

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.	€ 4,80
(Flasche)	1,0 ltr.	€ 9,60
Augustiner Edelstoff	0,5 ltr.	€ 4,90
(vom Fass)	1,0 ltr.	€ 9,80
Augustiner Pils (Flasche)	0,33 ltr.	€ 4,50

(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.	€ 3,90/7,90
Hausgemachte Limonade	0,4 ltr.	€ 5,20
(Tafelwasser, Minze, Limette, Ingwer)		
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.	€ 5,10
Mangoschorle	0,4 ltr.	€ 5,30
Maracujaschorle	0,4 ltr.	€ 5,30
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 11, mit Weinen I)		

Aufgussgetränke

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

(alle 8, 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.	€ 11,50
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 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.	€ 29,00
WG Thomas Lehner, trocken 12,5%		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

Schaumweine

Prosecco Frizzante, Luigis	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=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.)

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

Geräuchertes Forellenfilet

mit Bratkartoffeln, Sahnemeerrettich
& Salatbouquet
€ 14,50
(d,g)

Rindertatar

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

Dreierlei Gschmiert`s

Obazda, Griebenschmalz & Kartoffelkas,
dazu Malzbaguette
€ 9,90
(a,g,l,k,i,11,2)

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe

mit Tageseinlage
€ 7,90
(a,c,g,i,1,2,3,4)

Aufg`schmolzene Brezensuppe

mit Speckwürfel
€ 7,90
(4,a,i)

SALATE

Sommerliche Blattsalate

mit Tomate, Gurke, Paprikastreifen,
Radieserl & Balsamicodressing
€ 10,90

wahlweise mit:

gebratener Sweet Chili Pute + € 7,90
frischen Pfifferlingen + € 9,50
Scampi (4 Stk.) + € 16,50

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse

mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten,
Walnüssen, French-Dressing & Malzbaguette
€ 18,50
(a,c,g,h,j,3)

Steirischer Backhendlsalat

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



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



BROTZEIT

Saurer Preßsack

(rot-weiß) in Essig & Öl,
dazu rote Zwiebeln & Malzbaguette
€ 11,90
(a,1,2)

„Saurer Teller“

Pikant angemacht,
mit Wurstsalat, rotem & weißem Preßsack,
Romadur, roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 15,90
(a,g,1,2)

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
€ 10,50
(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)

FISCH

Saiblings Filet vom Grill

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

Garnelenpfanne

mit Schale in der Pfanne serviert,
mit Knoblauch, Chili, Petersilie & Limette,
dazu Chilimayonnaise
& geröstetes Malzbaguette
€ 33,00
(a,b,f,g)



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 / 0,25 ltr. € 9,90

FLEISCH

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße
€ 17,50
(i,a,1,12)

Portion Leberkäse

mit Kartoffel-Gurkensalat, Spiegelei
& Dunkelbiersoße
€ 14,90
(a,c,i,j)

Pulled Pork Burger

mit Brezensemmel, Potato Wedges
& Spezial Weißkraut-Meerrettich Soße
€ 19,50
(1,2,3,5,11,a,j,k)

Hausgemachte Kalbspflanzerl

mit Röstzwiebeln & Kartoffelstampf,
dazu Kalbsssoße
€ 18,50
(a,c,g,i,j,1,12)

„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)

Gesindehaus Spareribs (ab 17 Uhr)

mit BBQ-Soße & Coleslaw
€ 16,50
(8,2,c)

wahlweise mit:

Pommes oder Wedges + € 5,90

Zwiebelrostbraten

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

wahlweise mit:

Bratkartoffeln oder Käsespätzle
€ 35,50

Gesindehauspfandl

mit Schweinefiletmedaillons, Butterspätzle
& Pfifferlingrahmsoße
€ 25,50
(c,g)

VEGETARISCH/VEGAN

Frische Pfifferlinge in Rahm

mit Semmelknödel
& Petersilie
€ 18,50
(12,a,c,g,i)

Teigtaschen mit Pfifferlingsfüllung

in brauner Butter, mit frischen
Pfifferlingen & Frühlingszwiebeln
€ 17,90
(a,c,g)

Hausgemachte Käsespätzle

mit Bergkäse, Röstzwiebeln
& gemischten Salat
€ 17,50
(3,a,c,g)

Birne-Walnuss Ravioli (vegan)

mit Babyspinat, Walnüssen & Birnenspalten
€ 19,50
(a,f,e,h,12)

WÜRSTL

Käsekrainer oder Chillikrainer

(von der Metzgerei Haller)

mit Kartoffel-Gurkensalat € 13,50
als Würstl-Duett € 19,50
(1,2,3,7,8,a,g)

3 Stück Original Berner Würstl

mit Pommes & scharfem Senf
€ 15,50
(2,j,g)

Currywurst XXL (180g)

mit Pommes & Spezial-Curry-Soße
€ 15,90
(2,3,4,i)

DESSERT

Kaiserschmarrn

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

Dessertvariation

(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.	€ 4,80
(Bottle)	1,0 ltr.	€ 9,60
Augustiner „Edelstoff“	0,5 ltr.	€ 4,90
(Barrel)	1,0 ltr.	€ 9,80
Augustiner Pils (Bottle)	0,33 ltr.	€ 4,50

(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.	€ 3,90/7,90
Homemade lemonade	0,4 ltr.	€ 5,20
(Table water, mint, lime, ginger-)		
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.	€ 5,10
Mango spritzer	0,4 ltr.	€ 5,30
Passion fruit spritzer	0,4 ltr.	€ 5,30
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, limes, 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 11, 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 8, products containing milk: g)



Open Wines

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.	€ 11,50
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 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.	€ 29,00
WG Thomas Lehner, dry, 12,5%		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

Sparkling wines

Prosecco Frizzante, Luigis	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. € 8,50



Aperitif recommendation

„Duchessa Spritz“

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

STARTER

Smoked trout filet

with fried potatoes, creamed horseradish
& salad bouquet
€ 14,50
(d,g)

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,i,k,i,11,2)

SOUP

Beef bouillon

with filling of the day
€ 7,90
(a,c,g,i,1,2,3,4)

Melted pretzel soup

with diced bacon
€ 7,90
(4,a,i)

SALADS

Summer salads

with tomato, cucumber, paprika strips,
radish & balsamic dressing
€ 10,90

optionally with:

Roasted sweet chili turkey + € 7,90
Fresh chanterelles + € 9,50
Scampi (4 pcs.) + € 16,50

Lukewarm honey-goat cheese

with mixed salad, peach slices,
walnuts, french-dressing & malt baguette
€ 18,50
(a,c,g,h,j,3)

„Styrian“ fried chicken salad

with green salad, pumpkin seeds
& pumpkin seed dressing
€ 18,50
(a,c,j,7)

SNACKS

Sour collared pork

(red & white) in vinegar & oil,
served with red onion & malt baguette
€ 11,90
(a,1,2)

„Sour plate“

Piquant dressing,
with sausage salad, red & white collared pork,
Romadur, red onion & malt baguette
€ 15,90
(a,g,1,2)

Bavarian sausage salad

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

Swiss sausage salad

with red onion, emmental cheese
& malt baguette
€ 11,90
(1,2,3,11,a,c,f,g,h,i,m)

Portion original „Obazda“

with red onions & malt baguette
€ 10,50
(1,3,8,a,c,f,g,h,k,i,j,m)

South Tyrolean ham plank

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

FISH

Grilled char fillet

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

Shrimp pan

with shell, served in a pan
with garlic, chili, parsley, lime,
chili mayonnaise
& roasted malt baguette
€ 33,00
(a,b,f,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 / 0,25 ltr. € 9,90

MEAT

Oven-fresh roast pork

with potato dumpling & dark beer sauce
€ 17,50
(3,1,12,a,i)

Portion meatloaf

with potato-cucumber salad, fried egg
& dark beer sauce
€ 14,90
(a,c,i,j)

Pulled pork burger

with pretzel roll, potato wedges
& special white cabbage-horseradish sauce
€ 19,50
(1,2,3,5,11,a,j,k)

Homemade calf meatballs

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

„Munich Pretzel“ escalope (pork)

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

Vienna escalope

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

„Gesindehaus Spareribs“ (from 5pm)

with BBQ-Sauce & coleslaw
€ 16,50
(8,2,c)

optionally with:

Pommes or Wedges + € 5,90

Roasted beef tenderloin

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

optionally with:

Fried Potatoes or Cheese spaetzle € 35,50

„Gesindehaus pan“

with pork fillet medallions, butter spaetzle
& chanterelle cream sauce
€ 25,50
(c,g)

VEGETARIAN/VEGAN

Fresh chanterelles in cream

with bread dumplings
& parsley
€ 18,50
(12,a,c,g,i)

Ravioli with chanterelle filling

in brown butter, with fresh chanterelles
& spring onion
€ 17,90
(a,c,g)

Homemade cheese spaetzle

with mountain cheese, fried onion
& mixed salad
€ 17,50
(3,a,c,g)

Pear walnut ravioli (vegan)

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

SAUSAGES

Cheese sausage or Chili sausage

(from butcher Haller)
with potato-cucumber salad € 13,50
as sausage duet € 19,50
(1,2,3,7,8,a,g)

3 Original Bernese sausages

with fries & spicy mustard
€ 15,50
(2,j,g)

Curry sausage XXL (180g)

with fries & special curry sauce
€ 15,90
(2,3,4,i)

DESSERT

„Kaiserschmarrn“

(without raisins)
sweet cut-up pancake & apple sauce
€ 13,50
(a,g,c)

Dessert variation

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

For more desserts, ask for our dessert menu!