

# *Wochenspezialitäten*

*15. August 2017 bis 21 August 2017*

**Hausgebrannter Edelstoff Bierbrand**

2cl € 3,20

## *Augustiner Spezialitäten*

<b>Hausgemachte Teller-Bratensülze mit Röstkartoffeln</b>	7,80 €
<b>Frisches Rindermett "Tataren Art"</b> mit Sauerrahm und Kapernäpfeln, dazu Hausbrot und Butter	8,90 €
<b>1/2 Bauernhendl mit Salatteller</b>	8,95 €
<b>Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl</b> mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Tagesgemüse	11,95 €
<b>Allgäuer Almteller</b> mit frischen Rahmpfifferlingen, hausgemachter Metzgermaultasche, Mini-Fleischpflanzerl und Eierspätzle	13,50 €
<b>Ochsenbraten, vom Gut Granerhof,</b> mit Natursauce, Semmelknödel und Salat	16,80 €
<b>Biergartenpfanderl</b> mit mariniertem Grillfleisch, Hirtenröllchen, Bratwurst, dazu Spezialsauce und Pommes Frites	16,80 €
<b>Rinderhochrippensteak 300 g, vom Gut Granerhof,</b> mit buntem Salat	18,50 €
<b>Bratenpfanderl mit Geflügel, Schweinebraten und Schweinshaxe</b> dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	19,80 €

## *Pfifferling - Spezialitäten*

<b>Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen</b> mit Crôutons und Sahnahaube	5,50 €
<b>Gekochtes Rindercarpaccio</b> mit roten Zwiebeln, frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln	11,80 €
<b>Frische Pfifferlinge</b> in Kräuterrahm mit Semmelknödel	14,90 €
<b>Pfifferlingsrisotto</b> mit Scampispiß und Gemüsewürfel	16,90 €
<b>Rinderfiletsteak, aus dem Voralpenland, vom Grill,</b> mit Rahmpfifferlingen und Röstkartoffeln	26,80 €

## *Aus unserer fleischlosen Küche*

<b>Gemüse-Reis-Quinoa-Taler</b> mit Gemüsebolognese und Salat	9,80 €
<b>Tiroler Spinatknödel</b> mit Bergkäsesauce, Gemüsewürfel und Salat	10,90 €

Unsere Salate werden mit  
hausgemachtem Joghurt-  
dressing angemacht

## *Wochen-Dessert*

<b>Frischer Zwetschgendatschi</b> mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €
---	--------