

## 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.	€ 4,20

(alle 11)

## Biermischgetränke & andere Biere

Radler <sup>(10,11)</sup>	0,5/1,0 ltr.	€ 4,20/8,40
Ruß <sup>(10,11)</sup>	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 <sup>(11)</sup>	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB dunkel <sup>(11)</sup>	0,5 ltr.	€ 4,90

## Alkoholfreie Getränke

Adelholzener perlend & still	0,25/0,75 ltr.	€ 3,90/7,90
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>		
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)



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
WG Thomas Lehner, trocken 12,5%		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

## Schaumweine

Prosecco Frizzante, Villa Cornaro	0,10 ltr.	€ 4,90
	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.	€ 95,00
	1,50 ltr.	€ 190,00
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 + Sulfide 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 Altmünchener 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. € 7,90



### Aperitif-Empfehlung

#### **„Duchessa Spritz“**

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

### 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**

Thomas Lehner, Niederösterreich  
trocken, weich & samtig, 12,5 %  
0,1 ltr. € 5,50 / 0,7 ltr. € 29,00

### VORSPEISEN

#### **Rote Bete Carpaccio**

mit Crumble vom Ziegenkäse  
& Vogerlsalat  
€ 12,50  
(g,1)

#### **Rindertatar**

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

#### **Dreierlei Gschmiert`s**

Obazda, Griebenschmalz & Kartoffelkas  
dazu Malzbaguette  
€ 9,90  
(a,g,j,k,l)

### SUPPEN

#### **Kräftige Rindssuppe**

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

#### **Tomatencremesuppe**

mit Croutons & Gin Sahne  
€ 7,90  
(e,k,a,f,8,12)

### WÜRSTL

#### **Schweinswürstel**

mit Sauerkraut & Bratensoße,  
dazu Malzbaguette  
3 Stück € 13,50  
6 Stück € 18,00  
(a,c,f,g,h,i,k,l,m,5,7)

#### **3 Stück Original Berner Würstl**

mit Pommes & scharfem Senf  
€ 14,50  
(g,j,2)



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

### BROTZEIT

#### **Bayrischer Wurstsalat**

mit roten Zwiebeln & Malzbaguette  
€ 10,90  
(a,c,f,g,h,i,m,1,2,3,11)

#### **Schweizer Wurstsalat**

mit roten Zwiebeln, Emmentaler  
& Malzbaguette  
€ 11,90  
(1,3,8,a,c,f,g,h,k,i,j,m)

#### **Portion Original Obazda**

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

#### **Südtiroler Premium Speckbrett**

mit frischem Meerrettich, Essiggurke,  
Butter & Malzbaguette  
€ 16,50  
(a,c,f,g,h,k,i,j,m, 2,3,5)

### 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)

### VEGETARISCH/VEGAN

#### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit Bergkäse, Röstzwiebeln  
& kleinem gemischtem Salat  
€ 16,90  
(a,c,g,3)

#### **Birne-Walnuss Ravioli (vegan)**

mit Babyspinat & Birnenspalten  
€ 18,50  
(a,f,e,h,12)

#### **Kärntner Steinpilznudeln**

mit Schmortomaten, Steinpilzrahm  
& gebackener Petersilie  
€ 18,90  
(a,c,g)

### FLEISCH

#### **Ofenfrischer Schweinebraten**

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

#### **Hausgemachte Kalbspflanzerl**

mit Bratensoße, Röstzwiebeln  
& Kartoffelpüree  
€ 18,50  
(a,c,g,i,j,1,12)

#### **Lugeder`s Bayrische Bauernente**

mit Kartoffelknödel, Blaukraut  
& kräftiger Entensoße  
¼ € 24,50  
½ € 29,50  
(a,i,1,5,11,12)

#### **„Münchner Brezenschnitzel“**

(Schweineoberschale)

mit Brezenpanade

& Kartoffel-Gurkensalat

€ 20,50  
(a,c,d,i,j)

#### **Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)**

mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren  
€ 29,90  
(a,c,e,j,g)

#### **Dry Aged Zwiebelrostbraten**

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

#### wahlweise mit:

- Bratkartoffeln € 33,50

- Käsespätzle € 35,50

#### **„Bierkutscher“ Gulasch vom Rind**

mit Semmelknödel & sautierten Paprika  
€ 23,50  
(a,c,g,i,6,12)

#### **Cordon-Bleu vom Schwein**

mit Alpenschinken & Emmentaler gefüllt,  
dazu Kartoffel-Gurkensalat  
€ 23,50  
(a,g,i,j,l)

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

### Gesindehaus Spezialität:

#### **Alpenburger**

im Brezen-Brioche Bun  
mit Bergkäse, Bacon, Kren  
& Speck-Krautsalat  
€ 18,50  
(a,g,i,2,3)

#### wahlweise mit:

Pommes oder Wedges + € 5,90

### FISCH

#### **Forelle im Ganzen gebraten**

mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat  
& Zitronenbutter  
€ 23,50  
(g,d)

#### **Saiblings Filet vom Grill**

mit Artischocken, Spinat,  
Kirschtomaten & Babykartoffeln  
€ 26,90  
(a,d,g,j)

### DESSERT

#### **Weißbier-Tiramisu**

€ 9,50  
(a,c,g,12)

#### **Nougatknödel (3 Stück)**

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

#### **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.	€ 4,20

(all 11)

## Mixed beer drinks & other beers

Radler <sup>(10,11)</sup>	0,5/1,0 ltr.	€ 4,20/8,40
Ruß <sup>(10,11)</sup>	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 <sup>(11)</sup>	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB dark <sup>(11)</sup>	0,5 ltr.	€ 4,90

## Soft drinks

Adelholzener sparkling & still	0,25/0,75 ltr.	€ 3,90/7,90
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>		
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 I)</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, dry, 12,5%		
Lugana Cento Filari	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Cesari, dry, 13,0%		
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.	€ 11,50
Casalina di Siziliano, 14%		
Zweigelt No. 87, Rosé	0,25 ltr.	€ 9,50
WG Thomas Lehner, dry, 12%		
Weinschorle rot/weiß	0,50 ltr.	€ 7,50

## White wine

Grüner Veltliner „Kies“	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Kurt Angerer, dry, 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
WG Thomas Lehner, dry, 12,5%		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

## Sparkling wines

Prosecco Frizzante, Villa Cornaro	0,10 ltr.	€ 4,90
	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.	€ 95,00
	1,50 ltr.	€ 190,00
2012 Dom Perignon	0,75 ltr.	€ 400,00

(all wines 11, I)

## 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.





**Refreshment recommendation**

**„Alpen Spritz“**

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



**Aperitif recommendation**

**„Duchessa Spritz“**

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

**STARTER**

**Beetroot carpaccio**

with goat cheese crumble  
& lamb's lettuce  
€ 12,50  
(g,1)

**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, greaves lard,  
potatoe cheese & malt baguette  
€ 9,90  
(a,g,j,k,l)

**SOUP**

**Beef bouillon**

with filling of the day  
€ 7,50  
(a,c,g,i,1,2,3,4)

**Cream of tomato soup**

with croutons & gin cream  
€ 7,90  
(e,k,a,f,8,12)

**SAUSAGES**

**Pork sausages**

with sauerkraut, gravy  
& malt baguette  
3 pcs € 13,50  
6 pcs € 18,00  
(a,c,f,g,h,i,k,l,m,5,7)

**3 pcs original Bernese sausages**

with French fries & spicy mustard  
€ 13,50  
(g,j,2)

**SNACKS**

**Bavarian sausage salad**

with red onion & maltbaguette  
€ 10,90  
(1,2,3,11,a,c,f,h,i,m)

**Swiss sausage salad**

with sliced sausage, gherkins, red onions,  
emmental cheese & maltbaguette  
€ 11,90  
(1,2,3,11,a,c,f,g,h,i,m)

**„Portion Obazda“**

with red onions & maltbaguette  
€ 9,90  
(1,3,8,a,c,f,g,h,k,i,j,m)

**South Tyrolean ham plank**

with fresh horseradish, gherkins,  
butter & maltbaguette  
€ 16,50  
(2,3,5,a,c,f,g,h,k,i,j,m)

**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)

**VEGETARIAN/VEGAN**

**Cheese noodles**

with mountain cheese, fried onions  
& mixed salad  
€ 16,90  
(a,g,i)

**Pear walnut ravioli (vegan)**

with baby spinach and pear slices  
€ 19,50  
(a,e,f,h,12)

**Carinthian porcini mushroom noodles**

with stewed tomatoes, porcini mushroom-cream  
& baked parsley  
€ 18,90  
(a,c,g)



**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 / 0,7 ltr. € 29,00

**MEAT**

**Oven-fresh roast pork**

with potato dumpling & dark-beer-sauce  
€ 16,90  
(3,1,12,a,i)

**Homemade calf meatball**

with fried onions  
mashed potatoes & gravy  
€ 18,50  
(1,12,a,c,g,i,j)

**Bavarian duck**

with potato dumpling,  
red cabbage & hearty duck sauce  
¼ € 24,50  
½ € 29,50  
(1,5,11,12,a,i)

**Munich Pretzel Escalope (pork)**

with pretzel breading & potato-cucumber salad  
€ 20,50  
(a,c,d,i,j)

**Original Escalope „Vienna style“**

with potato-cucumber salad & cranberries  
€ 29,90  
(a,c,e,g,i)

**Dry Aged Pan roasted beef tenderloin**

with onion sauce & bacon beans  
(a,i,j,5,12)

**optionally with:**

- Fried Potatoes € 33,50  
- Cheese spaetzle € 35,50

**„Bierkutscher“ Beef goulash**

with bread dumpling & sauteed peppers  
€ 23,50  
(6,12,a,c,g,i)

**Cordon Bleu from pork**

filled with ham & Emmentaler cheese  
with potato-cucumber salad  
€ 23,50  
(a,g,i,j,l)

For our kids menu, please ask our staff!

**Roast veal in cream**

with homemade spaetzle  
& porcini mushroom-chive cream sauce  
€ 23,50  
(a,c,g,i)

**Braised ox cheeks**

with mashed potaoes & red wine onions  
€ 24,50  
(i,g,l,1)

**Gesindehaus Special**

**Alpenburger**

in a pretzel brioche bun  
with mountain cheese, bacon,  
horseradish & bacon coleslaw  
€ 18,50  
(a,g,j,2,3)

**optionally with:**

French fries or Wedges + € 5,90

**FISH**

**Fried whole trout**

with parsley potatoes, spinach & lemon butter  
€ 23,50  
(a,d,g)

**Grilled char fillet**

with artichokes, spinach,  
cherry tomatoes & baby potatoes  
€ 26,90  
(a,d,g,12)

**DESSERT**

**Wheatbeer Tiramisu**

€ 9,50  
(a,c,g,12)

**Nougat dumplings (3 pieces)**

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

**Dessert platter**

(for 2 people)  
a journey across our dessert specialities  
€ 19,50

For more desserts, ask for our dessert menu!