

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

