

## Flüssiges Gold von Augustiner

Augustiner Hell aus dem Holzfass	0,5 ltr	3,40 €
Augustiner Hell	0,5 ltr	3,40 €
Kleines Helles vom Faß	0,25 ltr	2,70 €
Schnitt Helles vom Faß	0,35 ltr	3,00 €
Augustiner Dunkel	0,5 ltr	3,60 €
Augustiner Weißbier	0,5 ltr	3,60 €
Augustiner Edelstoff	0,5 ltr	3,70 €
Augustiner Pils	0,33 ltr	3,20 €

(jeweils 11)



Weinschorle (11)	0,25 ltr	3,80 €
Weinschorle (11)	0,5 ltr	5,80 €

### Weißwein 0,25 ltr

Italien	Lugana D.O.C. Pergola (11)	trocken
	Gardasee, Cantine delle Valtinese	6,20 €
	feinfruchtig	12,5%
Deutsch	Riesling Kabinett (11)	trocken
	Abf. Georg Naegele, Pfalz	5,80 €
	Aromen v. Melone u. gelbem Apfel	12,0%
Österr.	Grüner Veltliner (11)	trocken
	Qualitätswein	5,20 €
	Abf. Weingut Hagn	12,5%
	fruchtig, und frisch	

### Rotweine 0,25 ltr

Italien	Primitivo Salento (11)	trocken
	Organic IGT	5,80 €
	Erz-Abf. Perrini	13,5%
	vollmundig, dicht und Beerenaroma	
Österr.	Blauer Zweigelt (11)	trocken
	Qualitätswein, Weingut Hagn,	5,20 €
	fruchtiges Weichselbukett,	13 %
	weich und samtig,	
	angenehm leichte Würze	

### Roséweine 0,25 ltr

Österr.	Rosé (11)	trocken
	Abf. Weingut Hagn	6,20 €
	Qualitätswein	12%
	delikates, unverwechselbares Bukett	
	harmonisch	

#### Zusatzstoffe

- 1=mit Farbstoff E100-180,  
 2=Konservierungsstoff E200-219, E234, E235, E239, E249-252, E280-285, E1105  
 3=Antioxidationsmittel E300-321, E385, E392, E586  
 4= mit Geschmacksverstärker E355-357, E508-511, E620-640  
 5= geschwefelt E220-228,  
 6= geschwärzt 579 und E585  
 7=gewachst E901-904, E912, E914  
 8=Phosphat E338-341, E450-452  
 9=mit Süßungsmittel, enthält Phenylalaninquelle, kann abführend wirken,  
 10=Milcheiweiß, Stärke, Eiklar, flüssiges Eiweiß, Sojaweiweiß  
 11=mit Alkohol  
 12=Coffeinhaltig

## Biermischgetränke & Andere Biere

Radler (9,11)	0,5 ltr	3,40 €
Ruß (9,11)	0,5 ltr	3,60 €
Clausthaler alkoholfrei	0,5 ltr	3,60 €
König Ludwig WB alkoholfrei	0,5 ltr	3,60 €
König Ludwig WB dunkel (11)	0,5 ltr	3,60 €
König Ludwig WB leicht (11)	0,5 ltr	3,60 €

## Durschtlöscher

Hausgemachte Limonade (Tafelwasser, Minze, Limetten, Ingwer)	0,4 ltr	4,20 €
Almdudler, Kräuterlimonade (9)	0,33 ltr	3,70 €
Fanta (1,9)	0,4 ltr	3,70 €
Zitronenlimonade (9)	0,4 ltr	3,70 €
Coca Cola (1,9,12) klein	0,2 ltr	2,70 €
Coca Cola (1,9,12) groß	0,4 ltr	3,70 €
Mezzo-Mix (1,9,12) klein	0,2 ltr	2,70 €
Mezzo-Mix (1,9,12) groß	0,4 ltr	3,70 €
Tafelwasser	0,4 ltr	2,65 €
Adelholzner (Mineralwasser)	0,25 ltr	2,50 €
Adelholzner (stilles Wasser)	0,25 ltr	2,50 €
Adelholzner perlend und still	0,75 ltr	5,90 €
Apfel-Schorle mit trübem Apfelsaft (9)	0,4 ltr	3,60 €
Orangen-Schorle (9)	0,4 ltr	3,60 €
Johannisbeer-Schorle (9)	0,4 ltr	3,90 €
Mango-Schorle (9)	0,4 ltr	4,20 €
Rhabarber-Schorle (9)	0,4 ltr	4,20 €
Apfelsaft (9)	0,2 ltr	2,70 €
Orangensaft (9)	0,2 ltr	2,70 €
Johannisbeernektar (9)	0,2 ltr	2,70 €

## Aufgussgetränke

Espresso einfach/doppelt (12)	2,30 € / 4,60 €
Latte Macchiato (einf. Espr, Milchschaum) (10,12)	3,50 €
Cappuccino (10,12)	3,20 €
Tasse Kaffee (12)	3,00 €
Haferl Milchkaffee (10,12)	3,50 €
Haferl heiße Milchsokolade, Sahne (10)	3,50 €
Tee im Glas (12)	3,10 €

(Darjeeling, Earl Grey, Kamille, Früchter, Pfefferminze ect.)



### 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.)

Das bernsteinfarbene Hefeweißbier, nach altbewährten Verfahren aus sorgfältigst ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife in den Brauereigewölbekellern gelagert und sorgsam gepflegt, erhält dieses Bier seine Frische und den feinwürzigen Geschmack



### Pils (ALC. 5,6% VOL.)

Das schaumgekrönte, spritzige Bier mit der feinen Hopfennote nach der ursprünglichen Pilsener Brauart, nur mit feinstem Malz und edelsten Aromahopfen hergestellt.



### Dunkles (ALC. 5,6% VOL.)

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





### Aperitif-Empfehlung

„Alpenspritz“<sup>(11)</sup>  
Prosecco, Minze, Limetten, Ingwer, Tafelwasser  
0,25 ltr. € 5,50

### ganz gute Tropfen weiß

Riesling Kabinett <sup>(11)</sup>  
Abf. Georg Naegele, Pfalz, Aromen von  
Melone und gelbem Apfel, trocken, 12%  
0,25 ltr. € 5,80

### rot

Primitivo Salento <sup>(11)</sup>  
Organic IGT Erz. Abf. Perrini, vollmundig,  
dicht und Beeraroma, trocken, 13,5% 0,25  
ltr. € 5,80

### Knusprig

**Aufstrichvariation** € 6,90  
Obazda, Rucola, Kartoffelkas <sup>(10)</sup>  
frisch gebackene, **kleine Breze** € 1,30  
je eine Scheibe **Malzbaguette,** € 1,10  
**Kartoffelbrot** € 1,60  
- mit Butter <sup>(10)</sup>

### Salate

**Gemischter Blattsalat** € 3,90  
mit Balsamico-Dressing, Tomatenecken,  
Gurkenscheiben, Karottenstreifen und  
würzigen Radieserl-Sprossen <sup>(2)</sup>  
**Bayrischer Krautsalat** € 3,70  
mit Speck-Krusterl <sup>(2,3,9)</sup>  
**Kartoffelsalat** mit Radieserl- € 3,70  
Streifen, Kürbiskernöl und Schnittlauch  
garniert <sup>(5)</sup>  
**Caesar Salat** € 11,20  
Mit Romana – Salatherzen, Caesar-Dressing,  
Parmesan und Weißbrot – Croûtons <sup>(10)</sup>  
- mit gebratenen Putenbrust-Medaillons € 14,20

### **„Gebratener Ziegenkäse“** € 11,90

Gemischte Blattsalate der Saison mit  
French-Dressing, Pfirsichspalten,  
karamellisierte Walnüsse und Brot  
<sup>(1,2,4,9,10)</sup>

### **Backhendlsalat** € 12,50

Kartoffel- und Blattsalat mit  
Hähnchenbruststreifen in Kürbiskernpanade  
mit Essig und Kürbiskernöl <sup>(2,3,9,10)</sup>

### Vorspeisen

### **Hausgebeiztes Lachstatar** € 9,20

mit Zwiebel, frischen Kräutern, Crème  
fraîche an Salatbouquet <sup>(1,6,10,11)</sup>

### **Tafelspitzsülze** € 8,90

mit Bratkartoffeln, Remouladensoße,  
Kürbiskernöl und Salatbouquet

### Suppen

**Aufgeschmolzene Brezensuppe** mit € 4,50  
Speck und Zwiebeln <sup>(8)</sup>

**Rinderkraftbrühe** € 4,50

mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch <sup>(3,10)</sup>

**Tomatencremesuppe** € 5,50

mit frischem Basilikum und Croutons <sup>(10)</sup>

### Vegetarisch / Vegan

**Käsespätzle** mit Allgäuer Bergkäse, € 11,20  
Röstzwiebeln und kleinem gemischten  
Salat mit Balsamico - Dressing <sup>(10)</sup>

**Wrap** gefüllt mit mediterranem € 11,90  
Gemüse und Ziegenkäse, an  
Kirschtomatenragout <sup>(2,3,9,10)</sup>

**Graupen – Gemüserisotto** € 11,90

mit Rucola und gebratenem Gemüse <sup>(10)</sup>



### Gesindehaus Schmankerl

**Geschmorte Ochsenbacker'l**  
mit Wurzelgemüse und Brezen-  
Serviettenknödel <sup>(10)</sup>

€ 15,80

**1/2 Ente** € 18,90

in kräftiger Entensoße mit Apfel-  
Blaukraut, hausgemachtem  
Reiberdatschi und Kartoffelknödel <sup>(5,10,11)</sup>

**1/4 Ente** € 13,90

in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut  
und zwei Kartoffelknödel <sup>(10,11)</sup>

**Zwiebelrostbraten von der Rinderlende** € 19,90

dazu Bratkartoffeln mit Speckzwiebeln  
und grünen Bohnen <sup>(3,10,11)</sup>

**Wiener Schnitzel** € 18,50

vom Kalb in Faß'lbuter gebraten  
dazu Kartoffel-Gurkensalat und  
Preiselbeeren <sup>(10)</sup>

**Ofenfrischer Schweinebraten** € 9,80

vom durchwachsenen Schweinehals  
in Dunkelbiersoße mit Krusterl und zwei  
handgedrehten Kartoffelknödeln <sup>(10,11)</sup>

**Gesindehauspfand'l** € 19,50

mit Medaillons vom Schwein, Pute und  
Kalb mit Speck, buntem Gemüse,  
Schwammerlrahm und Butterspätzle <sup>(10)</sup>

**„Münchner Breznschnitzel“** Marinierte € 14,50  
Schweineoberschale, knusprig gebraten  
mit süßem Senf und Kren, dazu  
Bratkartoffeln <sup>(3,9,10)</sup>

### Aus heimischen Gewässern

**Gebratenes Zanderfilet** € 16,90

auf Belugalinsengemüse und  
Zitronenbutter <sup>(10)</sup>

**Lachsfilet vom Grill** € 16,50

mit Wildreis, Gemüsestreifen und  
Limettensoße <sup>(2,10)</sup>

### Brotzeiten

**Steirische Käsekrainer** € 8,50

mit Potato Wedges <sup>(2,8,10)</sup>

**Teufelswurst** € 8,50

Steirische Chili Krainer (scharf) mit  
Kartoffelsalat und süßem Senf <sup>(3,8,10)</sup>

**Direkt aus dem Etschtal** € 10,50

Südtiroler Speck hauchdünn aufgeschnitten  
mit Essiggurken, frisch geriebenem  
Meerrettich, Butter und je einer Scheibe  
Brot vom Garchinger Bäcker und Malz-  
Vollkornbaguette <sup>(2,4,5,10)</sup>

**6 Stück Nürnberger Rostbratwurst'l** € 8,50

auf Faßl-Sauerkraut mit scharfem Senf und  
einer Scheibe Brot vom Garchinger Bäcker  
<sup>(2,4,5,8,10,11)</sup>

**Bayrischer Wurstsalat** € 7,90

mit Regensburgerscheiben, Gewürzgurken,  
roten Zwiebelringen und einer Scheibe  
Brot vom Garchinger Bäcker  
- mit Emmentalerstreifen <sup>(8,9,10)</sup> € 8,90

**Nachspeisen gibt es auf einer extra Karte!**

