

Flüssiges Gold von Augustiner

Augustiner Hell (Fass)	0,5 ltr.	€ 4,20
(ab 18:00 Holzfass)	1,0 ltr.	€ 8,40
Augustiner Dunkel	0,5 ltr.	€ 4,40
(vom Fass)	1,0 ltr.	€ 8,80
Augustiner Weißbier	0,5 ltr.	€ 4,70
(Flasche)	1,0 ltr.	€ 9,40
Augustiner Edelstoff	0,5 ltr.	€ 4,90
(vom Fass)	1,0 ltr.	€ 9,80
Augustiner Pils (Flasche)	0,33 ltr.	€ 4,10

(alle 11)

Biermischgetränke & andere Biere

Radler ^(10,11)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,20/8,40
Ruß ^(10,11)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,70/9,40
Augustiner Alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB leicht ⁽¹¹⁾	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB dunkel ⁽¹¹⁾	0,5 ltr.	€ 4,90

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener perlend & still	0,25/0,75 ltr.	€ 3,70/7,50
Hausgemachte Limonade	0,4 ltr.	€ 5,20
<small>(Tafelwasser, Minze, Limette, Ingwer)</small>		
Almdudler Kräuterlimonade	0,33 ltr.	€ 4,90
Fanta	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola Zero	0,33 ltr.	€ 4,50
Spezi	0,4 ltr.	€ 4,50
Zitronenlimonade	0,4 ltr.	€ 4,50
Tafelwasser perlend	0,45 ltr.	€ 3,40
Apfelschorle trüb	0,4 ltr.	€ 4,60
Orangenschorle	0,4 ltr.	€ 4,60
Johannisbeerschorle	0,4 ltr.	€ 4,90
Mangoschorle	0,4 ltr.	€ 5,30
Maracujaschorle	0,4 ltr.	€ 5,30
Rhabarberschorle (BIO)	0,4 ltr.	€ 5,80

Aperitif

Aperol Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
Hugo	0,25 ltr.	€ 7,90
Alpen Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
<small>(Prosecco, Limetten, Minze, Ingwer)</small>		
Tonic Spritzer	0,25 ltr.	€ 7,90
<small>(Weißwein auf Tonic Water mit Zitronenscheibe)</small>		
Rosato Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
<small>(Ramazotti Rosato, Schweppes Wild Berry, Prosecco, Limette, Himbeeren)</small>		
Russian Wild Berry	0,25 ltr.	€ 9,50
<small>(Gin, Schweppes Wild Berry, Himbeeren)</small>		
Garchinger Augustiner Mule	0,40 ltr.	€ 15,50
<small>(Smirnoff Vodka, Limette, Minze, Ingwer)</small>		
<small>(Aperitif 11, mit Weinen I)</small>		

Aufgussgetränke

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

(alle 8, Milchhaltige Produkte: g)



im Alten Gesindehaus

2016

Offene Weine

Grüner Veltliner No. 6	0,25 ltr.	€ 9,50
WG Thomas Lehner, trocken, 12,5%		
Lugana Cento Filari	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Cesari, trocken, 13,0%		
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.	€ 11,50
Casalina di Siziliano, 14%		
Zweigelt No. 87, Rosé	0,25 ltr.	€ 9,50
WG Thomas Lehner, trocken, 12%		
Weinschorle rot/weiß	0,50 ltr.	€ 7,50

Weißweine

Grüner Veltliner „Kies“	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Kurt Angerer, trocken, 12,5%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Becker, 12,5%		
Lugana Cento Filari	0,75 ltr.	€ 36,00
WG Cesari		

Roséweine

Cá dei Frati Rosé	0,75 ltr.	€ 44,00
Zweigelt No. 87 Rosé	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Thomas Lehner, trocken 12,0%		

Rotweine

Zweigelt No. 2	0,75 ltr.	€ 29,00
Thomas Lehner		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

Schaumweine

Prosecco Frizzante, Villa Cornaro	0,10 ltr.	€ 4,50
	0,75 ltr.	€ 28,00
Valdo Prosecco DOCG	0,75 ltr.	€ 38,00
	1,50 ltr.	€ 76,00
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.	€ 180,00
2012 Dom Perignon	0,75 ltr.	€ 400,00

(alle Weine 11, I)

Allergene

a=Glutenhaltig, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Nüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefel + Sulfid über 10mg, m=Lupinen, n=Weichtiere

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff E100-180
2=Konservierungsstoff E200-2019, E230-235, E239, E249-252, E280-285, E1105
3=Antioxidationsmittel E300-321 / 4=mit Geschmacksverstärker E620-640
5=geschwefelt E220-228 / 6=geschwärzt E579, E585 / 7=Phosphat E338-341, E450-452
8=Milchweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9=Coffein haltig / 10=Chininhaltig
11=mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, kann abführend sein 12=mit Alkohol 13=gewachst E901-904, E912, E914



2016



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.



Aperitif-Empfehlung
„Russian Wildberry“

2 cl Blue Gin & Schweppes Wildberry
0,25 ltr. € 9,50



Erfrischungs-Empfehlung
„Alpen Spritz“

Ingwer, Minze, Limette, Frizzante, Soda
0,25 ltr. € 7,90

Weißwein-Empfehlung
Grüner Veltliner No. 6

WG Thomas Lehner, Niederösterreich,
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,25 ltr. € 9,50



Rotwein-Empfehlung
Zweigelt No. 2

Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig, 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,7 ltr. € 29,00

VORSPEISEN

Brezenknödel Carpaccio
mit sautierten Waldpilzen,
roten Zwiebeln & Salatbouquet
€ 10,50
(a,c,g,1,8)

Rindertatar
fertig angemacht, mit geröstetem
Malzbaguette
80 g € 16,50
160 g € 24,00
(a,g,1,2,3)

Dreierlei Gschmiert`s
mit Obazda, Griebenschmalz,
Meerrettich Frischkäse & Malzbaguette
€ 9,90
(a,g,k,i,2,11)

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Tageseinlage
€ 7,50
(a,c,g,i,1,2,3,4)

Maronencreme
mit glacierten Zimtkirschen
€ 7,90
(g)

SALATE

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse
mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten,
Walnüssen, French-Dressing & Malzbaguette
€ 17,90
(a,c,g,h,j,3)

Steirischer Backhendlsalat
mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen
& Kürbiskern-Dressing
€ 17,90
(a,c,j,7)

BROTZEIT

Bayrischer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 11,50
(a,c,f,h,i,m,1,2,3,11)

Schweizer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln, Emmentaler
& Malzbaguette
€ 12,50
(a,c,f,g,h,i,m,1,2,3,11)

Portion Original Obazda
mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 9,90
(a,c,f,g,h,i,j,k,m,1,3,8)

Premium Speckbrett
(Mooschinken von der Metzgerei Haller)
mit frischem Meerrettich, Essiggurke, Butter
& drei Scheiben Malzbaguette
€ 16,50
(a,c,f,g,h,i,j,m,2,3,5)

Schweinswürst`l
mit Sauerkraut, scharfen Senf & Malzbaguette
3 Stück € 13,50
6 Stück € 18,50
(a,c,f,g,h,i,j,k,l,m,5,7)

VEGETARISCH/VEGAN

Hausgemachte Käsespätzle
mit Bergkäse, Röstzwiebeln
& kleinem gemischtem Salat
€ 16,90
(a,c,g,j,1,2,3,5,8,11)

Kürbis-Ingwer-Orangen Ravioli (vegan)
mit Sauerkirschen, Kürbisspalten
& Kokossoße
€ 17,90
(a,c)

Waldpilze in Rahm
mit Semmelknödel & Schnittlauch
€ 17,50
(a,c,g,12)

FLEISCH

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße
€ 16,90
(i,a,1,12)

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

Kalbsrahmbraten
mit hausgemachten Spätzle
& Waldpilz-Rahmsoße
€ 23,50
(a,c,g,i)

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren
€ 29,50
(a,c,e,j,g)

Bayerische Ochsenbackerl
mit Kartoffelstampf, geschmorten Schalotten
& Rotweinssoße
€ 24,50
(i,l,9,12)

„Münchner Brezenschnitzel“
in süßem Senf marinierte Schweineoberschale
mit Brezenpanade & Kartoffelgurkensalat
€ 20,50
(a,c,d,i,j)

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Speckbohnen & Zwiebelsoße
(a,i,j,5,12)

wahlweise mit:

- Bratkartoffeln € 33,50
- Käsespätzle € 35,50

Lugeder`s Bayrische Bauernente
mit Kartoffelknödel, Blaukraut
& kräftiger Entensoße
¼ € 23,50 | ½ € 29,50
(a,i,1,5,11,12)

**Unsere Kinderkarte erhalten Sie
von unserem Personal.**

FISCH

Saiblings Filet vom Grill
mit Babykartoffeln, Artischocken,
Spinat & Senfschaum
€ 26,90
(a,d,g,i)

Wildspezialitäten:

Hirschedelgulasch
mit Semmelknödel
Rotweibirne & Preiselbeeren
€ 24,50
(a,c,g,12)

Hirschburger im Brezenbun
mit Preiselbeer-Gin Mayonnaise,
Rotkrautsalat und Cheddar
Single 180g € 18,50
Deluxe 360g € 22,50
(a,c,k,g,12)

wahlweise mit:
Pommes oder Wedges + € 5,90

DESSERT

Nougatknödel (3 Stück)
in Butterbrösel & Waldbeerenragout
€ 10,50
(a,c,e,g,12)

Zimtparfait
auf Kirschragout
€ 9,50
(a,c,f,g)

Kaiserschmarrn
(ohne Rosinen) mit Apfelmus
€ 13,50
(a,g,c)

Dessertplatte
(für 2 Personen)
ein Streifzug durch unsere Dessertspezialitäten
€ 19,50

**Weitere & flüssige Desserts finden Sie in unserer
separaten Dessertkarte!**



Augustiner's gold liquid

Augustiner Hell	0,5 ltr.	€ 4,20
(from 6pm wooden barrel)	1,0 ltr.	€ 8,40
Augustiner Dark Beer	0,5 ltr.	€ 4,40
(Barrel)	1,0 ltr.	€ 8,80
Augustiner Wheat Beer	0,5 ltr.	€ 4,70
(Bottle)	1,0 ltr.	€ 9,40
Augustiner „Edelstoff“	0,5 ltr.	€ 4,90
(Barrel)	1,0 ltr.	€ 9,80
Augustiner Pils (Bottle)	0,33 ltr.	€ 4,10

(all 11)

Mixed beer drinks & other beers

Radler ^(10,11)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,20/8,40
Ruß ^(10,11)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,70/9,40
Augustiner non-alcoholic	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB non-alcoholic	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB light ⁽¹¹⁾	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB dark ⁽¹¹⁾	0,5 ltr.	€ 4,90

Soft drinks

Adelholzener sparkling & still	0,25/0,75 ltr.	€ 3,70/7,50
Homemade lemonade	0,4 ltr.	€ 5,20
<small>(Table water, mint, lime, ginger-)</small>		
Almdudler herbal lemonade	0,33 ltr.	€ 4,90
Fanta	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola Zero	0,33 ltr.	€ 4,50
Spezi	0,4 ltr.	€ 4,50
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.	€ 4,60
Blackcurrant spritzer	0,4 ltr.	€ 4,90
Mango spritzer	0,4 ltr.	€ 5,30
Passion fruit spritzer	0,4 ltr.	€ 5,30
Rhubarb spritzer (BIO)	0,4 ltr.	€ 5,80

Aperitif

Aperol Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
Hugo	0,25 ltr.	€ 7,90
Alpine Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
<small>(Prosecco, limes, mint, ginger)</small>		
Tonic Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
<small>(White wine on tonic water with a slice of lemon)</small>		
Rosato Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
<small>(Ramazotti Rosato, Schweppes Wild Berry, Prosecco, lime, raspberries)</small>		
Russian Wild Berry	0,25 ltr.	€ 9,50
<small>(Gin, Schweppes Wild Berry, raspberries)</small>		
Garchinger Augustiner Mule	0,40 ltr.	€ 15,50
<small>(Smirnoff Vodka, lime, mint, ginger)</small>		
<small>(Aperitif 11, with wines l)</small>		

Hot beverages

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

(all 8, products containing milk: g)



Open Wines

Grüner Veltliner No. 6	0,25 ltr.	€ 9,50
WG Thomas Lehner, trocken, 12,5%		
Lugana Cento Filari	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Cesari, trocken, 13,0%		
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.	€ 11,50
Casalina di Siziliano, 14%		
Zweigelt No. 87, Rosé	0,25 ltr.	€ 9,50
WG Thomas Lehner, trocken, 12%		
Weinschorle rot/weiß	0,50 ltr.	€ 7,50

White wine

Grüner Veltliner „Kies“	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Kurt Angerer, trocken, 12,5%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Becker 12,5%		
Lugana Cento Filari	0,75 ltr.	€ 36,00
WG Cesari		

Rosé wine

Cá dei Frati Rosé	0,75 ltr.	€ 44,00
Zweigelt No. 87 Rosé	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Thomas Lehner, trocken 12,0%		

Red wine

Zweigelt No. 2	0,75 ltr.	€ 29,00
Thomas Lehner		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

Sparkling wines

Prosecco Frizzante, Villa Cornaro	0,10 ltr.	€ 4,50
	0,75 ltr.	€ 28,00
Valdo Prosecco DOCG	0,75 ltr.	€ 38,00
	1,50 ltr.	€ 76,00
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.	€ 180,00
2012 Dom Perignon	0,75 ltr.	€ 400,00

(all wines 11, l)

Allergenes

a=Glutenhaltig, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Nüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefel + Sulfide über 10mg, m=Lupinen, n=Weichtiere

Additives

1=mit Farbstoff E100-180
2=Konservierungsstoff E200-2019, E230-235, E239, E249-252, E280-285, E1105
3=Antioxidationsmittel E300-321 / 4=mit Geschmacksverstärker E620-640
5=geschwefelt E220-228 / 6=geschwärzt E579, E585
7=Phosphat E338-341, E450-452
8=Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9=Coffein haltig / 10=Chininhaltig
11=mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, kann abführend sein 12=mit Alkohol 13=gewachst E901-904, E912, E914



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.



Aperitif recommendation
„Russian Wildberry“

2 cl Blue Gin & Schweppes wildberry
0,25 ltr. € 9,50



Refreshment recommendation
„Alpen Spritz“

Ginger, mint, lime, prosecco, soda water
0,25 ltr. € 7,90

White wine recommendation
Grüner Veltliner No. 6

Thomas Lehner, Austrian
Quality wine, dry, 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,25 ltr. € 9,50



Red wine recommendation
Zweigelt No. 2

Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety, 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,7 ltr. € 29,00

STARTER

Pretzel-dumpling-carpaccio
with sauteed mushrooms, red onions
& salad bouquet
€ 10,50
(a,c,g,1,8)

Beef tatar
ready mixed, with roasted malt baguette
80 g € 16,50
160 g € 24,00
(a,g,j,2,3)

Variation of spreads
with Obazda, lard mixed with greaves,
horseradish cream cheese & malt baguette
€ 9,90
(a,g,k,i,2,11)

SOUP

Beef bouillon
with daily addition
€ 7,50
(a,c,g,i,1,2,3,4)

Chestnut cream
with glazed cinnamon cherries
€ 7,90
(g)

SALADS

Lukewarm honey-goat cheese
with mixed salad, peach slices,
walnuts, french-dressing
& malt baguette
€ 17,90
(a,c,g,h,j,3)

„Styrian“ fried chicken salad
with green salad, pumpkin seeds
& pumpkin seed dressing
€ 17,90
(a,c,j,7)

SNACKS

Bavarian sausage salad
with red onions & malt baguette
€ 11,50
(a,c,f,h,j,m,1,2,3,11)

Swiss sausage salad
with red onion, emmental cheese
& malt baguette
€ 12,50
(a,c,f,g,h,i,m,1,2,3,11)

Portion Original Obazda
with red onions & malt baguette
€ 9,90
(a,c,f,g,h,i,j,k,m,1,3,8)

Premium bacon board
(moss ham from the Haller butcher's shop)
with fresh horseradish, pickled gherkin,
butter & 3 slices of malt baguette
€ 16,50
(2,3,5,a,c,f,g,h,i,j,m)

Pork sausages
with sauerkraut, hot mustard
& malt baguette
3 sausages € 13,50
6 sausages € 18,50
(a,c,f,g,h,i,j,k,l,m,5,7)

VEGETARIAN/VEGAN

Homemade cheese spätzle
with mountain cheese, fried onions
& small mixed salad
€ 16,90
(3,a,c,g)

Pumpkin ginger orange ravioli (vegan)
with sour cherries, pumpkin wedges
& coconut sauce
€ 17,90
(a,c)

Forest mushrooms in cream
with bread dumplings & chives
€ 17,50
(a,c,g,12)



MEAT

Oven-fresh roast pork
with potato dumpling & dark-beer-sauce
€ 16,90
(i,a,1,12)

Homemade calf meatballs
with mashed potatoes & gravy
€ 18,50
(a,c,g,i,j,1,12)

Roast veal in cream
with homemade spaetzle
& forest mushroom cream sauce
€ 23,50
(a,c,g,i)

Escalope „Vienna style“
with potato cucumber salad & cranberries
€ 29,50
(a,c,e,j,g)

Bavarian ox cheeks
with mashed potatoes, braised shallots
& red wine sauce
€ 24,50
(i,i,9,12)

Munich Pretzel Escalope
marinated pork loin, crispy fried with sweet mustard,
horseradish & potato cucumber salad
€ 20,50
(c,d,i,j)

Onion roast beef tenderloin
with bacon beans & onion sauce
(a,i,j,5,12)

optionally with:
-fried potatoes € 33,50
-cheese spätzle € 35,50

Bavarian duck from „Poultry Farm Lugeder“
with potato dumpling, red cabbage
& hearty duck sauce
¼ € 23,50 | ½ € 29,50
(a,i,1,5,11,12)

**For our kids menu,
please ask our staff!**

FISH

Grilled char fillet
with baby potatoes, artichokes, spinach
& mustard foam
€ 26,90
(a,d,g,i)

Game speciality:

Venison goulash
with bread dumpling
Red Wine Pear & cranberries
€ 24,50
(a,c,g,12)

Venison burger
in pretzel bun, with cranberry-gin
mayonnaise, red cabbage salad & cheddar
Single 180 g € 18,50
Deluxe 360g € 22,50
(a,c,k,g,12)

optionally with:
Pommes or wedges +€ 5,90

DESSERT

Nougat dumplings (3 pieces)
with butter crumbs & wild berry ragout
€ 10,50
(a,c,e,g,12)

Cinnamonparfait
with cherryragout
€ 9,50
(a,c,f,g)

Kaiserschmarrn
(without raisins) with apple sauce
€ 13,50
(a,g,c)

Dessert platter
(for 2 people)
across our dessert specialities
€ 19,50

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