

Aperitif-Empfehlung

„Alpen Spritz“

Prosecco, Soda, Minze, Limette, Ingwer
0,25 ltr. € 8,50

Bier-Empfehlung

„Augustiner Maximator“

Der süffige, dunkle Doppelbock
klösterlichen Ursprungs
im geeisten Willibecher
7,5% 0,5 ltr. € 4,90



Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50



Weihnachtskarte

Mittwoch, 24.12.2025

Vorspeisen

Brezenknödel Carpaccio mit sautierten Waldpilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 13,50

Rindertatar fertig angemacht, mit geröstetem Malzbaguette

80g € 16,90 / 160g € 25,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage € 7,90

Maronencreme mit glacierten Zimtkirschen € 8,50



Salate

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten, Walnüssen,
French-Dressing & Malzbaguette € 18,50

Steirischer Backhendlsalat mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen & Kürbiskern-Dressing € 18,50

Hauptgang

Schinkennudeln mit kleinem grünen Salat € 13,50

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße € 17,50

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & kleinem gemischten Salat € 17,90

„Münchner Brezenschnitzel“ (Schweineoberschale) mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat € 21,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 32,50

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle & Waldpilz-Rahmsoße € 24,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen & Zwiebelsoße

wahlweise mit: Bratkartoffeln oder Käsespätzle € 35,50

Dessert

Nougatknödel (3 Stück) in Butterbrösel & Waldbeerenragout € 11,00

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus € 14,90

**Das gesamte Team des Garchinger Augustiner's
wünscht Ihnen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest!**



Aperitif-Empfehlung

„Duchessa Spritz“

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

Bier-Empfehlung

„Augustiner Maximator“

Der süffige, dunkle Doppelbock
klösterlichen Ursprungs
im geeisten Willibecher
7,5% 0,5 ltr. € 4,90



Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Weihnachtskarte

25.12.2025 & 26.12.2025

Weihnachtsschmankerl

Portion Weihnachtsgans

mit Kartoffelknödel, Bratapfel, glacierten Maronen & Blaukraut € 32,50

Lugeder's Bayrische Bauernente

mit Kartoffelknödel, Blaukraut & kräftiger Entensoße ¼ € 25,50 | ½ € 32,50

Rinderfilet mit Maronenkruste

mit Kartoffelbaumkuchen, Romanesco & Portweinjus € 38,50

Weihnachtsreind'l mit Ente & Gans

(ab 2 Personen)

dazu Kartoffelknödel, Bratapfel, glacierte Maronen und Blaukraut € 29,90 p. P.

Vorspeisen

Rindertatar fertig angemacht mit geröstetem Malzbaguette **80 g** € 16,90 / **160 g** € 25,50

Carpaccio vom Hirsch mit Vogerlsalat, Preiselbeeren & Walnüsse € 16,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen & Leberspätzle € 7,90

Maronencreme mit glacierten Zimtkirschen € 8,50

Salate

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten, Walnüssen,

French-Dressing & Malzbaguette € 18,50

Steirischer Backhendlsalat mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen & Kürbiskern-Dressing € 18,50

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & kleinem gemischten Salat € 17,90

Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel & Schnittlauch € 17,50

Kürbis-Ingwer-Ravioli mit Sauerkirschen, Kürbisspalten & Kokossoße € 18,50

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße € 17,50

Edelhirschgulasch mit Semmelknödel & Preiselbeer-Birne € 26,50

Geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffelstampf, geschmorten Schalotten & Rotweinssoße € 24,50

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle & Waldpilz-Rahmssoße € 24,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 32,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen & Zwiebelsoße

wahlweise mit: Bratkartoffeln oder Käsespätzle € 35,50

Lachsfilet vom Grill auf Esterhazy-Gemüse, Petersilienkartoffeln & Limettensoße € 26,90

Dessert

Lebkuchen Parfait auf Kirschragout € 10,00

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus € 14,90

Dessertplatte (für 2 Personen)

ein Streifzug durch unsere Dessertspezialitäten € 24,50



Aperitif-recommendation

„Alpen Spritz“

Prosecco, Soda, Mint, Lime, Ginger
0,25 ltr. € 8,50

Beer recommendation

"Augustiner Maximator"

Dark "Doppelbock"
of monastic origin
in an iced Willi-cup
7,5% 0,5 ltr. € 4,90



White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90



Christmas menu

Wednesday, 24.12.2025



Starter

Pretzel-dumpling-carpaccio with sauteed mushrooms, red onions & salad bouquet € 13,50

Beef tatar ready mixed with maltbaguette

80 g € 16,90 / 160 g € 25,50

Soup

Beef bouillon with daily addition € 7,90

Chestnut cream with glazed cinnamon cherries € 8,50



Salad

Honey goat cheese with mixed lettuce, peach slices, walnuts, french dressing
& malt baguette € 18,50

Styrian fried chicken salad with green leaf salad, pumpkin seeds & pumpkin seed dressing € 18,50

Main Course

Ham pasta with a small green salad € 13,50

Oven-fresh roast pork with crispy crust in dark-beer-sauce & potato dumpling € 17,50

Homemade cheese spaetzle with mountain cheese, fried onions & small mixed salad € 17,90

Munich Pretzel Escalope (pork) with pretzel breading & potato cucumber salad € 21,50

Veal escalope with potato-cucumber salad & cranberries € 32,50

Roast veal in cream with homemade spaetzle & forest mushroom cream sauce € 24,50

Pan roasted beef tenderloin with bacon beans, fried onions and onion sauce

optionally with: fried potatoes or cheese spaetzle € 35,50

Dessert

Nougat dumplings (3 pieces) with butter crumbs & wild berry ragout € 11,00

„Kaiserschmarrn“ (without sultanas) with apple sauce € 14,90

**The team at the Garching Augustiner
wishes you a merry Christmas!**



Aperitif-recommendation

„Duchessa Spritz“

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

Beer recommendation

"Augustiner Maximator"

Dark "Doppelbock"
of monastic origin
in an iced Willi-cup
7,5% 0,5 ltr. € 4,90



White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Christmas menu

25.12.2025 & 26.12.2025



Christmas delicacies

Portion of Christmas goose

with potato dumplings, baked apple, glazed chestnuts & red cabbage € 32,50

Lugeder's Bavarian farm duck

with potato dumplings, red cabbage & hearty duck sauce ¼ € 25,50 | ½ € 32,50

Beef fillet with chestnut crust

with potato-tree cake, romanesco & port wine jus € 38,50

Christmas-dish with beef, duck & goose

(from 2 people)

served with potato dumplings, baked apple, glazed chestnuts & red cabbage € 29,90 p. P.

Starter

Beef tatar ready mixed with malt baguette 80 g € 16,90 / 160 g € 25,50

Venison carpaccio with lamb's lettuce, cranberries & walnuts € 16,50

Soup

Beef bouillon with pancake strips & liver spaetzle € 7,90

Chestnut cream with glazed cinnamon cherries € 8,50

Salad

Honey goat cheese with mixed lettuce, peach slices, walnuts, french dressing
& malt baguette € 18,50

Styrian fried chicken salad with green leaf salad, pumpkin seeds & pumpkin seed dressing € 18,50

Vegetarian/Vegan

Homemade cheese spaetzle with mountain cheese, fried onions & small mixed salad € 17,90

Forest mushrooms in cream with bread dumpling & chive € 17,50

Pumpkin ginger ravioli with sour cherries, pumpkin wedges & coconut sauce € 18,50

Main Course

Oven-fresh roast pork with crispy crust in dark-beer-sauce & potato dumpling € 17,50

Venison goulash with bread dumplings & cranberry pear € 26,50

Braised Ox cheeks with mashed potatoes, braised shallots & red wine sauce € 24,50

Roast veal in cream with homemade spaetzle & forest mushroom cream sauce € 24,50

Veal escalope with potato-cucumber salad & cranberries € 32,50

Pan roasted beef tenderloin with bacon beans, fried onion & onion sauce

optionally with: fried potatoes or cheese spaetzle € 35,50

Grilled salmon fillet on Esterhazy vegetables, parsley potatoes & lime sauce € 26,90

Dessert

Gingerbread parfait on cherry ragout € 10,00

„Kaiserschmarrn“ (without sultanas) with apple sauce € 14,90

Dessert platter (for 2 people)

a journey through our dessert specialities € 24,50

