

## Salate und kalte Gerichte aus der Küche

	Euro
Hausgemachte Bauernsülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln	7,90
Augustiner Schinkenteller mit rohem und gekochtem Schinken, dazu Essiggurkerl, frischer Meerrettich, Hausbrot und Butter	9,90
Mozzarella mit Tomaten und kleiner Salatgarnitur	9,50
Bunte Marktsalate mit unserem Hausdressing, Heibrauchschinken <sup>1/3</sup> , Käsestreifen und gekochtem Ei	11,20
Leicht geräuchertes Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm, dazu Salzkartoffeln	12,90
Reiberdatschi mit mild geräuchertem Lachs und Schnittlauchsauerrahm	13,10
Bunte Marktsalate in feinem Hausdressing mit geschnetzelter Putenbrust vom Grill	13,90
Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen gratiniert an bunten Blattsalaten mit Hausdressing	13,90
Bunte Marktsalate mit Scampispie vom Grill, Räucherlachs und Reiberdatschi	15,90

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Joghurt-dressing angemacht



## Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe mit Gemüsewürfel	4,90
Bayerische Schwammerlsuppe	5,20
Leberknödelsuppe mit Schnittlauch in der Terrine serviert	5,80
Feurige Ungarische Gulaschsuppe	6,90

## Wochendessert

Frisch gebackene Apfelkrapfen - im Pfanderl serviert - mit Vanillesauce und Sahne	7,90
--	------

## Tages- und vegetarische Gerichte

12. Februar 2019 bis 18. Februar 2019

### Dienstag, 12.02.2019

<b>Tagesgericht:</b> Blut <sup>1/3</sup> - und Leberwurst <sup>1</sup> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	9,80
Gesottenes Wellfleisch auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	9,80
Kesselfleisch, in saurem Sud, in der Terrine serviert mit Herz, Kron, Zngerl und Wellfleisch, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	11,95
Schlachtschssel mit Blut <sup>1/3</sup> - und Leberwurst <sup>1</sup> , Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,95
<b>Vegetarisch:</b> Geröstete Knödel mit Ei und Gemüse	8,95

### Mittwoch, 13.02.2019

<b>Tagesgericht:</b> 2 Paar Kalbsbratwrstel mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	9,50
Kalbskopf in der Eihülle gebraten mit Rahmspinat und Röstkartoffeln	10,80
<b>Vegetarisch:</b> 2 Spiegeleier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	7,95

### Donnerstag, 14.02.2019

<b>Tagesgericht:</b> Gefllte Kalbsbrust mit Natursauce und Tagesgemüse	14,80
<b>Vegetarisch:</b> Gebratene Kaspressknödel auf Rahmwirsing	9,80

### Freitag, 15.02.2019

<b>Tagesgericht:</b> Riesengarnelen vom Grill mit Bandnudeln und Tomaten-Gemüsebolognese	15,80
<b>Vegetarisch:</b> Hausgemachte Nudeltascherl mit Spinat und Frischkäse gefllt, auf Schwammerlragout mit frischen Kräutern	11,90

### Samstag, 16.02.2019

<b>Tagesgericht:</b> Fleischpflanzerl mit Hirschfleisch, aus heimischer Jagd, mit Wacholdersauce, Rahmschwammerl, Eierspätzle und Preiselbeeren	12,95
<b>Vegetarisch:</b> Frische Rahmschwammerl in Kräuterrahm mit Brez'nknödel	9,80

### Sonntag, 17.02.2019

<b>Tagesgericht:</b> Kalbsrahmbraten, aus dem Voralpenland, mit Schwammerlragout und Röstitaler	16,80
<b>Vegetarisch:</b> Hausgemachte Nudeltascherl mit Gemüse gefllt, auf Tomaten-Gemüsebolognese und geriebenem Parmesan	11,90

### Montag, 18.02.2019

<b>Tagesgericht:</b> Abgebrunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	8,50
<b>Vegetarisch:</b> Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	9,80

<b><u>Augustiner Schmankerl</u></b>	<b>€uro</b>
Saures Lüngerl "Münchner Art", mit hausgemachtem Brez'nknödel	8,95
Rote Riesenbratwurst mit Tagesgemüse und Kartoffelpüree	8,95
Schwäbische Metzgermaultaschen <sup>1/3</sup> (hausgemacht) mit Speckscheibe und Röstwiebeln, dazu Kartoffelsalat	9,50
Ofenfrischer Krusten-Jung-Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3/4</sup>	13,50
Gebackenes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salatteller	14,95
1/2 hintere Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3/4</sup>	15,50
Resches Spanferkel aus Rücken und Keule mit Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3/4</sup>	19,50
1/2 Bauernente vom Grill mit Kartoffelknödel <sup>4</sup> und Blaukraut	19,90
Bratenpfanderl mit Geflügel, Schweinebraten und Schweinshaxe dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3/4</sup>	20,90

### **Fischspezialitäten**

Kabeljaufilet gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	16,50
Zanderfilet vom Grill mit Butterkartoffel und Salat	19,90

### **Rindfleischspezialitäten aus kontrollierter Herkunft**

Tellerfleisch "Münchner Art", aus der flachen Rinderschulter (zart durchwachsen), mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüse und Kartoffelsalat	13,50
Münchner Sauerbraten mit Brez'nknödel und Blaukraut	14,95
Zwiebelrostbraten, von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und Salatteller	19,50
200g Rinderlende, aus dem Voralpenland, mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salatteller	22,80

### **Kleine Portionen für Senioren u. Kinder**

1 Paar Wiener Würstl mit Pommes Frites <sup>1/3</sup>	5,80
Kids-Burger mit Bergkäse und Speziialsauce	6,95
1/4 Hendl mit Pommes Frites	6,95
Kleiner ofenfrischer Schweinebraten mit Knödel <sup>4</sup>	7,90
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	7,90
1/4 Ente mit Kartoffelknödel <sup>4</sup> und Blaukraut	10,90

### **Beilagen**

Holzofenbrot "Scheibe"	0,90
Frische Brez'n	1,30
Butter	0,90
Reiberdatschi (1Stück)	1,20
Kartoffel- oder Brez'nknödel	2,20
Butterkartoffeln	2,20
Pommes Frites	3,90
Tagesgemüse	4,00
Specksauerkraut oder Blaukraut	4,00

### **Beilagensalate**

Bayerischer Speck-Krautsalat	3,80
Original Münchner Kartoffelsalat	3,80
Gemischter Beilagensalat (Blattsalat u. angemachte Rohkostsalate)	5,70

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