

## Salate und kalte Gerichte aus der Küche

Hausgemachte Kochsalami <sup>3</sup> 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 Frühlingssalate mit unserem Hausdressing, Heißbrauchschinken <sup>1/3</sup> , 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 Frühlingssalate in feinem Hausdressing mit geschnetzelter Putenbrust vom Grill	12,20
Bunte Frühlingssalate mit Scampispieß vom Grill, Räucherlachs und Reiberdatschi	14,20



Unsere Salate werden mit hausgemachtem Joghurt-dressing angemacht

## Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe mit Gemüsewürfel	4,20
Leberknödelsuppe mit Schnittlauch in der Terrine serviert	4,50
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen	4,95
Feurige Ungarische Gulaschsuppe	5,20

## Wochendessert

Hausgemachter Windbeutel mit Beerenragout, Vanilleeis und Sahne	6,50
---	------

## Tages- und vegetarische Gerichte

27. Juni 2017 bis 03. Juli 2017

### Dienstag, 27.06.2017

<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, Züngerl und Wellfleisch, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	11,95
Schlachtschüssel 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	7,95

### Mittwoch, 28.06.2017

<b>Tagesgericht:</b> 2 Paar Kalbsbratwürstel mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	9,50
Gebackener Kalbskopf mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	10,80
<b>Vegetarisch:</b> 2 Spiegeleier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	7,95

### Donnerstag, 29.06.2017

<b>Tagesgericht:</b> Holzfällersteak vom marinierten Schweinenacken, mit Röstzwiebeln und Röstkartoffeln	10,80
<b>Vegetarisch:</b> Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm	14,90

### Freitag, 30.06.2017

<b>Tagesgericht:</b> Bandnudeln mit Scampispieß, dazu Tomatensauce, Gemüsewürfel und Salat	12,80
<b>Vegetarisch:</b> Tiroler Spinatknödel mit Käsesauce, Gemüsewürfel und Salat	10,90

### Samstag, 01.07.2017

<b>Tagesgericht:</b> Hirschkalbspflanzerl, aus dem Voralpenland, mit frischen Rahmpfifferlingen, Eierspätzle und Preiselbeeren	13,80
<b>Vegetarisch:</b> Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel	14,90

### Sonntag, 02.07.2017

<b>Tagesgericht:</b> Cordon bleu, vom Kalb aus dem Voralpenland, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat	18,50
<b>Vegetarisch:</b> Hausgemachter Gemüsenudelaufauf auf Tomatensauce mit Gemüsewürfel, geriebenem Parmesan und Salat	8,90

### Montag, 03.07.2017

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

## Augustiner Schmankerl

	<b>€uro</b>
Saures Lüngerl "Münchner Art", mit hausgemachten Semmelknödel	8,95
Rote Riesenbratwurst mit Tagesgemüse und Kartoffelpüree	8,95
Schwäbische Metzgermaultaschen <sup>1/3</sup> (hausgemacht) mit Speckscheibe und Röstwiebeln, dazu Kartoffelsalat	8,95
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 mit Dunkelbier gebraten, dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3/4</sup>	18,50
1/2 Bauernente vom Grill mit Kartoffelknödel <sup>4</sup> 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 <sup>1/3</sup>	5,20
Kids-Burger mit Bergkäse und Speziialsauce	6,95
Kleiner ofenfrischer Schweinebraten mit Knödel <sup>4</sup>	7,20
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	7,20
1/4 Ente mit Kartoffelknödel <sup>4</sup> 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