

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
<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.	€ 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
<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)



im Alten Gesindehaus

2016

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=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. € 8,50



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 / 0,25 ltr. € 9,90

VORSPEISEN

Brezenknödel Carpaccio

mit sautierten Pilzen,
roten Zwiebeln & Salatbouquet
€ 12,90
(1,8,a,c,g)

Rindertatar

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

Dreierlei Gschmiert`s

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

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe

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

Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken
€ 8,90
(g)

Bärlauch Cremesuppe

mit Croutons
€ 8,50
(a,g)

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)

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)

Currywurst XXL (180g)

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

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
€ 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)

SALATE

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)

Fitnesssalat

mit gemischtem Blattsalat, Ananas
& gebratener Sweet-Chili Pute,
dazu Limettendressing
€ 18,50
(i)

FISCH

Saiblings Filet vom Grill

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

Garnelen (400 g)

mit Schale in der Pfanne serviert,
mit Knoblauch, Chili, Petersilie & Limette,
dazu Chilimayonnaise & Malzbaguette
€ 35,00
(a,b,f,g)

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

Lugeder`s Bayrische Bauernente

mit Kartoffelknödel, Blaukraut
& kräftiger Entensoße
¼ € 24,50 | ½ € 30,50
(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)

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 € 33,50
- Käsespätzle € 35,50

Spezialitäten des Hauses:

Frischer Bayrischer Stangenspargel

Qualität: 1
mit Risoleekartoffeln &
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
€ 21,50

wahlweise mit:

steirischem Gourmetschinken + € 8,50
kleinem Wiener Schnitzel + € 12,50
gebratenem Saiblings Filet + € 12,50
3 Stück Garnelen + € 15,50

VEGETARISCH/VEGAN

Hausgemachte Bärlauchkäsespätzle

mit Bergkäse, Röstzwiebeln
& gemischten Salat
€ 18,50
(1,2,3,5,8,11,a,c,g,j)
(auch als klassische Käsespätzle bestellbar € 17,50)

Bärlauch Ravioli (vegan)

mit zweierlei Spargel,
Kirschtomaten & Parmesan
€ 19,50
(a,c,g)

Birne-Walnuss Ravioli (vegan)

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

DESSERT

Weißbier-Tiramisu

€ 9,50
(a,c,g,12)

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!



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



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
<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.	€ 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
<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 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

Pretzel-dumpling carpaccio
with sauteed mushrooms,
red onions & salad bouquet
€ 12,90
(1,8,a,c,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,
horseradish cream cheese & malt baguette
€ 9,90
(a,g,l,k,i,11,2)

SOUP

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

Cream of Asparagus
with asparagus pieces
€ 8,90
(g)

Cream of wild garlic soup
with croutons
€ 8,50
(a,g)

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)

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)

Curry sausage XXL (180g)
with fries & special curry sauce
€ 15,90
(2,3,4,i)

SNACKS

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)

SALADS

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)

Fitness salad
with mixed salad, pineapple,
roasted sweet-chili turkey & lime dressing
€ 18,50
(j)

FISH

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

Shrimps unpeeled 400 g
with garlic, chili, parsley, lime,
chili mayonnaise & malt baguette
€ 35,00
(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 meatball
with fried onion,
mashed potatoes & gravy
€ 18,50
(1,12,a,c,g,i,j)

Lugeder's Bavarian duck
with potato dumpling,
red cabbage & hearty duck sauce
¼ € 24,50 | ½ € 30,50
(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)

„Gesindehaus Spareribs“ (from 5pm)
with BBQ-Sauce & coleslaw
€ 16,50
(8,2,c)

optionally with:
Pommes or Wedges + € 5,90

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

optionally with:
- Fried Potatoes € 33,50
- Cheese spaetzle € 35,50

Gesindehaus Specials

Fresh bavarian Asparagus

Quality: 1

with potatoes &
melted butter or sauce hollandaise
€ 21,50

optionally with:

styrian gourmet ham + € 8,50
small escalope „Vienna Style“ + € 12,50
fried char filet + € 12,50
3 pcs Prawns + € 15,50

VEGETARIAN/VEGAN

Wild garlic cheese noodles

with mountain cheese, fried onions
& mixed salad
€ 18,50
(1,2,3,5,8,11,a,c,g,i,j)

(can also be ordered as normal cheese noodles € 17,50)

Wild garlic ravioli (vegan)

with white & green asparagus,
cherry tomatoes & parmesan
€ 19,50
(a,c,g)

Pear walnut ravioli (vegan)

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

DESSERT

Wheatbeer Tiramisu

€ 9,50
(a,c,e,g,12)

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

Dessert platter

(for 2 people)

a journey across our dessert specialities
€ 19,50

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

