

Wurstspezialitäten frisch vom Gut Granerhof



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

Suppe

Grißnockerlsuppe € 7,90
mit Wurzelgemüse und Schnittlauch
Semolina dumpling soup
with root vegetables and chive

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

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

Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch € 15,90
Bratensauce und Kartoffel-Gurken-Salat
Meat balls with veal meat, gravy and potato-cucumber-salad

Backhendl € 17,90
mit Sauce Remoulade mit Kartoffel-Gurken-Salat
Fried chicken with sauce remoulade and potato-cucumber-salad

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

Schweinelenädchen gebacken „Wiener Art“ € 18,80
mit Zitronenschnitz und Pommes Frites
Pork escalope „Vienna Style“ with French fries

Tellerfleisch „Münchner Art“ € 18,80
aus der flachen Rinderschulter (zart durchwachsen)
mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüse und Kartoffelsalat
Boiled beef „Munich style“
with fresh horseradish, root vegetables and potato salad

Braumeistergulasch vom Weiderind € 19,90
mit Wurzelgemüse und Semmelknödel
Beef goulash „Brewer style“ with root vegetables and bread dumpling

Duett vom gegrillten Zanderfilet und Garnelenspieß € 24,90
mit Kräuterbutter auf mediterranem Grillgemüse
Duet from grilled pike perch and shrimp skewer
with herbal butter and mediterranean grilled 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

Vegetarische Gerichte

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

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

Nachspeise

Schwarzwälder Creme € 9,90
-im Weckglas serviert-
mit Sauerkirschen und Sahne
Black Forest Cream -served in a glass-
with cherries 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

