

So schmeckt TRADITION!

Die BAYERISCHEN Wirtshausklassiker...

... aus dem Ofen und vom Grill

	€
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Hals mit rescher Kruste, Natursoße ¹ und Kartoffelknödel ^{1,9,12}	11,50
½ hintere Schweinshaxe auf dem Brett mit frisch geriebenem Meerrettich	13,50
½ hintere Schweinshaxe vom Grill mit Natursoße ¹ und Kartoffelknödel ^{1,9,12}	15,50
¼ resch gebratene Ente (Bruststück großzügig geschnitten) mit Natursoße ¹ , hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel ^{1,9,12}	19,90
Wiener Schnitzel vom Kalb^{1,3} mit hausgemachten Preiselbeeren und Kartoffelsalat ⁹ <u>oder</u> Pommes frites ¹²	22,50
„Augustinerteller“ - je ein Stück Ente und Schweinshaxe mit Natursoße ¹ , hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel ^{1,9,12}	20,70

... unser Tischbuffet ab 4 Personen

Bayerisches Reindl	pro Person	22,50
Schweinsbraten, kälberne Fleischpflanzerl ^{1,3} , gemischter Würstelspieß, Natursoße ¹ , Sauerkraut ^{9,12} , Kartoffelsalat ⁹ <u>oder</u> Pommes frites ¹²		

... Suppen und Salate

Hausgemachte Leberknödelsuppe^{1,3,7,9} mit frischem Schnittlauch	5,50
Hausgemachte Gulaschsuppe^{1,7,9} vom Weideochs (in der Terrine) mit Bauernkrustenbrot ¹	8,50
Kleiner gemischter Beilagensalat^{9,10} mit Hausdressing ^{9,10}	4,70
Großer gemischter Beilagensalat^{9,10} mit Croutons ¹ und Hausdressing ^{9,10}	8,90

... die Beilagen

Portion Kartoffelsalat⁹, Grillgemüse, Speckkrautsalat⁹, Apfelblaukraut, Weinsauerkraut^{9,12}, je	3,70
Eierspätzle^{1,3,7} mit Soße, Kartoffelknödel^{1,9,12} oder Semmelknödel^{1,3,7} mit Soße	
Portion Pommes frites¹² mit Ketchup und Majo	4,00



aus unserer Spießbraterei:
**Zarte Hähnchen, resch gebraten,
 dazu kann man dringend raten!**
**½ Grillhendl vom 1.200 gr. Hähnchen
 mit frischer Blatt Petersilie gefüllt **10,90 €****

... mit Kartoffelsalat⁹ **14,50 €**
 ... mit Pommes frites¹² **14,50 €**
 ... mit bunt gemischtem Salat⁹ **15,70 €**

Allergenkennzeichnung

In MÜNCHEN ein Muß ...

... für alle Wirtshausliebhaber

	€
2 Stück frische Münchner Weißwürste (vom Metzger Schelkopf) mit süßem Senf ¹⁰ (bis 12:00 Uhr)	5,90
jede weitere Wurst	2,90
2 Paar Schweinswürstl vom Grill mit hausgemachtem Weinsauerkraut ^{9,12}	9,50
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei³ und Kartoffelsalat ⁹	11,70
„Metzgerpfandl“ - gemischter Würstlspieß vom Grill mit hausgemachtem Weinsauerkraut ^{9,12} und Pommes frites ¹² <u>oder</u> Salzkartoffeln	12,90

Im WIRTSHAUS zuhause ...

... die Brotzeiten (mit frischem Brot von der Brotmanufaktur Schmidt)

Münchner Wurstsalat^{9,10} (Regensburger) mit roten Zwiebeln, Essiggurke ¹² und Bauernkrustenbrot ¹	9,90
Obatzda⁷, Radieserl⁻⁷ und Aprikosen-Rosmarinfrischkäse⁷ mit 2 Scheiben frischem Vollkornbrot ¹	11,90
Gemischtes Brotzeitbrett^l - gemischte Wurst- und Käsespezialitäten ⁷ (aus Bayern und Tirol), Essiggurke ¹² , Butter ⁷ und 2 Scheiben Bauernkrustenbrot ¹	14,90
Scheibe Bauernkrustenbrot¹, frisches Vollkornbrot¹, frisch gebackene Breze¹, Portionsbutter⁷ je	1,30
Portion frisch geriebener Meerrettich	1,50

... zur Nachspeise

Apfelstrudel^{1,3,7} mit Vanilleeis ^{3,7} und Sahne ⁷	6,90
„black forest“ - warmer Schokoladengugelhupf ^{1,3,7} mit Kirschsoße und Sahne ⁷	6,90

... Vegetarische Spezialitäten

Gemischte Waldpilze in Rahm⁷ mit Semmelknödel ^{1,3,7} und frischer Petersilie	11,90
Großer bunter Salatteller^{9,10} mit gebackenem Emmentaler ⁷ , Preiselbeeren und 1 Scheibe Vollkornbrot ¹	13,90

Allergenkennzeichnung