

Salate und kalte Gerichte aus der Küche

Hausgemachte Kochsalami ³ mit Essiggurke, Tomate und Hausbrot	4,95
Hausgemachte Bauernsülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln	7,20
Bierradi mit Schnittlauchbrot	7,20
Augustiner Schinkenteller mit rohem und gekochtem Schinken, dazu Essiggurkerl, frischer Meerrettich, Hausbrot und Butter	9,50
Mozzarella mit Tomaten und kleiner Salatgarnitur	9,50
Bunte Sommersalate mit unserem Hausdressing, Heißbrauchschinken ^{1/3} , Käsestreifen und gekochtem Ei	10,20
Leicht geräuchertes Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln	10,85
Reiberdatschi mit mild geräuchertem Lachs und Schnittlauchsauerrahm	11,50
Bunte Sommersalate in feinem Hausdressing mit geschnetzelter Putenbrust vom Grill	12,20
Bunte Sommersalate mit Scampispieß vom Grill, Räucherlachs und Reiberdatschi	14,20



Unsere Salate werden mit hausgemachtem Joghurdressing angemacht

Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe mit Gemüsewürfel	4,20
Leberknödelsuppe mit Schnittlauch in der Terrine serviert	4,50
Feurige Ungarische Gulaschsuppe	5,20
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Crôutons und Sahnehaube	5,50

Wochendessert

Frischer Zwetschgendatschi mit Vanilleeis und Sahne	6,90
---	------

Tages- und vegetarische Gerichte

15. August 2017 bis 21 August 2017

Dienstag, 15.08.2017

Tagesgericht: Schweinefilet vom Grill mit frischen Rahmpfifferlingen, Eierspätzle und Salat	17,80
Vegetarisch: Geröstete Knödel mit Ei und Gemüse	7,95

Mittwoch, 16.08.2017

Tagesgericht: 2 Paar Kalbsbratwürstel mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	9,50
Kalbskopf in der Eihülle gebraten mit Rahmspinat und Röstkartoffeln	10,80
Vegetarisch: 2 Spiegeleier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	7,95

Donnerstag, 17.08.2017

Tagesgericht: Gesottene Rinderzunge mit Meerrettichsauce, Butterkartoffeln und Tagesgemüse	12,80
Vegetarisch: Lauwarmes Semmelknödel-Carpaccio mit frischen Pfifferlingen vom Grill und Sauce Vinaigrette	8,90

Freitag, 18.08.2017

Tagesgericht: Scampispieß vom Grill mit Ratatouille und Ofenkartoffel	11,80
Vegetarisch: Ofenkartoffel mit mediterranem Tomaten-Gemüseragout und Mozzarella überbacken	8,90

Samstag, 19.08.2017

Tagesgericht: Rindergeschnetztes aus der Rinderhüfte, mit frischer Paprika, dazu Reis und Salat	14,80
Vegetarisch: Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel	14,90

Sonntag, 20.08.2017

Tagesgericht: Piccata Milanese vom Kalbslendchen mit Gemüsebolognese und Bandnudeln	17,80
Vegetarisch: Kräuterpfannkuchen mit Rahmpfifferlingen gefüllt	12,50

Montag, 21.08.2017

Tagesgericht: Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	8,50
Vegetarisch: Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	9,80

Augustiner Schmankerl

	€uro
Saures Lüngerl "Münchner Art", mit hausgemachten Semmelknödel	8,95
Rote Riesenbratwurst mit Tagesgemüse und Kartoffelpüree	8,95
Schwäbische Metzgermaultaschen ^{1/3} (hausgemacht) mit Speckscheibe und Röstwiebeln, dazu Kartoffelsalat	8,95
Ofenfrischer Krusten-Jung-Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat ^{3/4}	13,50
Gebackenes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salatteller	14,95
1/2 hintere Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat ^{3/4}	15,50
Resches Spanferkel mit Dunkelbier gebraten, dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat ^{3/4}	18,50
1/2 Bauernente vom Grill mit Kartoffelknödel ⁴ und Blaukraut	19,50
Bratenpfanderl mit Geflügel, Schweinebraten und Schweinshaxe dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	19,80

Fischspezialitäten

Atlantikbarschfilet gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	13,50
Zanderfilet vom Grill mit Butterkartoffel und Salat	19,50

Rindfleischspezialitäten aus kontrollierter Herkunft

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
Zwiebelrostbraten, von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und Salatteller	18,90
200g Rinderlende, aus dem Voralpenland, mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salatteller	21,80

Kleine Portionen für Senioren u. Kinder

1 Paar Wiener Würstl mit Pommes Frites ^{1/3}	5,20
Kids-Burger mit Bergkäse und Speziialsauce	6,95
Kleiner ofenfrischer Schweinebraten mit Knödel ⁴	7,20
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	7,20
1/4 Ente mit Kartoffelknödel ⁴ und Blaukraut	9,80

Beilagen

Holzofenbrot "Scheibe"	0,90
Frische Brez'n	1,10
Butter	0,75
Reiberdatschi (1Stück)	1,20
Kartoffel- oder Semmelknödel	2,20
Butterkartoffeln	2,20
Pommes Frites	3,50
Tagesgemüse	4,00
Specksauerkraut oder Blaukraut	4,00

Beilagensalate

Bayerischer Speck-Krautsalat	3,50
Original Münchner Kartoffelsalat	3,50
Gemischter Beilagensalat (Blattsalat u. angemachte Rohkostsalate)	5,70

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