

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.	€ 4,70
(Flasche)	1,0 ltr.	€ 9,40
Augustiner Edelstoff	0,5 ltr.	€ 4,90
(vom Fass)	1,0 ltr.	€ 9,80
Augustiner Pils (Flasche)	0,33 ltr.	€ 4,20

(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.	€ 4,90
Mangoschorle	0,4 ltr.	€ 5,30
Maracujaschorle	0,4 ltr.	€ 5,30
Rhabarberschorle (BIO)	0,4 ltr.	€ 5,80

Aperitif

Aperol Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
Hugo	0,25 ltr.	€ 7,90
Alpen Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
<small>(Prosecco, Limetten, Minze, Ingwer)</small>		
Rosato Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
<small>(Ramazotti Rosato, Schweppes Wild Berry, Prosecco, Limette, 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 Cento Filari	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Cesari, trocken, 13,0%		
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 Cento Filari	0,75 ltr.	€ 36,00
WG Cesari		

Roséweine

Cá dei Frati Rosé	0,75 ltr.	€ 44,00
Zweigelt No. 87 Rosé	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Thomas Lehner, trocken 12,0%		

Rotweine

Zweigelt No. 2	0,75 ltr.	€ 29,00
Thomas Lehner		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

Schaumweine

Prosecco Frizzante, Villa Cornaro	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



Österreich Wochen

08.01.2025 bis 09.02.2025



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. € 7,90



VORSPEISEN

Sauer mariniertes Tafelspitz

mit roten Zwiebeln, Paprika, Kernöl
& Malzbaguette

€ 12,50

(g,i,j)

Rindertatar

fertig angemacht,
mit geröstetem Malzbaguette

80 g € 16,50

160 g € 24,00

(a,g,i,2,3)

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe

mit Kaspress- oder Leberknödel

€ 7,50

(a,c,g)

Erdäpfelsuppe mit

getrüffeltem Schwarzbrotcroutons

€ 7,90

(g,i,12)

WÜRSTL

Gesindehaus Bosna

2 Original Bosna Würstl
im Baguettetangerl mit
mariniertem Weißkraut,
Estragon-Senf-Zwiebeln & Curry Gewürz

€ 9,90

(a,j,4)

Original Berner Würstl

mit Pommes Frites & scharfem Senf

€ 13,50

(g,i)



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

BROTZEIT

Saure Essigwurst

mit roten Zwiebeln, Paprika,
Kernöl & Malzbaguette

€ 11,50

(a,k)

Portion Liptauer

Die österreichische Alternative zum Obazda
mit roten Zwiebeln & Malzbaguette

€ 9,90

(a,g,i,k,2,11)

Dreierlei Gschmiert`s

Liptauer, Griebenschmalz & Kartoffelkas
dazu Malzbaguette

€ 9,90

(a,g,i,k,l)

Tiroler Premium Speckbrett

mit frischem Meerrettich, Essigurke, Butter
& zwei Scheiben Malzbaguette

€ 16,50

(a,g,5,11)

SALATE

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse

mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten,
Walnüssen, French-Dressing & Malzbaguette

€ 17,90

(a,c,g,h,j,3)

Steirischer Backhendlsalat

mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen
& Kürbiskern-Dressing

€ 17,90

(a,c,j,7)

Endiviensalat

mit Kaspressknödel, Balsamicodressing
& Kräutertopfen

€ 17,90

(a,c,g,i)

FISCH

Forelle im Ganzen gebraten

mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat
& Zitronenbutter

€ 23,50

(g,d)

Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner No. 6

WG Thomas Lehner, Niederösterreich,
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,25 ltr. € 9,50



Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2

Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig, 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,7 ltr. € 29,00

FLEISCH

Bratl in der Rein

Schweinebraten auf österreichisch
mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße

€ 16,90

(j,3,6,12)

Faschierte Loaba'l vom Kalb

mit Kartoffelpüree
Röstzwiebeln & Bratensoße

€ 18,50

(a,c,g,i,j,6,12)

Rösche Bauernente

mit Kartoffelknödel, Blaukraut
& kräftiger Entensoße

¼ € 23,50

½ € 29,50

(g,i,6,11)

Original Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

€ 29,90

(a,c,g)

Innviertler Knödelgeheimnis

(Rauch-, Speck- und Grammelknödel)
auf Sauerkraut & Meerrettichsoße

€ 16,50

(a,g)

Wiener Backhendl

mit Kartoffel-Vogerlsalat & frittiertes Petersilie

€ 20,50

(a,c,g)

Cordon Bleu vom Schwein

mit Alpenschinken & Emmentaler gefüllt, dazu
Kartoffelgurkensalat

€ 22,50

(a,g,i,j,l)

Fiaker Gulasch vom Rind

mit Semmelknödel, Essigurke, Spiegelei
& Frankfurter

€ 22,50

(a,c,g,i,6,12)

Gesottener Rindertafelspitz

mit Bouillon-Kartoffel-Gemüse
& Apfel-Kren

€ 19,50

(i)

Unsere Kinderkarte erhalten Sie
von unserem Personal.

Gesindehaus Spezialität:

„Rostbraten Esterhazy“

von der Rinderlende
mit Röstkartoffeln, Wurzelgemüse
& Sauerrahmsoße

€ 32,50

(g,i,6,12)

VEGETARISCH/VEGAN

Hausgemachte Spinatknödel

braune Butter, Kirschtomaten
& Bergkäse

€ 16,50

(a,c,g)

Pinzgauer Kasnocken

mit Bergkäse, Röstzwiebeln
& kleinem gemischtem Salat

€ 16,90

(a,g,i)

Teigtascherl (VEGAN)

mit Rote-Beete Petersilienwurzelfüllung
& Zitronengrasschaum

€ 17,90

(a)

Krautschupfnudeln

mit Kräutertopfen

€ 14,50

(a,c,g)

DESSERT

Nougatknödel (3 Stück)

in Butterbrösel & Heidelbeerragout

€ 10,50

(a,c,e,g,12)

Topfenpalatschinken

mit Vanilleeis & Sahne

€ 9,50

(a,c,g)

Dessertplatte

(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.	€ 4,70
(Bottle)	1,0 ltr.	€ 9,40
Augustiner „Edelstoff“	0,5 ltr.	€ 4,90
(Barrel)	1,0 ltr.	€ 9,80
Augustiner Pils (Bottle)	0,33 ltr.	€ 4,20

(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.	€ 4,90
Mango spritzer	0,4 ltr.	€ 5,30
Passion fruit spritzer	0,4 ltr.	€ 5,30
Rhubarb spritzer (BIO)	0,4 ltr.	€ 5,80

Aperitif

Aperol Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
Hugo	0,25 ltr.	€ 7,90
Alpine Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
<small>(Prosecco, limes, mint, ginger)</small>		
Rosato Spritz	0,25 ltr.	€ 7,90
<small>(Ramazotti Rosato, Schweppes Wild Berry, Prosecco, lime, raspberries)</small>		
Garchinger Augustiner Mule	0,40 ltr.	€ 15,50
<small>(Smirnoff Vodka, lime, mint, ginger)</small>		
<small>(Aperitif 11, with wines l)</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, trocken, 12,5%		
Lugana Cento Filari	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Cesari, trocken, 13,0%		
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

White wine

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 Cento Filari	0,75 ltr.	€ 36,00
WG Cesari		

Rosé wine

Cá dei Frati Rosé	0,75 ltr.	€ 44,00
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
Thomas Lehner		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

Sparkling wines

Prosecco Frizzante, Villa Cornaro	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, l)

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



Austria weeks

08.01.2025 until 09.02.2025



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.



Aperitif recommendation

„Russian Wildberry“

2 cl Blue Gin & Schweppes wildberry
0,25 ltr. € 9,50



Refreshment recommendation

„Alpen Spritz“

Ginger, mint, lime, prosecco, soda water
0,25 ltr. € 7,90

White wine recommendation

Grüner Veltliner No. 6

Thomas Lehner, Austrian
Quality wine, dry, 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,25 ltr. € 9,50



Red wine recommendation

Zweigelt No. 2

Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety, 12,5 %
0,1 ltr. € 4,90 / 0,7 ltr. € 29,00

STARTER

Sour marinated boiled beef
with red onion, paprika, seed oil
& malt baguette

€ 12,50
(g,i,j)

Beef tatar

ready mixed, with roasted malt baguette

80 g € 16,50
160 g € 24,00
(a,g,i,2,3)

SOUP

Beef bouillon

with cheese or liver dumpling

€ 7,50
(a,c,g)

Potato soup

with truffled brown bread croutons

€ 7,90
(g,i,12)

SAUSAGES

„Gesindehaus Bosna“

2 original Bosna sausage in a baguette stick
with marinated white cabbage,
tarragon mustard onion & curry seasoning

€ 19,90
(a,j,4)

Original Bernese sausages

with French fries & spicy mustard

€ 13,50
(g,i)

SNACKS

Sour vinegar sausage salad
with red onion, paprika, seed oil
& malt baguette

€ 11,50
(a,k)

Portion of Liptauer

(The Austrian alternative to Obazda)
with red onions & malt baguette

€ 9,90
(a,g,i,k,2,11)

Variation of spreads

with liptauer, greaves lard,
potatoe cheese & malt baguette

€ 9,90
(a,g,k,i,2,11)

Styrian bacon

with fresh horseradish, gherkins, butter
& two slices of maltbaguette

€ 16,50
(a,g,5,11)

SALADS

Lukewarm honey-goat cheese

with mixed salad, peach slices,
walnuts, french-dressing
& malt baguette

€ 17,90
(a,c,g,h,j,3)

„Styrian“ fried chicken salad

with green salad, pumpkin seeds
& pumpkin seed dressing

€ 17,90
(a,c,j,7)

Endive salad

with cheese dumpling, balsamic dressing
& herb curd

€ 17,90
(a,c,g,i)

FISH

Fried whole trout

with parsley potatoes, spinach & lemon butter

€ 23,50
(g,d)

MEAT

Oven-fresh roast pork

with crispy crust in dark-beer-sauce
& potato dumpling

€ 16,90
(j,3,6,12)

Homemade calf meatball

with mashed potatoes, fried onion & gravy

€ 18,50
(a,c,g,i,j,6,12)

Bavarian duck

with duck sauce,
potato dumplings & red cabbage

¼ € 23,50

½ € 29,50
(g,i,6,11)

Escalope „Vienna style“

with parsley potatoes & cranberries

€ 29,90
(a,c,g)

**„Innviertler Knödelgeheimnis“
(mixed dumplings)**

with sauerkraut & horseradish sauce

€ 16,50
(a,g)

Viennese fried chicken

with potato - lamb's lettuce & fried parsley

€ 20,50
(a,c,g)

Cordon Bleu from pork

filled with ham & Emmentaler cheese
with potato-cucumber-salad

€ 22,50
(a,g,i,j,l)

Beef goulash

with bread dumpling, gherkins,
fried egg & sausage

€ 22,50
(a,c,g,i,6,12)

Boiled cap of rump beef

with bouillon vegetables, appel-horseradish
& chives dressing

€ 19,50
(i)

**For our kids menu,
please ask our staff!**

Gesindehaus Special

„Roast beef Esterhazy“

beef tenderloin with roast potatoes,
root vegetables & sour cream

€ 32,50
(g,i,6,12)

VEGETARIAN/VEGAN

Homemade spinach dumplings

brown butter, cherry tomatoes
& mountain cheese

€ 16,50
(a,c,g)

Cheese noodles

with mountain cheese, fried onions
& mixed salad

€ 16,90
(a,g,i)

Beetroot - Parsley root Ravioli (vegan)

with lemongrass foam

€ 17,90
(a)

„Kraut“-noodles

with herb curd

€ 14,50
(a,c,g)

DESSERT

Nougat dumplings (3 pieces)

with butter crumbs & wild berry ragout

€ 10,50
(a,c,e,g,12)

Curd pancakes

with vanilla ice cream & whipped cream

€ 9,50
(a,c,g)

Dessert platter

(for 2 people)

across our dessert specialities

€ 19,50

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



