

Bayrische Speisekarte

Vorweg & Brotzeiten

Gebratenes geräuchertes Wammerl mit Kren

15.--

3 Nürnberger Rostbratwürstl auf bayrischem Sauerkraut

11.00

Presssack mit Musik

mit Zwiebeln und Gurken an einer feinen Vinaigrette

15.00

Bayrischer Krautsalat

6.--

Bayrischer bunter Salat

8.--

Hausg'machte Supp'n

Leberknödelsupp'n

10.--

Sauerkrautsupp'n mit Speckwürfeln

10.—

Mià wünsch'n an Quäd'n und lasst's as aich schmegga!!


Bayrische Schmankerl

Ein paar haus'gmachte Münchner Weißwürste
nach Original Münchner Rezept
mit süßem Händelmeier Senf
11.00

6 Stk. Nürnberger Rostbratwürstl
auf bayrischem Sauerkraut
20.--

10 Stk. Nürnberger Rostbratwürstl
auf bayrischem Sauerkraut
25.00

O'baztä
Angemachter Käse nach Haus Rezept
20.00 / kloiner 14.00

Ofenfrische Brez'n 
3.00

No was für die Fleischlosen

Spätzle mit Gmias & Kaas überbacken
mit Röstzwiebeln
20.00

Schupfnudeln mit bayrischem Sauerkraut
und Sauerrahm
20.00

Wärschaft's Bayrisches

Münchner Schweins - Hax'n mit Kruste
da zuä Kartoffelknödl und Krautsalat
29.00

Schweinekrustenbraten
da zuä Kartoffelknödl und Krautsalat
25.00 / * 22.00

Rahmgulasch vom Koalb
mit Spätzle und bunter Salat
36.00 / *33.00

Zwiebelrostbraten
mit Spätzle und bunter Salat
39.00

Böfflamott
mit Blaukraut und Kartoffelknödl
35.00

Abgebräunter Leberkäse
mit Ochsenauge und da zuä bayrischem Kartoffelsalat
21.00

Panierter Schnitzel von der Sau nach Altbayrischer Art
mit süßem Senf & Meerrettich mariniert
da zuä Spätzle und bunter Salat
29.50 / *26.50

Bio Lachsforellenfilet an leichter Kapern-Kräutersauce
auf bayrischer Kartoffelsalat
42.—

* kloine Portion

Was für unsere Kleinen Mädels & Buan

Panierter Schnitzel mit Spätzle

13.50

3 Nürnberger mit Schupfnudeln

11.00

Portion Spätzle oder Knödel

mit Sose

9.--

Für die Naschkatzerl

Hausgemachter

Apfelstrudel im Glas

9.50

Zwetschgen - Topfen - Knödel

mit Vanilleeis & Sahne

12.50

Hausgemachtes

Bayrisches Bier - Tiramisu

8.00

Oder wählt was aus unserer

Eis Karte.

Allergeninformation

Aufgrund der Produktionsbedingungen in unserer Küche können

Spuren von Allergenen in unseren Gerichten nicht ausgeschlossen werden.

„Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/ oder Intoleranzen auslösen können,

sowie auch über die Herkunft unserer Produkte (Fleisch / Fisch)

informieren Sie unsere Mitarbeitenden **auf Anfrage** gerne.

Getränke Karte

Augustiner Bräu München vom Fass

Helles	3dl	Fr.	4.80
Helles	5dl	Fr.	6.80
Helles	Mass	Fr.	13.50
Radler	5dl	Fr.	7.00

Herzogliches Brauhaus am Tegernsee vom Fass

Dunkles	3dl	Fr.	4.80
Dunkles	5dl	Fr.	6.80
Dunkles	Mass	Fr.	13.50

Ayingger Weißbier vom Fass

Brauweise	3dl	Fr.	5.00
Brauweise	5dl	Fr.	7.50
Ayingger Russe	5dl	Fr.	7.50

Bayrische Bier aus der Flasche

Gutmann Weizen	5dl	Fr.	7.50
Augustiner Weizen	5dl	Fr.	7.50
Augustiner Dunkel	5dl	Fr.	7.50

Alkoholfreie Getränke

Rothaus Bräu Weißbier	5dl	Fr.	7.50
Hacker Pschorr Hell Naturtrüb	5dl	Fr.	7.50
Apfelschorle	5 dl	Fr.	6.00
Apfelschorle	3dl	Fr.	4.50
Spezi	5dl	Fr.	6.00
Spezi	3dl	Fr.	4.50

Schnaps

Jägermeister	2cl	Fr.	5.00
Enzian	2cl	Fr.	7.00
Zwetschgenwasser	2cl	Fr.	6.00
Obstler	2cl	Fr.	5.00
Willi	2cl	Fr.	7.50
Saurer Apfel	2cl	Fr.	5.00
Blutwurz	2cl	Fr.	7.00
Bärwurz	2cl	Fr.	7.00