b> vom Grill, Räucherlachs und Reiberdatschi	17,90

Für Informationen zu den allergenen Inhaltsstoffen, fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Informationsmappe

Zusatzstoffe: 1=Phosphathaltig, 2=Coffeinhaltig mit Farbstoff, 3=Nitritpökelsalz, 4=Antioxidationsmittel, 5=Vanillearoma & Farbstoff, 6=Schweinespeck

Wir bitten Sie zu beachten, dass wir auf Grund des erhöhten Umlaufes an Falschgeld keine 200 € und 500 € Scheine annehmen

# Augustiner Schmanferl

Saures Lüngerl "Münchner Art" mit hausgemachtem Semmelknödel	9,90
Rote Riesenbratwurst mit Tagesgemüse und Kartoffelpüree	10,50
Schwäbische Metzgermaultaschen <sup>1,3</sup> mit Speckscheibe und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelsalat	11,90
Ofenfrischer Krusten-Jung-Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3,4</sup>	14,90
Gebackenes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites	16,50
1/2 hintere Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3,4</sup>	17,90
Resches Spanferkel aus Rücken und Keule mit Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3,4</sup>	21,90
1/2 Bauernente vom Grill mit Kartoffelknödel und Blaukraut	22,50
Bratenpfanderl mit Geflügel, Schweinebraten und Schweinshaxe, dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3,4</sup>	23,90

## Rindfleischspezialitäten aus kontrollierter Herkunft

Tellerfleisch "Münchner Art" aus der flachen Rinderschulter (zart durchwachsen) mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüse und Kartoffelsalat	14,90
Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel	16,10
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln	23,90
200g Rinderlende aus dem Voralpenland, mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln	24,90

## Fischspezialitäten

Kabeljaufilet gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	18,90
Zanderfilet vom Grill mit Butterkartoffeln und Kräuterbutter	21,50

### Für Senioren und Kinder

## Kleine Portionen

1 Paar Wiener Würstl mit Pommes Frites	6,50
1/4 Hendl mit Pommes Frites	8,50
Kids-Burger mit Bergkäse und Spezielsauce	8,50
Kleiner ofenfrischer Schweinebraten mit Knödel <sup>4</sup>	8,50
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	9,50
1/4 Ente mit Kartoffelknödel <sup>4</sup> und Blaukraut	12,90

## Beilagensalate

Bayerischer Speck-Krautsalat	4,50
Original Münchner Kartoffelsalat	4,50
Gemischer Beilagensalat	4,90
Blattsalat und angemachte Rohkostsalate	

## Von unserem Zuckerbäcker

Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>5</sup>	7,50
Topfenstrudel mit Vanilleeis <sup>5</sup> und Sahne	7,50
Apfelkücherl mit Vanilleeis <sup>5</sup> und Sahne	8,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	9,90

## Unser Kuchenangebot

Erdbeerkuchen / "Oma's" Apfelkuchen	
Käsekuchen / Schoko-Nuß-Kuchen	3,90
Sachertorte	3,90

## Beilagen

Holzofenbrot "Scheibe"	0,90
Frische Brez'n	1,60
Butter	0,90
Kartoffel- oder Breznknödel	2,20

Für kühle Erfrischungen fragen Sie nach unserer Eiskarte

Butterkartoffeln	2,50
Pommes Frites	4,50
Tagesgemüse	4,00
Specksauerkraut oder Blaukraut	4,00

Bitte beachten Sie die aktuellen Hygiene-Vorschriften