

### So schmeckt TRADITION!

€

#### Die BAYERISCHEN Wirtshausklassiker...

##### ... aus dem Ofen und vom Grill

<b>Ofenfrischer Schweinsbraten vom Hals</b> mit rescher Kruste, Kartoffelknödel <sup>1,9,12</sup>	<b>10,50</b>
... und hausgemachtem Speckkrautsalat <sup>9</sup>	<b>13,90</b>
<b>½ hintere Schweinshaxe vom Grill</b> mit Kartoffelknödel <sup>1,9,12</sup>	<b>14,50</b>
... und hausgemachtem Speckkrautsalat <sup>9</sup>	<b>17,90</b>
<b>½ hintere Schweinshaxe auf dem Brett</b> mit frisch geriebenem Meerrettich	<b>12,50</b>
<b>¼ resch gebratene Ente (Bruststück großzügig geschnitten)</b>	<b>18,90</b>
mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel <sup>1,9,12</sup>	
<b>„Augustinerteller“</b> - je ein Stück Ente und Schweinshaxe	<b>18,90</b>
mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel <sup>1,9,12</sup>	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb<sup>1,3</sup></b>	<b>23,90</b>
mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln & gemischtem Salat <sup>9,10</sup>	
<b>Zanderfilet<sup>4</sup> vom Grill</b> mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat <sup>9,10</sup>	<b>19,50</b>

#### Nicht nur zur WIESN Zeit...

##### ... die legendären HENDL



**Mo. bis Fr. Abend und Sa. ab Mittag**  
aus unserer neuen Spießbraterie:

**Zarte Hähnchen, resch gebraten,  
dazu kann man dringend raten!**

**½ Grillhendl vom 1.200 gr. Hähnchen**  
mit frischer Blattpetersilie gefüllt **10,50 €**

... mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>9</sup>	<b>13,50 €</b>
... mit Pommes frites <sup>12</sup>	<b>13,50 €</b>
... mit bunt gemischtem Salat <sup>9</sup>	<b>14,50 €</b>

#### Beilagen

Portion Kartoffelsalat <sup>9</sup> , Speckkrautsalat <sup>9</sup> , Apfelblaukraut, Weinsauerkraut <sup>1,12</sup> , Stampfkartoffeln, Eierspätzle <sup>1,3,7</sup> (alles hausgemacht)	je	<b>3,50</b>
Portion Pommes frites <sup>12</sup> mit Ketchup und Majo		<b>4,00</b>
Kartoffel <sup>1,9,12</sup> - oder Semmelknödel <sup>1,3,7</sup>		<b>2,50</b>

#### Allergenkennzeichnung

1 Gluten / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch / 8 Schalenfrüchte / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulphite / 13 Lupinen / 14 Weichtiere  
Da wir eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination nie ausschließen können, übernehmen wir hierfür keine Haftung. Einige unserer Produkte stammen aus biologisch kontrolliertem Anbau. DE-ÖKO-001  
Im Zweifel bitte unbedingt Rücksprache m. unserem Küchenchef oder m. der Serviceleitung halten oder Sie verlangen einfach den Allergene Ordner zur Einsicht.

	€
<b>Hausgemacht und regional...</b>	
<u>... Suppen und Salat</u>	
<b>Hausgemachte Leberknödelsuppe<sup>3,7,9</sup></b> mit frischem Schnittlauch	<b>4,90</b>
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe vom Weideochs in der Terrine<sup>1,7,9</sup></b> mit Bauernkrustenbrot <sup>1</sup>	<b>7,90</b>
<b>Gemischter Beilagensalat nach Saison, immer frisch vom Markt, Hausdressing<sup>9,10</sup></b>	<b>4,50</b>
<b>In MÜNCHEN ein Muß ...</b>	
<u>... für alle Wirtshausliebhaber</u>	
<b>2 Stück frische Münchner Weißwürste</b> vom Metzger Schelkopf	<b>5,90</b>
<b>2 Paar Schweinswürstl vom Grill</b> mit hausgemachtem Weinsauerkraut <sup>1,12</sup>	<b>9,20</b>
<b>2 Pfefferbeißer vom Grill</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>9</sup>	<b>8,20</b>
<b>„Metzgerpfandl“</b> - gemischter Würstlspeiß vom Grill mit hausgemachtem Weinsauerkraut <sup>1,12</sup> und Stampfkartoffeln	<b>12,90</b>
<b>Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei<sup>3</sup></b> und hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>9</sup> <i>oder</i> Stampfkartoffeln	<b>10,90</b>
<b>2 Scheiben Kälberne Milzwurst - gebacken<sup>1,3</sup> <i>oder</i> gebraten -</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>9</sup>	<b>11,90</b>
<b>Im WIRTSHAUS zuhause ...</b>	
<u>... die Brotzeiten</u>	
<b>Rindertatar – frisch aus der Lende</b> (ca. 180 g) mit Eigelb <sup>3</sup> , Gewürzen, Butter <sup>7</sup> und 2 Scheiben Bauernkrustenbrot <sup>1</sup>	<b>18,90</b>
<b>Münchner Wurstsalat</b> (Regensburger) mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Bauernkrustenbrot <sup>1</sup>	<b>9,20</b>
<b>Hausgemachter Obatzda<sup>7</sup></b> , 2 Scheiben Bauernkrustenbrot <sup>1</sup>	<b>9,90</b>
<b>Luftgetrockneter Speck aus Südtirol</b> , frischer Meerrettich, Essiggurke, Butter <sup>7</sup> und 2 Scheiben Bauernkrustenbrot <sup>1</sup>	<b>13,70</b>
<b>Heumilch Käsebrett<sup>7</sup></b> von der Naturkäserei <b>Tegernseer Land</b> Stücke vom Bergkäse mittelalt, halbfester Schnittkäse und Weichkäse mit Weintrauben, Butter <sup>7</sup> und 2 Scheiben Bauernkrustenbrot <sup>1</sup>	<b>14,50</b>
<b>Gemischtes vom Speck- und Käsebrett<sup>7</sup></b> , Butter <sup>7</sup> , 2 Scheiben Bauernkrustenbrot <sup>1</sup>	<b>14,90</b>
Scheibe Bauernkrustenbrot <sup>1</sup>	<b>1,20</b>
frisch gebackene Breze <sup>1</sup>	<b>1,20</b>
Portion frisch geriebener Meerrettich	<b>1,50</b>
Portionsbutter <sup>7</sup>	<b>1,00</b>

### Allergenkennzeichnung