

# *Wochenspezialitäten*

12. Februar 2019 bis 18. Februar 2019

**Hollerschnaps**

2cl € 3,20

**Augustiner Glühwein**

Haferl € 4,00

## *Augustiner Spezialitäten*

<b>Erbseneintopf mit Rauchwursteinlage</b>	7,90 €
<b>1/2 Bauernhendl mit Salatteller</b>	8,95 €
<b>Schweineleber "Berliner Art"</b> mit Apfelscheibe vom Grill, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	9,80 €
<b>Erbsengericht</b> mit Mini-Fleischpflanzerl <sup>6</sup> , Kaßpressknödel, Bratwurst und Speckscheibe	11,90 €
<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl<sup>6</sup> mit Kalbfleisch,</b> Bratensauce, Tagesgemüse und Kartoffelpüree	11,95 €
<b>Gesottene Rinderzunge</b> mit Meerrettichsauce, Tagesgemüse und Salzkartoffeln	12,90 €
<b>Braumeistergulasch vom Rind aus dem Voralpenland,</b> mit unserem Edelstoff gekocht, Brez'nknödel und Krautsalat	14,80 €
<b>Rinderfiletsteak, aus dem Pfaffenwinkel, vom Grill,</b> mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	28,80 €

## *Wildspezialitäten*

<b>Hirschkalbsbraten, aus heimischer Jagd, im eigenen Saft geschmort</b> mit Schwammerlragout, Brez'nknödel und Preiselbeeren	18,90 €
<b>Duett von Hirschkalbsschnitzel und Fleischpflanzerl mit Hirschfleisch</b> in Wacholdersauce, dazu Rahmschwammerl, Eierspätzle und Preiselbeeren	23,80 €

## *Aus unserer fleischlosen Küche*

<b>Kaspressknödel mit Emmentaler Bergkäse</b> auf Rahmwirsing	9,80 €
<b>Tiroler Spinatknödel</b> mit Bergkäsesauce und Gemüsewürfel dazu einen Salat	11,90 €

*Unsere Salate werden mit  
hausgemachtem Joghurt-  
dressing angemacht*

## *Wochen-Dessert*

<b>Frisch gebackene Apfelkrapfen</b> - im Pfanderl serviert - mit Vanillesauce und Sahne	7,90 €
---	--------