

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	3,40 €
Weinschorle (11)	0,5 ltr	5,80 €

Weißwein 0,25 ltr

Italien	Lugana D.O.C. Pergola (11)	trocken
	Gardasee, Cantine delle Valtinese	5,80 €
	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	5,50 €
	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

Italien	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 €

Durschtlöcher

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	5,50 €
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“⁽¹¹⁾
Prosecco, Minze, Limetten, Ingwer, Tafelwasser
0,2 ltr. € 5,50

ganz gute Tropfen weiß

Riesling Kabinett ⁽¹¹⁾
Abf. Georg Naegele, Pfalz, Aromen von
Melone und gelbem Apfel, trocken, 12%
0,2 ltr. € 5,80

rot

Primitivo Salento ⁽¹¹⁾
Organic IGT Erz. Abf. Perrini, vollmundig,
dicht und Beerenaroma, trocken, 13,5%
0,2 ltr. € 5,50

Knusprig

Aufstrichvariation € 6,90
Obazda, Rucola, Kartoffelkas ⁽¹⁰⁾
frisch gebackene, **kleine Breze** € 1,30
1 Scheibe „**Krustenbrot**“ vom € 0,80
Garchinger Bäcker ^(6,10)
je eine Scheibe **Malzbaguette,** € 1,60
Baguette, Ciabatta und Butter ⁽¹⁰⁾

Salate

Gemischter Blattsalat € 3,90
mit Balsamico-Dressing, Tomatenecken,
Gurkenscheiben, Karottenstreifen und
würzigen Radieserl-Sprossen ⁽²⁾
Bayrischer Krautsalat € 3,50
mit Speck-Krusterl
Kartoffelsalat mit Radieserl- € 3,50
Streifen, Kürbiskernöl und Schnittlauch
garniert ⁽⁵⁾

„Gebratener Ziegenkäse“ € 11,90

Gemischte Blattsalate der Saison
mit French-Dressing, Pfirsichspalten,
karamellierte Walnüsse und Ciabatta
^(1,2,4,9,10)

Backhendlsalat € 11,90

bunter Marktsalat mit Hähnchenbrust-
filetstreifen in Kürbiskernpanade ⁽⁸⁾

Ochsenfetzensalat € 14,20

Frühlingshafter Blattsalat mit
Balsamicodressing, gebratenen Fetzen von
der Ochsenhüfte und Brezenchips ^(1,2,5,9,11)

Vorspeisen

Honigmelone € 9,50
mit italienischem Bauernschinken
^(2,3,9,10)

Tafelspitzsülze € 8,90
mit Bratkartoffeln, Remouladensoße,
Kürbiskernöl und Salatbouquet

Suppen

Aufgeschmolzene Brezensuppe € 4,50

mit Speck und Zwiebeln ⁽⁸⁾

Kressesamtsuppe mit blauen € 5,50
Kartoffelchips ⁽¹⁰⁾

Vegetarisch

Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse, € 9,90
Röstzwiebeln und kleinem gemischten
Salat mit Balsamico - Dressing ⁽¹⁰⁾

Wrap gefüllt mit mediterranem € 11,90
Gemüse und Ziegenkäse, an
Kirschtomatenragout ^(2,3,9,10)

Ofenkartoffel mit Rucolafrischkäse € 8,50
mit Salatgarnitur ^(3,10)



Gesindehaus Schmankerl

Gebratene Kalbsleber mit
Zwiebelsoße, karamellisierten
Apfelringen und Röstzwiebeln,
dazu Kartoffelstampf ⁽¹⁰⁾

€ 16,80

1/2 Ente € 18,90
in kräftiger Entensoße mit Apfel-
Blaukraut, hausgemachtem
Reiberdatschi und Kartoffelknödel ^(5,10,11)

1/4 Ente € 13,50
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut
und zwei Kartoffelknödel ^(10,11)

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende € 19,50
dazu Bratkartoffeln mit Speckzwiebeln
und grünen Bohnen ^(3,10,11)

Wiener Schnitzel € 17,90
vom Kalb in Faß'lbutter gebraten
dazu Kartoffel-Gurkensalat und
Preiselbeeren ⁽¹⁰⁾

Ofenfrischer Schweinebraten € 9,80
vom durchwachsenen Schweinehals
in Dunkelbiersoße mit Krusterl und zwei
handgedrehten Kartoffelknödeln ^(10,11)

„Enten-Nudelpfand'l“ € 12,90
mit Gemüsestreifen und pikanter Soße
^(1,3,9,10)

„Münchner Breznschnitzel“ € 13,90
Marinierte Schweinelende, knusprig
gebraten mit süßem Senf und Kren, dazu
Kartoffel-Radieserlsalat ^(3,9,10)

Aus heimischen Gewässern

Saiblingsfilet vom Grill auf € 18,50
Kartoffel-Reherl-Gröst'l, dazu eine
feinwürzige Kräuter-Sahnesoße ⁽¹⁰⁾

Wolfsbarschfilet € 17,50
in Butter gebratenes Filet vom
„Loup de mer“ auf mediterranem
Gemüse, dazu Strohkartoffeln ^(2,3,10)

Brotzeiten

„Fleischpflanzerl“ € 10,50
2 Stück hausgemachte Fleischpflanzerl
mit Kartoffel-Gurkensalat ^(2,10)

Direkt aus dem Etschtal € 9,50
Südtiroler Speck hauchdünn aufgeschnitten
mit Essiggurken, frisch geriebenem
Meerrettich, Butter und je einer Scheibe
„Krustenbrot“ vom Garchinger Bäcker und
Malz-Vollkornbaguette ^(2,4,5,10)

6 Stück Nürnberger Rostbratwurst'l € 8,50
auf Faßl-Sauerkraut mit scharfem Senf
und einer Scheibe „Krustenbrot“ vom
Garchinger Bäcker ^(2,4,5,8,10,11)

Bayrischer Wurstsalat € 7,90
mit Regensburgerscheiben, Gewürzgurken,
roten Zwiebelringen und einer Scheibe
„Krustenbrot“ vom Garchinger Bäcker
- mit Emmentalerstreifen ^(8,9,10) € 8,90

Nachspeisen gibt es auf einer extra Karte!

