

Flüssiges Gold von Augustiner

Augustiner Hell	0,5 ltr.	€ 4,20
(ab 18:00 Holzfass)	1,0 ltr.	€ 8,40
Augustiner Dunkel	0,5 ltr.	€ 4,60
	1,0 ltr.	€ 9,20
Augustiner Weißbier	0,5 ltr.	€ 5,10
	1,0 ltr.	€10,20
Augustiner Edelstoff	0,5 ltr.	€ 5,10
	1,0 ltr.	€10,20
Augustiner Pils (Flasche)	0,33 ltr.	€ 4,50

(alle 12)

Biermischgetränke & andere Biere

Radler ^(10,12)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,50/9,00
Ruß ^(10,12)	0,5/1,0 ltr.	€ 5,10/10,20
Augustiner Alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB leicht ⁽¹²⁾	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB dunkel ⁽¹²⁾	0,5 ltr.	€ 5,10

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener perlend & still	0,25/0,75 ltr.	€ 3,90/7,90
Hausgemachte Limonade	0,4 ltr.	€ 5,50
(Tafelwasser, Minze, Limette, Ingwer)		
Almdudler Kräuterlimonade	0,33 ltr.	€ 4,90
Fanta	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola ⁽¹¹⁾	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola Zero ^(2,11)	0,33 ltr.	€ 4,50
Spezi ⁽¹¹⁾	0,4 ltr.	€ 4,80
Zitronenlimonade	0,4 ltr.	€ 4,50
Tafelwasser perlend	0,45 ltr.	€ 3,40
Apfelschorle trüb	0,4 ltr.	€ 4,60
Orangenschorle	0,4 ltr.	€ 4,80
Johannisbeerschorle	0,4 ltr.	€ 5,20
Mangoschorle	0,4 ltr.	€ 5,50
Maracujaschorle	0,4 ltr.	€ 5,50
Rhabarberschorle (BIO)	0,4 ltr.	€ 5,90

Aperitif

Aperol Spritz	0,25 ltr.	€ 8,50
Hugo	0,25 ltr.	€ 8,50
Alpen Spritz	0,25 ltr.	€ 8,50
(Prosecco, Limetten, Minze, Ingwer)		
Russian Wild Berry	0,25 ltr.	€ 9,50
(Gin, Schweppes Wild Berry, Himbeeren)		
Garchinger Augustiner Mule	0,40 ltr.	€ 15,50
(Smirnoff Vodka, Limette, Minze, Ingwer)		

(Aperitif 12, mit Weinen I)

Aufgussgetränke

Espresso einfach / doppelt	€ 2,80/4,60
Tasse Kaffee	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,50

(alle 11, Milchhaltige Produkte: g)



Offene Weine

Grüner Veltliner No. 6	0,25 ltr.	€ 9,50
WG Thomas Lehner, trocken, 12,5%		
Lugana Colli VaiBo Doc	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Societa Agricola S.S., trocken 13%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,25 ltr.	€ 10,50
WG Becker, trocken, 12,5%,		
Zweigelt No. 2	0,25 ltr.	€ 9,90
WG Thomas Lehner, trocken, 12,5%		
Primitivo	0,25 ltr.	€ 11,90
Casalina di Siziliano, 14%		
Zweigelt No. 87, Rosé	0,25 ltr.	€ 9,90
WG Thomas Lehner, trocken, 12%		
Weinschorle rot/weiß	0,50 ltr.	€ 7,90

Weißweine

Grüner Veltliner „Schlossabfüllung“	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Kurt Angerer, trocken, 12,5%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,75 ltr.	€ 31,00
WG Becker 12,5%		
Lugana Colli VaiBo Doc	0,75 ltr.	€ 36,00
WG Societa Agricola S.S., trocken 13%		

Roséweine

Cá dei Frati Rosé	0,75 ltr.	€ 45,00
Zweigelt No. 87 Rosé	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Thomas Lehner, trocken 12,0%		

Rotweine

Zweigelt No. 2	0,75 ltr.	€ 31,00
WG Thomas Lehner, trocken 12,5%		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

Schaumweine

Prosecco Frizzante, Luigis	0,10 ltr.	€ 5,20
	0,75 ltr.	€ 29,00
Valdo Prosecco DOCG	0,75 ltr.	€ 38,00
	1,50 ltr.	€ 80,00
Laurent Perrier Rosé	0,75 ltr.	€185,00
	1,50 ltr.	€ 360,00
Champagne Ayala Brut Majeur	0,75 ltr.	€ 99,00
	1,50 ltr.	€ 199,00
2013 Dom Perignon	0,75 ltr.	€ 450,00

(alle Weine 12, I)

Allergene + Zusatzstoffe

Die Karte für
Allergene + Zusatzstoffe
erhalten Sie
von unserem Personal.



Lagerbier Hell (ALC. 5,2% VOL.)

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.



Edelstoff (ALC. 5,6% VOL.)

Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut. Das Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst. Ein Hochgenuss für jeden Bierkenner.



Weißbier (ALC. 5,4% VOL.)

Unser Weißbier überzeugt mit heller Bernsteinfarbe und feiner Hefetrübung. Es besticht durch ausgeprägte Fruchtaromen von Banane, leichtem Anklang von Ananas und Mango. Dank traditioneller Flaschengärung hat es einen voluminösen, spritzigen und erfrischenden Körper.



Alkoholfreies Helles (ALC. < 0,5% VOL.)

Untypisch für ein Alkoholfreies, aber typisch Augustiner! Geboren aus unserem beliebten Lagerbier Hell ist das Augustiner Alkoholfrei Hell frisch im Geruch und spritzig im Antrunk. Mit seiner leuchtend strohgelben Farbe und der feinporigen, kompakten Schaumkrone auch optisch ein Genuss.



Dunkles (ALC. 5,6% VOL.)

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.



Erfrischungs-Empfehlung
„Alpen Spritz“

Ingwer, Minze, Limette, Frizzante, Soda
0,25 ltr. € 8,50



Aperitif-Empfehlung
„Duchessa Spritz“

4 cl Duchessa Aperitivo, Tonic Water,
Tafel Wasser, Zitrone
0,25 ltr. € 8,50

VORSPEISEN

Brezenknödel Carpaccio
mit sautierten Waldpilzen,
roten Zwiebeln & Salatbouquet
€ 13,50
(a1,c,g,1,8)

Rindertatar
fertig angemacht, mit geröstetem
Malzbaguette
80 g € 16,90
160 g € 25,50
(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,k,j)

Dreierlei Gschmiert`s
mit Obazda, Griebenschmalz,
Kartoffelkas & Malzbaguette
€ 9,90
(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,k,i)

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Tageseinlage
€ 7,90
(a1,c,g,i,1)

Maronencreme
mit glacierten Zimtkirschen
€ 8,50
(g,12)

SALATE

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse
mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten,
Walnüssen, French-Dressing
& Malzbaguette
€ 18,50
(a1,a2,a3,a4,a5,g,f,k,h3,j)

Steirischer Backhendlsalat
mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen
& Kürbiskern-Dressing
€ 18,50
(a1,c,j,7)



To view the menu in english,
please scan the QR-Code.

BROTZEIT

Bayrischer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 11,90
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,j,k,E250)

Schweizer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln, Emmentaler
& Malzbaguette
€ 12,90
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k,E250)

Portion Original Obazda
mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 10,50
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k)

Premium Speckbrett
(Moosschinken von der Metzgerei Haller)
mit frischem Meerrettich, Essiggurke, Butter
& drei Scheiben Malzbaguette
€ 16,90
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k,2,5,6)

Schweinswürst`l
mit Sauerkraut, scharfem Senf & Malzbaguette
3 Stück € 13,90
6 Stück € 18,50
(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,i,j,k,1)

VEGETARISCH/VEGAN

Hausgemachte Käsespätzle
mit Bergkäse, Röstzwiebeln
& gemischtem Salat
€ 17,90
(a,c,g,j,1,2,3,5,8,11)

Waldpilze in Rahm
mit Semmelknödel & Petersilie
€ 17,50
(a1,c,g,1,12)

Kürbis-Ingwer-Ravioli (vegan)
mit Sauerkirschen, Kürbisspalten
& Kokossoße
€ 18,50
(a1,c)

Unsere Kinderkarte erhalten Sie
von unserem Personal.



Weißwein-Empfehlung
Grüner Veltliner No. 6

WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50



Rotwein-Empfehlung
Zweigelt No. 2

WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig, 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

FISCH

Lachsfilet vom Grill
auf Esterhazy-Gemüse,
Petersilienkartoffeln & Limettensoße
€ 26,90
(a1,d,g,i,12)

FLEISCH

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße
€ 17,50
(a1,i,1,12)

Hausgemachte Kalbspflanzerl
mit Kartoffelstampf & Kalbsjus
€ 18,50
(a1,c,g,i,j,1,12)

Kalbsrahmbraten
mit hausgemachten Spätzle
& Waldpilz-Rahmsoße
€ 24,50
(a1,c,g,i,1,12)

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren
€ 32,50
(a1,c,j,j,g)

Geschmorte Ochsenbackerl
mit Kartoffelstampf, geschmorten Schalotten
& Rotweinsoße
€ 24,50
(i,j,12)

„Münchner Brezenschnitzel“
in süßem Senf marinierte Schweineoberschale,
mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat
€ 21,50
(a1,c,i,j)

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Speckbohnen & Zwiebelsoße
(a1,i,j,1,12, E250, E301)

wahlweise mit:
Bratkartoffeln oder Käsespätzle (a1,c,g)
€ 35,50

Lugeder`s Bayrische Bauernente
mit Kartoffelknödel, Blaukraut
& kräftiger Entensoße
¼ € 25,50 | ½ € 32,50
(a1,i,1,2,12)

Wildspezialitäten:

Edelhirschgulasch
mit Semmelknödel
& Preiselbeer-Birne
€ 26,50
(a1,c,g,i,1)

Hirschburger im Brezenbun,
mit Preiselbeer-Mayonnaise,
Blaukraut-Orangensalat & Käse
Single 180g € 18,50
Deluxe 360g € 22,50
(a1,c,g,i,1,12)

wahlweise mit:
Pommes oder Wedges + € 5,90

DESSERT

Nougatknödel (3 Stück)
in Butterbrösel & Waldbeerenragout
€ 11,00
(a1,c,g,1,12)

Lebkuchen Parfait
auf Glühwein-Kirschragout
€ 10,00
(a1,c,g,1,12)

Kaiserschmarrn
(ohne Rosinen) mit Apfelmus
€ 14,90
(a1,g,c)

Dessertplatte
(für 2 Personen)
ein Streifzug durch unsere
Dessertspezialitäten
€ 24,50
(a1,c,g,1,12)

Weitere & flüssige Desserts finden Sie in unserer
separaten Dessertkarte!

Augustiner’s gold liquid

Augustiner Hell	0,5 ltr.	€ 4,20
(after 6pm from wooden barrel)	1,0 ltr.	€ 8,40
Augustiner Dark beer	0,5 ltr.	€ 4,60
	1,0 ltr.	€ 9,20
Augustiner Wheat beer	0,5 ltr.	€ 5,10
	1,0 ltr.	€10,20
Augustiner „Edelstoff“	0,5 ltr.	€ 5,10
	1,0 ltr.	€10,20
Augustiner Pils (bottle)	0,33 ltr.	€ 4,50

(all 12)

Mixed beer drinks & other beers

Radler ^(10,12)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,50/9,00
Ruß ^(10,12)	0,5/1,0 ltr.	€ 5,10/10,20
Augustiner non-alcoholic	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB non-alcoholic	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB light ⁽¹²⁾	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB dark ⁽¹²⁾	0,5 ltr.	€ 5,10

Soft drinks

Adelholzener sparkling & still	0,25/0,75 ltr.	€ 3,90/7,90
Homemade lemonade	0,4 ltr.	€ 5,50
(Table water, mint, lime, ginger-)		
Almdudler herbal lemonade	0,33 ltr.	€ 4,90
Fanta	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola ⁽¹¹⁾	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola Zero ^(2,11)	0,33 ltr.	€ 4,50
Spezi ⁽¹¹⁾	0,4 ltr.	€ 4,80
Lemonade	0,4 ltr.	€ 4,50
Sparkling table Water	0,45 ltr.	€ 3,40
Apple spritzer	0,4 ltr.	€ 4,60
Orange spritzer	0,4 ltr.	€ 4,80
Blackcurrant spritzer	0,4 ltr.	€ 5,20
Mango spritzer	0,4 ltr.	€ 5,50
Passion fruit spritzer	0,4 ltr.	€ 5,50
Rhubarb spritzer (BIO)	0,4 ltr.	€ 5,90

Aperitif

Aperol Spritz	0,25 ltr.	€ 8,50
Hugo	0,25 ltr.	€ 8,50
Alpine Spritz	0,25 ltr.	€ 8,50
(Prosecco, lime, mint, ginger)		
Russian Wild Berry	0,25 ltr.	€ 9,50
(Gin, Schweppes Wild Berry, raspberries)		
Garchinger Augustiner Mule	0,40 ltr.	€ 15,50
(Smirnoff Vodka, lime, mint, ginger)		
(Aperitif 12, with wines I)		

Hot beverages

Espresso single / double	€ 2,80/4,60
Cup of Coffee	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,50

(all 11, products containing milk: g)



Open Wine

Grüner Veltliner No. 6	0,25 ltr.	€ 9,50
WG Thomas Lehner, dry, 12,5%		
Lugana Colli VaiBo Doc	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Societa Agricola S.S., dry, 13%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,25 ltr.	€ 10,50
WG Becker, dry, 12,5%,		
Zweigelt No. 2	0,25 ltr.	€ 9,90
WG Thomas Lehner, dry, 12,5%		
Primitivo	0,25 ltr.	€ 11,90
Casalina di Siziliano, 14%		
Zweigelt No. 87, Rosé	0,25 ltr.	€ 9,90
WG Thomas Lehner, dry, 12%		
Wine spritzer red/white	0,50 ltr.	€ 7,90

White wine

Grüner Veltliner „Schlossabfüllung“	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Kurt Angerer, dry, 12,5%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,75 ltr.	€ 31,00
WG Becker 12,5%		
Lugana Colli VaiBo Doc	0,75 ltr.	€ 36,00
WG Societa Agricola S.S., dry, 13%		

Rosé wine

Cá dei Frati Rosé	0,75 ltr.	€ 45,00
Zweigelt No. 87 Rosé	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Thomas Lehner, trocken 12,0%		

Red wine

Zweigelt No. 2	0,75 ltr.	€ 31,00
WG Thomas Lehner, dry, 12,5%		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

Sparkling wine

Prosecco Frizzante, Luigis	0,10 ltr.	€ 5,20
	0,75 ltr.	€ 29,00
Valdo Prosecco DOCG	0,75 ltr.	€ 38,00
	1,50 ltr.	€ 80,00
Laurent Perrier Rosé	0,75 ltr.	€185,00
	1,50 ltr.	€ 360,00
Champagne Ayala Brut Majeur	0,75 ltr.	€ 99,00
	1,50 ltr.	€ 199,00
2012 Dom Perignon	0,75 ltr.	€ 450,00
(all wine 12, I)		

Allergenes + additives

The allergen + additive card
is available
from our staff.



Lagerbier Hell (ALC. 5,2% VOL.)

A particularly mild, tangy, long-stored and above all refreshing beer. Unique in its taste, a delight for every beer connoisseur.



Edelstoff (ALC. 5,6% VOL.)

A pale export beer, soft, tangy and fresh at the same time, brewed from the finest raw materials. The top product of the old Bavarian art of brewing. An excellent treat for every beer connoisseur.



Wheat beer (ALC. 5,4% VOL.)

Our wheat beer impresses with its light amber color and fine yeast turbidity. It impresses with pronounced fruity aromas of banana and a slight hint of pineapple and mango. Thanks to traditional bottle fermentation, it has a full, tangy and refreshing body.



Augustiner non-alcoholic (ALC. < 0,5% VOL.)

Atypical for a non-alcoholic beer, but typical Augustiner! Born from our popular Lagerbier Hell, Augustiner Alkoholfrei Hell has a fresh aroma and a tangy taste. With its bright straw-yellow color and fine-pored, compact head, it is also a visual delight..



Dark beer (ALC. 5,6% VOL.)

The Altmünchner beer with a malty, aromatic, spicy taste. A hearty treat for lovers of dark beers.



Refreshment recommendation

„Alpen Spritz“

Ginger, mint, lime, prosecco, soda water
0,25 ltr. € 8,50



Aperitif recommendation

„Duchessa Spritz“

4 cl Duchessa Aperitivo, Tonic Water,
Soda Water, Lemon
0,25 ltr. € 8,50

STARTER

Pretzel-dumpling-carpaccio

with sauteed forrest mushrooms,
red onion & salad bouquet

€ 13,50

(a1,c,g,1,8)

Beef tatar

ready mixed,

with roasted malt baguette

80 g € 16,90

160 g € 25,50

(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,k,j)

Variation of spreads

with Obazda, lard mixed with greaves,
potatoe cheese

& malt baguette

€ 9,90

(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,k,i)

SOUP

Beef bouillion

with daily addition

€ 7,90

(a1,c,g,i,1)

Chestnut cream

with glazed cinnamon cherries

€ 8,50

(g,12)

SALADS

Lukewarm honey-goat cheese

with mixed leaf salad, peach slices,
walnuts, French dressing

& malt baguette

€ 18,50

(a1,a2,a3,a4,a5,g,f,k,h3,j)

„Styrian“ fried chicken salad

with green leaf salad, pumpkin seeds
& pumpkin seed dressing

€ 18,50

(a1,c,j,7)

SNACKS

Bavarian sausage salad

with red onion & malt baguette

€ 11,90

(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,j,k,E250)

Swiss sausage salad

with red onion, emmental cheese

& malt baguette

€ 12,90

(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k,E250)

Portion original Obazda

with red onion & malt baguette

€ 10,50

(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k)

Premium bacon board

(moss ham from the Haller butcher's shop)

with fresh horseradish,

pickled gherkin, butter

& three slices of malt baguette

€ 16,90

(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k,2,5,6)

Pork sausages

with sauerkraut, hot mustard

& malt baguette

3 sausages € 13,90

6 sausages € 18,50

(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,i,j,k,1)

VEGETARIAN/VEGAN

Homemade cheese spaetzle

with mountain cheese, fried onion

& mixed salad

€ 17,90

(a,c,g,j,1,2,3,5,8,11)

Forrest mushrooms in cream

with bread dumpling & parsley

€ 17,50

(a1,c,g,1,12)

Pumpkin-ginger-ravioli (vegan)

with sour cherries, pumpkin wedges

& coconut sauce

€ 18,50

(a1,c)



White wine recommendation

Grüner Veltliner No. 6

Thomas Lehner, Austrian
Quality wine, dry, 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50



Red wine recommendation

Zweigelt No. 2

Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety, 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

FISH

Grilled salmon fillet

on Esterhazy vegetables,
parsley potatoes & lime sauce

€ 26,90

(a1,d,g,i,12)

MEAT

Oven-fresh roast pork

with potato dumpling & dark-beer-sauce

€ 17,50

(a1,i,1,12)

Homemade calf meatballs

with mashed potatoes & gravy

€ 18,50

(a1,c,g,i,j,1,12)

Roast veal in cream

with homemade spaetzle

& creamy forest mushroom sauce

€ 24,50

(a1,c,g,i,1,12)

Original Vienna escalope

with potato-cucumber salad & cranberries

€ 32,50

(a1,c,j,j,g)

Braised ox cheeks

with mashed potatoes, braised shallots

& red wine sauce

€ 24,50

(i,i,12)

Munich pretzel escalope (pork)

marinated in sweet mustard,

with pretzel breading & potato-cucumber salad

€ 21,50

(a1,c,i,j)

Onion roast beef tenderloin

with bacon beans & onion sauce

(a1,i,j,1,12, E250, E301)

optionally with:

Fried potatoes or cheese spaetzle (a1,c,g)

€ 35,50

Bavarian duck from „Poultry Farm Lugeder“

with potato dumpling, red cabbage

& hearty duck sauce

¼ € 25,50 | ½ € 32,50

(a1,i,1,2,12)

Game specialities:

Venison goulash

with bread dumpling

& cranberry-pear

€ 26,50

(a1,c,g,i,1)

Venison burger in pretzel bun,

with cranberry mayonnaise,

red cabbage-orange salad & cheese

Single 180 g € 18,50

Deluxe 360g € 22,50

(a1,c,g,i,1,12)

optionally with:

Pommes or wedges + € 5,90

DESSERT

Nougat dumplings (3 pieces)

with butter crumbs

& wild berry ragout

€ 11,00

(a1,c,g,1,12)

Gingerbread parfait

on mulled wine-cherry ragout

€ 10,00

(a1,c,g,1,12)

Kaiserschmarrn

(without raisins)

with apple sauce

€ 14,90

(a1,g,c)

Dessert platter

(for 2 people)

a journey through our

dessert specialities

€ 24,50

(a1,c,g,1,12)

**For more desserts,
ask for our dessert menu!**