

## Wurstspezialitäten

frisch



## vom Gut Granerhof

2 Stück Augustiner Weißwurst € 7,90  
2 pieces Augustiner Weißwurst

## Suppe

Spargelcremesuppe € 7,90  
mit Spargeleinlage und Sahnehaube  
Asparagus cream soup  
with asparagus insert and cream topping

## Salate und Brotzeiten

Großer Gärtnersalat  
mit Garnelen-Spieß vom Grill  
und Remouladensauce €18,80  
Big green grocer salad with grilled shrimp skewer  
and sauce remoulade

Großer Gärtnersalat  
mit gegrillter Landhendlbrust €18,80  
Big green grocer salad with grilled chicken breast

Original Münchner Wurstsalat  
garniert mit roten Zwiebeln,  
Faßgurke und Hausbrot €11,70  
Original Munich style sausage salad  
with red onions, gherkin and bread

Obatzda mit Camembert, € 13,30  
abgeschmeckt mit Frischkäse,  
Sahne, Rosenpaprika und roten  
Zwiebeln dazu Hausbrot  
Obatzda with camembert, cottage cheese with cream,  
rose peppers and red onions with bread

## Augustiner Schmankerl

Hausgemachte Metzgermaultaschen € 14,90  
mit Speckscheibe und Röstzwiebeln auf Schwammerlragout  
Homemade ravioli "Butcher style"  
with bacon slice, roasted onions and creamed mushrooms

1/2 Augustiner Hendl € 15,80  
mit Kartoffel-Gurken-Salat  
1/2 Augustiner chicken with potato-cucumber-salad

Ofenfrischer Krusten-Jung-Schweinebraten € 17,90  
mit Kartoffelknödel und Krautsalat  
Roasted Pork with potato dumpling and white cabbage salad

Schweineschnitzel aus der Lende „Wiener Art“ € 18,80  
mit Pommes Frites  
Pork escalope „Vienna Style“ with French fries

Braumeistergulasch vom Rind aus dem Voralpenland € 19,90  
mit unserem Edelstoff gekocht,  
dazu Semmelknödel und Wurzelgemüse  
Beef-goulash, boiled with Edelstoff, served with bread dumpling and root vegetables

1/2 Bauernente vom Grill € 29,90  
mit Kartoffelknödel und Blaukraut  
½ Duck grilled with potato dumpling and red cabbage

Zwiebelrostbraten, von der Rinderlende vom Gut Granerhof, € 31,00  
mit Röstzwiebeln und Röstkartoffeln  
Roast beef with fried onions and roasted potatoes

## Spargelspezialitäten

Frischer Stangenspargel € 24,90  
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln  
Fresh asparagus with sauce Hollandaise and parsley potatoes

Erweiterungsmöglichkeiten zum Spargel  
Additional to the portion of asparagus

- gebackenes Schweinelendchen „Wiener Art“ € 8,90
- fried pork escalope
- gegrillter Garnelenspieß € 9,20
- grilled shrimp skewer
- roher und gekochter Schinken € 7,30
- raw and boiled ham

## Vegetarische Gerichte

Rahmschwammerl  
in Kräutersahne €18,80  
mit Semmelknödel  
Mushrooms in herbal cream with bread dumpling

Kaspressknödel mit Bergkäse €19,90  
Wurzelgemüse und Blaukraut  
Cheese dumpling with mountain cheese,  
root vegetables and creamed savoy

## Nachspeise

Bayrisch Creme € 9,90  
-im Weckglas serviert-  
mit frischen Erdbeeren und Sahne  
Bavarian Crème -served in a glass-  
with fresh strawberries and whipped cream

Strudelduo -  
von Apfel- und Topfenstrudel €11,00  
mit Vanilleeis und Schlagobers  
"Strudelduo"  
from apple and cream cheese strudel  
with vanilla ice cream and whipped cream

## Beilagen

Ofenfrische Breze € 2,00  
Fresh baked pretzel

Gemischter Beilagensalat € 6,50  
Mixed side salad

