

Salate und kalte Gerichte aus der Küche

	Euro
Hausgemachte Bauernsülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln	7,90
Frisches Rindermett "Tataren Art" mit Sauerrahm und Kapernäpfeln, dazu Hausbrot und Butter	8,90
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 Sommersalate mit unserem Hausdressing, Heißbrauchschinken 1/3, 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 Sommersalate in feinem Hausdressing mit geschnetzelter Putenbrust vom Grill	13,90
Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen gratiniert an bunten Blattsalaten mit Hausdressing	13,90
Bunte Sommersalate mit Scampispieß vom Grill, Räucherlachs und Reiberdatschi	15,90

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Joghurt-dressing angemacht



Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe mit Gemüsewürfel	4,90
Leberknödelsuppe mit Schnittlauch in der Terrine serviert	5,80
Pfifferlingsrahmsuppe mit frischen Kräutern	6,90
Feurige Ungarische Gulaschsuppe	6,90

Wochendessert

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

Tages- und vegetarische Gerichte

17. Juli 2018 bis 23. Juli 2018

Dienstag, 17.07.2018

Tagesgericht: Blut ^{1/3} - und Leberwurst ¹ 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 ^{1/3} - und Leberwurst ¹ , Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,95
Vegetarisch: Geröstete Knödel mit Ei und Gemüse	8,95

Mittwoch, 18.07.2018

Tagesgericht: 2 Paar Kalbsbratwürstel ⁶ 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, 19.07.2018

Tagesgericht: Berner Würstel Burger mit Schweinswürstel, Reiberdatschi, Speckscheibe, Käse und Krautsalat im Laugen-Burger	8,95
Vegetarisch: Gemüsegulasch mit Marktgemüse in feiner Tomatensauce mit Semmelknödel	9,80

Freitag, 20.07.2018

Tagesgericht: Spinat-Pesto-Bandnudeln mit gegrilltem Scampispieß	12,50
Vegetarisch: Tiroler Spinatknödel in Bergkäsesauce mit Gemüsewürfel und Salat	10,90

Samstag, 21.07.2018

Tagesgericht: Hirschkalbsgulasch, aus heimischer Jagd, in Wacholdersauce mit Rahmpfifferlingen, Semmelknödel und Preiselbeeren	16,50
Vegetarisch: Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel	14,50

Sonntag, 22.07.2018

Tagesgericht: Filetspitzen vom Rind und Schwein in zarter Pfifferlingsrahmsauce mit Eierspätzle und Salat	19,80
Vegetarisch: Rahmbandnudeln mit frischen Pfifferlingen und Kräutern dazu einen Salat	14,50

Montag, 23.07.2018

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

<u><i>Augustiner Schmankerl</i></u>	€uro
Saures Lüngerl "Münchner Art", mit hausgemachtem Semmelknödel	8,95
Rote Riesenbratwurst mit Tagesgemüse und Kartoffelpüree	8,95
Schwäbische Metzgermaultaschen ^{1/3} (hausgemacht) mit Speckscheibe und Röstwiebeln, dazu Kartoffelsalat	9,50
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}	19,50
1/2 Bauernente vom Grill mit Kartoffelknödel ⁴ und Blaukraut	19,90
Bratenpfanderl mit Geflügel, Schweinebraten und Schweinshaxe dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	20,90

Fischspezialitäten

Atlantikbarschfilet gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	13,90
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 Semmelknödel 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 ^{1/3}	5,80
Kids-Burger mit Bergkäse und Spezialsauce	6,95
1/4 Hendl mit Pommes Frites	6,95
Kleiner ofenfrischer Schweinebraten mit Knödel ⁴	7,90
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	7,90
1/4 Ente mit Kartoffelknödel ⁴ und Blaukraut	10,90

Beilagen

Holzofenbrot "Scheibe"	0,90
Frische Brez'n	1,30
Butter	0,90
Reiberdatschi (1Stück)	1,20
Kartoffel- oder Semmelknödel	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