VORSPEISEN

„Obatzta“ im Glas mit Gebäck		**€ 6,60**
Beef Tatar nach Art des Hauses mit Butter und Wachtelei	**Vorspeise**	**€ 16,90**
Beef Tartar with butter and quail egg	**Hauptspeise**	**€ 23,90**
Wir servieren unser Beef Tatar mit Brot!		
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce)		**€ 16,90**
Veal with homemade tuna sauce		
Knackiger Blattsalat an Hausdressing mit gebratenem Speck & Ei		**€ 12,90**
Crunchy lettuce on a house dressing with fried bacon & eggs		
Bunt gemischte Salatschüssel oder bunte Blattsalate	**als Vorspeise**	**€ 6,40**
Mixed salad or green salad	**als Hauptspeise**	**€ 11,90**

SUPPEN

Rinderkraftsuppe mit Gemüsestreifen und Flädle		**€ 5,30**
Clear beef soup with vegetables and pancake		
Schaumsüppchen von Gemüse & Curry	**mit Garnele**	**€ 7,90**
Foam soup of vegetables and curry	**ohne Garnele**	**€ 5,90**

VITAMINREICHES UND SALATE

Knackige Blattsalate fein mariniert …
Variation of green salads

… mit gegrillten Scampi in Knoblauchbutter **€ 17,20**
with grilled scampis in garlic butter

oder/or

… mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren, karamellisierten Walnüssen und Hausdressing **€ 13,40**
with backed cheese, cranberries, caramelized walnuts and dressing

Caesar Salad "nach Art des Hauses" **€ 15,70**
Knackige Blattsalate mit gebratener Hühnerbrust, French-Dressing und Parmesan
Variation of green salads with grilled chicken breast, french-dressing and parmesan

Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und Zwiebelringe **€ 13,40**
Styrian beef salad with pumpkin oil and onion rings

KLASSIKER ZU EINEM AUGUSTINER BIER

2 Stück Weißwürste **mit Händlmaier-Senf und Laugenbrezel oder Brot** 2 pieces of original Bavarian veal sausages with “Händlmaier mustard” and pretzel or bread	**€ 7,60**
Gulaschsaft mit Wienerle Goulash sauce with sausages	**€ 8,90**
Wurstsalat vom Schübling Sausage salad	**€ 10,90**
Wurst-Käsesalat vom Schübling mit deftigem Bergkäse Sausage-salad with Bergkäse	**€ 10,90**
Ochsenmaulsalat klassisch mariniert Ox muzzle salad classically marinated	**€ 10,90**
Wienerle mit Kren und Senf Sausages with horseradish and mustard	**€ 6,20**
Frische Laugenbrezel Fresh pretzel	**€ 2,10**

VEGETARISCH ODER EINFACH FÜR ZWISCHENDURCH

Hausgemachte Gnocchi auf Ratatouille-Gemüse und Curcuma-Schaum **€ 17,50**
Homemade Gnocchi with ratatouille-vegetables and foam of curcuma

Kräuter-Risotto mit getrockneten Tomaten, Pinienkerne & frischem Parmesan **€ 18,20**
Risotto with herb, tomatoes, pine nuts and parmesan

Gebackene Champignon mit Sauce Tartare **€ 14,10**
Baked champignon with sauce tartare

Linsen-Gemüse-Curry VEGAN **€ 16,50**
Lentils-vegetable-curry VEGAN

FISCH

Kurz gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Blatt-Spinat mit Kräuterkartoffeln **€ 24,90**
Fried pikeperch filet with cream-spinach-leaves and herb potatoes

Gebratenes Lachsforellenfilet und gegrillte Scampis mit Kräuter-Risotto, getrocknete Tomaten & Pinienkerne **€ 25,90**
Fried salmon trout and grilled scampis with herb-risotto, tomatoes and pine nuts

Gambas (5 Stück) mit Knoblauch, Chili und Olivenöl **€ 15,90**
Gambas (5 pieces) with garlic, chilli and olive oil

Jedes Hauptgericht ist natürlich auch in einer kleinen Portion erhältlich – minus € 2,00
Every main course is also available as a small portion – minus € 2,00

HAUPTSPEISEN

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes oder gemischtem Salat und Preiselbeeren "Wiener Schnitzel" deep fried and breaded escalope of veal with fries or mixed salad and cranberries		**€ 22,90**
„Winzerschnitzel" als gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art" **(leicht gesurt, dadurch saftig und butterweich) mit Pommes oder gemischtem Salat und Preiselbeeren** "Winzer Schnitzel" deep fried and breaded escalope of pork with fries or mixed salad and cranberries		**€ 17,40**
Tafelspitz mit gebratenen Kartoffeln, Rahm-Blatt-Spinat und Kren Boiled beef with fried potatoes, cream-spinach-leaves and horseradish		**€ 21,90**
Zwiebelrostbraten mit gebratenen Kartoffeln und grünen Bohnen Roast beef with onions, fried potatoes and green beans		**€ 23,20**
„Pfännele Hit" – Medaillons vom Schweinefilet mit grünen Bohnen, Champignonrahmsauce und Spätzle "Pfännele Hit" – Medaillons of pork filet with green beans and mushroom cream sauce and dumplings		**€ 21,20**
Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Spätzle Sliced of turkey with mushroom cream sauce, vegetables and homemade dumplings		**€ 17,50**
Gebratene Streifen vom Rind „Stroganoff Art" (Essiggurken, Speck, Champignon) mit Spätzle und Gemüse Stroganoff with cucumber, bacon, mushrooms, homemade dumplings and vegetable		**€ 22,90**
Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce, Kroketten und knackigem Gemüse Beef steak with pepper sauce, croquettes and vegetables	**200g** **300g**	**€ 35,90** **€ 40,90**

Jedes Hauptgericht ist natürlich auch in einer kleinen Portion erhältlich – minus € 2,00
Every main course is also available as a small portion – minus € 2,00

DESSERT

„Mini-Dessert“ im Glas nach Tagesangebot	**€ 4,90**
Mousse au chocolat mit Früchten Mousse au chocolat with fruits	**€ 8,90**
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster Cut-up and sugared pancake with raisins and stewed plums	**€ 12,30**
Apfelstrudel Apple strudel	**€ 4,40**
+ Sahne / whipped cream	**€ 1,70**
+ Vanillesauce / vanilla sauce	**€ 1,70**
+ 1 Kugel Vanille Eis / 1 scoop of vanilla ice cream	**€ 1,70**
Coupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce und Sahne Coup Denmark (vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream)	**€ 7,60**
Zitronensorbet mit Gin Lemon sorbet with gin	**€ 8,10**
Kugel hausgemachtes Tagessorbet Homemade sorbet	**€ 3,60**
Eiskugel (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss) Ice cream (vanilla, chocolate, strawberries, walnut)	**€ 1,70**
Bergkäse gereift 6-8 Monate mit Trauben und Feigensenf Cheese with grapes and figs mustard	**€ 10,90**

AUGUSTINER BIERE

Sind Bierspezialitäten, die – nach den eisernen Vorgaben des bayrischen Reinheitsgebots von 1516 gebraut – den höchsten Ansprüchen gerecht werden. Erlesenste Qualität ist bei Augustiner, der ältesten Brauerei Münchens, schon immer Tradition gewesen.

Augustiner Bräu München wurde im Jahr 1328 erstmals urkundlich erwähnt und ist somit die älteste Brauerei Münchens, die sich immer noch im Privatbesitz befindet. Der Fokus auf Tradition, Regionalität und Qualität ist ausschlaggebend für die lange Geschichte und den Erfolg des Brauhauses.

Lagerbier hell wird im traditionellen Augustiner Becher serviert. Wir erlauben uns, das Bier wie in Bayern auszuschenken – als „Schnitt“ mit ca. 0,29l oder als „Halbe“ mit 0,5l.

„Schnitt“		**€ 3,70**
Augustiner Helles	**0,3l**	**€ 3,70**
Lagerbier vom Fass	**0,5l**	**€ 4,70**
Radler süß/sauer	**0,3l**	**€ 3,70**
Radler süß/sauer	**0,5l**	**€ 4,70**
Augustiner Edelstoff Flaschenbier	**0,33l**	**€ 3,90**
Augustiner Dunkel Flaschenbier	**0,5l**	**€ 4,90**
Augustiner Weißbier Flaschenbier	**0,5l**	**€ 4,90**
Augustiner Maximator vom Fass oder Flaschenbier (je nach Saison, nicht vor Aschermittwoch)	**0,5l**	**€ 4,90**

APERITIFS

Hausapero		**€ 6,90**
Unsere Mitarbeiter empfehlen Ihnen gerne das Angebot!		
Glas Prosecco		**€ 4,50**
Glas Prosecco Maracuja		**€ 4,90**
Aperol Spritz mit Weißwein		**€ 5,50**
Aperol mit Prosecco		**€ 6,30**
Hugo		**€ 6,30**
Campari	**5cl**	**€ 5,80**
Campari Soda/Orange		**€ 6,50**
Martini	**5cl**	**€ 5,80**
Martini Soda/Tonic		**€ 6,90**
Sherry Tio Pepe	**5cl**	**€ 5,90**
Cynar	**5cl**	**€ 5,80**
Cynar Soda/Orange		**€ 6,50**
Tomatensaft		**€ 3,80**
Sanbitter mit Soda, Limette & Eis		**€ 4,50**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle still/prickelnd	**0,33l**	**€ 3,20**
Römerquelle still/prickelnd	**0,75l**	**€ 6,00**

Für unsere Jugend:		
Rhabarbersaft	**0,25l**	**€ 3,40**
mit Quellwasser oder Soda gespritzt	**0,5l**	**€ 4,20**
Soda oder Quellwasser Holder	**0,25l**	**€ 2,50**
Soda oder Quellwasser Holder	**0,5l**	**€ 3,50**
Soda Zitron mit frischer Zitrone	**0,25l**	**€ 2,90**
Soda Zitron mit frischer Zitrone	**0,5l**	**€ 3,90**
Cola, Fanta, Spezi, Citro, Eistee	**0,25l**	**€ 3,40**
Cola, Fanta, Spezi, Citro, Eistee	**0,5l**	**€ 4,50**
Coca Cola Zero	**0,33l**	**€ 3,80**
Almdudler	**0,33l**	**€ 3,80**
Red Bull	**0,25l**	**€ 4,10**
Schweppes	**0,2l**	**€ 3,50**
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		
Thomas Henry Tonic	**0,2l**	**€ 3,80**
Fever Tree Tonic	**0,2l**	**€ 3,80**
Apfel-, Johannisbeer-, Orangen- und Mangosaft	**0,25l**	**€ 3,40**
mit Soda oder Quellwasser	**0,5l**	**€ 4,20**
Alkoholfreies Bier (Clausthaler)	**0,3l**	**€ 3,90**
Alkoholfreies Weizen (König Ludwig)	**0,5l**	**€ 4,90**

QUALITÄTSWEINE

aus der 0,75l Flasche offen

Gerne können Sie auch aus dem schönen Sortiment unserer Weinkarte wählen!

Grüner Veltliner	**1/8l**	**€ 4,50**
Weingut Münzenrieder, Burgenland	Fl.	**€ 27,00**
Riesling	**1/8l**	**€ 4,70**
Weingut Bannert, Niederösterreich	Fl.	**€ 28,20**
Weißburgunder	**1/8l**	**€ 4,60**
Weingut Horvath, Burgenland	Fl.	**€ 27,60**
Rose	**1/8l**	**€ 4,30**
Weingut Fritsch, Niederösterreich	Fl.	**€ 25,80**
Zweigelt	**1/8l**	**€ 4,50**
Weingut Markowitsch, Niederösterreich	Fl.	**€ 27,00**
Blaufränkisch	**1/8l**	**€ 4,90**
Weingut Gager, Burgenland	Fl.	**€ 29,40**
Cuvée Heideboden	**1/8l**	**€ 4,90**
Weingut Münzenrieder, Burgenland	Fl.	**€ 29,40**
Wein gespritzt:	**1/4l**	**€ 3,70**
süß/sauer | rot oder weiss		

KAFFEE & TEE

Stoll

Die Firma Stoll wurde 1936 in Zürich gegründet. Seither ist beste Kaffeequalität und ausgezeichneter Service ihr höchstes Bestreben.

Kaffee		**€ 3,30**
Espresso		**€ 3,00**
Espresso Macchiato		**€ 3,20**
Doppelter Espresso		**€ 4,20**
Cappuccino		**€ 3,90**
Latte Macchiato		**€ 4,20**
Heiße Schokolade		**€ 4,00**
mit Milchschaum		
Tasse Althaustee		**€ 3,30**
Früchtetee, Pfefferminz, Grün Matinee, Classic Herbs, Earl Grey, Kamille		
Tee mit Rum	**2cl**	**€ 5,50**

SCHNAPS VOM LÄNDLE

alle Schnäpse werden in 2cl ausgeschenkt

Michelehof – Hard

Williams	€ 7,50
Subira	€ 7,50

Kurt Fink – Krumbach

Obstler	€ 3,50

Zauser – Bregenz

Marille	€ 7,90
Himbeere	€ 8,90
Subira	€ 7,60
Vogelbeere	€ 8,90
Quitte	€ 8,90
Williams	€ 7,60

Pfanner – Lauterach

Honig Williams	€ 4,20
Enzian	€ 4,20
Marille	€ 4,60
Williams	€ 4,60
Subira	€ 4,80
Obstler	€ 3,50

INTERNATIONAL

unsere Auswahl der leckeren Spirituosen

Tequila Olmeca Gold	2cl	€ 3,90
Ramazotti	4cl	€ 5,00
Averna	4cl	€ 5,00
Fernet	2cl	€ 3,30
Baileys	4cl	€ 5,20
Sambuca	2cl	€ 3,90
Amaretto	4cl	€ 5,20
Cointreau	4cl	€ 5,20

Grappa

Berta Elisi	2cl	€ 6,90
Berta Tre Soli Tre	2cl	€ 9,80
Grappa Chardonnay	2cl	€ 5,90

Cognac/Weinbrand

Remy Martin VSOP	4cl	€ 6,40
Milenario Solera 8y	4cl	€ 6,90

Vodka

Absolut	4cl	€ 6,10
Grey Goose	4cl	€ 8,80

NEU!

Montenegro	4cl	€ 5,00
Montenegro Tonic	4cl	€ 6,50

Whiskey

Jameson Original	**4cl**	**€**	**7,00**
Jack Daniels	**4cl**	**€**	**7,00**
Ballantine's Finest	**4cl**	**€**	**7,00**
Johnnie Walker Red Label	**4cl**	**€**	**6,50**
Chivas Regal – 12 Year old	**4cl**	**€**	**7,90**

Single Malt Whiskey

Oban 14 Years	**4cl**	**€**	**9,90**
Graggenmore 12 Years	**4cl**	**€**	**9,90**
Tallisker 10 Years	**4cl**	**€**	**9,90**
Lagavulin 16 Years	**4cl**	**€**	**9,90**

Gin

HausGin	**4cl**	**€**	**7,10**
Bombay Saphire	**4cl**	**€**	**6,10**
Sloeberry Blue Gin	**4cl**	**€**	**7,10**
Hendricks	**4cl**	**€**	**7,10**
Monkey	**4cl**	**€**	**7,10**

Rum

Havanna 3 Jahre	**4cl**	**€**	**6,00**
Havanna 7 Jahre	**4cl**	**€**	**7,20**
Zacappa 23 Jahre	**4cl**	**€**	**8,50**
Diplomatico	**4cl**	**€**	**8,50**