

Wochenspezialitäten

12. Dezember 2017 bis 18. Dezember 2017

Hausgebrannter Vogelbeerengeist

2cl € 3,20

Augustiner Christkindl Glühwein

Haferl € 4,00



Augustiner Spezialitäten

Frisches Rindermett "Tataren Art"

mit Sauerrahm und Kapernäpfeln, dazu Hausbrot und Butter

8,90 €

1/2 Bauernhendl mit Salatteller

8,95 €

Schwäbisches Linsengericht

mit Linsen in brauner Einbrenne, hausgemachter Metzgermaultasche, Mini-Fleischpflanzerl, Wurzelgemüse und Eierspätzle

11,90 €

Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl

mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Tagesgemüse

11,95 €

Tellerfleisch "Münchner Art",

aus der flachen Rinderschulter (zart durchwachsen), mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüse und Kartoffelsalat

12,95 €

Münchner Sauerbraten

mit Semmelknödel und Blaukraut

14,95 €

Bratenpfanderl mit Geflügel, Schweinebraten und Schweinshaxe

dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

19,80 €

Duett von Ente und Spanferkel,

knuspriger Spanferkelrücken und resche Bauernente mit Kartoffelknödel und Salat

21,50 €

Filetspitzen von Rind und Schwein

in Schwammelrahmsauce mit Eierspätzle und Salat

21,80 €

Rinderfilet aus dem Pfaffenwinkel

vom Grill, mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat

26,80 €



Wildspezialitäten

Hirschkalbsgulasch, aus heimischer Jagd,

in Wacholdersauce, mit Rahmschwammerl, Semmelknödel und Preiselbeeren

16,80 €

Aus unserer fleischlosen Küche

Gemüse-Reis-Quinoa-Taler

mit Gemüsebolognese und Salat

9,80 €

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Joghurt-dressing angemacht

Rahmschwammerl mit Semmelknödel

9,80 €

Tiroler Spinatknödel

mit Bergkäsesauce, Gemüsewürfel und Salat

10,90 €

Wochen-Dessert

Amaretto-Mandelmousse mit Schattenmorellen

- im Weckglas serviert

6,10 €