

Wochenspezialitäten

17. Oktober 2017 bis 23. Oktober 2017

Hausgebrannter Edelstoff Bierbrand
2cl € 3,20

Augustiner Spezialitäten

Frisches Rindermett "Tataren Art" mit Sauerrahm und Kapernäpfeln, dazu Hausbrot und Butter	8,90 €
1/2 Bauernhendl mit Salatteller	8,95 €
Schwäbische Metzgermaultaschen (hausgemacht) mit Speckscheibe und Röstwiebeln, dazu Kartoffelsalat	8,95 €
Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Tagesgemüse	11,95 €
Allgäuer Almteller mit frischen Rahmschwammerl, hausgemachter Metzgermaultasche, Mini-Fleischpflanzerl und Eierspätzle	13,50 €
Braumeistergulasch vom Rind, aus dem Voralpenland, mit unserem Edelstoff gekocht, Wurzelgemüse, Semmelknödel und Krautsalat	13,80 €
Paprikaschnitzel vom Schweinelendchen mit Eierspätzle und Salat	15,50 €
Geschmorte Rindsbackerl in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse, Semmelknödel und Tagesgmeüse	16,80 €
Bratenpfanderl mit Geflügel, Schweinebraten und Schweinshaxe dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	19,80 €
Rinderfilet aus dem Pfaffenwinkel vom Grill, mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat	26,80 €

Wildspezialitäten

Wildschweinbraten, aus heimischer Jagd, mit Rahmschwammerl, Semmelknödel und Preiselbeeren	21,80 €
--	---------

Aus unserer fleischlosen Küche

Gemüse-Reis-Quinoa-Taler mit Gemüsebolognese und Salat	Unsere Salate werden mit hausgemachtem Joghurt- dressing angemacht	9,80 €
Rahmschwammerl mit Semmelknödel		9,80 €
Hausgemachte Nudeltascherl mit Spinat und Frischkäse gefüllt auf Schwammerlragout und Salat		11,80 €

Wochen-Dessert

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	6,80 €
--	--------