

Flüssiges Gold von Augustiner

Augustiner Hell	0,5 ltr.	€ 4,40
(ab 18:00 Holzfass)	1,0 ltr.	€ 8,60
Augustiner Dunkel	0,5 ltr.	€ 4,80
	1,0 ltr.	€ 9,60
Augustiner Weißbier	0,5 ltr.	€ 5,30
	1,0 ltr.	€ 10,60
Augustiner Edelstoff	0,5 ltr.	€ 5,30
	1,0 ltr.	€ 10,60
Augustiner Pils (Flasche)	0,33 ltr.	€ 4,50

(alle 12)

Biermischgetränke & andere Biere

Radler ^(10,12)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,60/9,20
Ruß ^(10,12)	0,5/1,0 ltr.	€ 5,30/10,60
Augustiner Alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 5,30
König Ludwig WB leicht ⁽¹²⁾	0,5 ltr.	€ 5,30
König Ludwig WB dunkel ⁽¹²⁾	0,5 ltr.	€ 5,30

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener perlend & still	0,25/0,75 ltr.	€ 3,90/7,90
Hausgemachte Limonade	0,4 ltr.	€ 5,50
<small>(Tafelwasser, Minze, Limette, Ingwer)</small>		
Almdudler Kräutерlimonade	0,33 ltr.	€ 4,90
Fanta	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola ⁽¹¹⁾	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola Zero ^(2,11)	0,33 ltr.	€ 4,50
Spezi ⁽¹¹⁾	0,4 ltr.	€ 4,80
Zitronenlimonade	0,4 ltr.	€ 4,50
Tafelwasser perlend	0,4 ltr.	€ 3,50
Apfelschorle trüb	0,4 ltr.	€ 4,80
Orangenschorle	0,4 ltr.	€ 4,80
Johannisbeerschorle	0,4 ltr.	€ 5,50
Mangoschorle	0,4 ltr.	€ 5,50
Maracujaschorle	0,4 ltr.	€ 5,50
Rhabarberschorle (BIO)	0,4 ltr.	€ 5,90

Aperitif

Aperol Spritz	0,25 ltr.	€ 8,50
Hugo	0,25 ltr.	€ 8,50
Alpen Spritz	0,25 ltr.	€ 8,50
<small>(Prosecco, Limette, Minze, Ingwer, Soda)</small>		
Gin Wild Berry	0,25 ltr.	€ 10,50
<small>(Gin, Schweppes Wild Berry, Beerenmix, Limette)</small>		
Garchinger Augustiner Mule	0,40 ltr.	€ 15,50
<small>(Smirnoff Vodka, Limette, Minze, Ingwer)</small>		

(Aperitif 12, mit Weinen 1)

Aufgussgetränke

Espresso einfach / doppelt	€ 2,90/4,60
Tasse Kaffee	€ 3,80
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,60

(alle 11, Milchhaltige Produkte: g)



2016

Offene Weine

Grüner Veltliner No. 6	0,25 ltr.	€ 9,90
WG Thomas Lehner, trocken, 12,5%		
Lugana Colli VaiBo Doc	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Societa Agricola S.S., trocken, 13%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Becker, trocken, 12,5%		
Zweigelt No. 2	0,25 ltr.	€ 9,90
WG Thomas Lehner, trocken, 12,5%		
Primitivo	0,25 ltr.	€ 12,50
Casalina di Siziliano, 14%		
Zweigelt No. 87, Rosé	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Thomas Lehner, trocken, 12%		
Weinschorle rot/weiß	0,50 ltr.	€ 8,50

Weißweine

Grüner Veltliner „Schlossabfüllung“	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Schloss Gobelsburg, trocken, 12,5%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,75 ltr.	€ 33,00
WG Becker, 12,5%		
Lugana Colli VaiBo Doc	0,75 ltr.	€ 38,00
WG Societa Agricola S.S., trocken, 13%		

Roséweine

Cá dei Frati Rosé	0,75 ltr.	€ 48,00
Zweigelt No. 87, Rosé	0,75 ltr.	€ 33,00
WG Thomas Lehner, trocken, 12,0%		

Rotweine

Zweigelt „Schlossabfüllung“	0,75 ltr.	€ 33,00
WG Hannes Reeh, trocken, 12,5%		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 39,00

Schaumweine

Prosecco Frizzante, Luigis	0,10 ltr.	€ 5,50
	0,75 ltr.	€ 29,00
Valdo Prosecco DOCG	0,75 ltr.	€ 42,00
	1,50 ltr.	€ 80,00
Laurent Perrier Rosé	0,75 ltr.	€ 185,00
	1,50 ltr.	€ 360,00
Champagne Ayala Brut Majeur	0,75 ltr.	€ 99,00
	1,50 ltr.	€ 199,00
2013 Dom Perignon	0,75 ltr.	€ 450,00

(alle Weine 12, 1)

Allergene + Zusatzstoffe

Die Karte für
Allergene + Zusatzstoffe
erhalten Sie
von unserem Personal.



2016



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 Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.



Erfrischungs-Empfehlung

„Alpen Spritz“

Prosecco, Limette, Minze,
Ingwer, Soda
0,25 ltr. € 8,50



Aperitif-Empfehlung

„Duchessa Spritz“

4 cl Duchessa Aperitivo, Tonic Water,
Soda, Zitrone
0,25 ltr. € 8,50

Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner No. 6

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



Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2

WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig, 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

VORSPEISEN

Rindertatar

fertig angemacht, mit geröstetem
Malzbaguette
80 g € 16,90
160 g € 25,50
(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,k,i)

Dreierlei Gschmiert`s

mit Obazda, Griebenschmalz,
Kartoffelkas & Malzbaguette
€ 10,50
(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,k,i)

SUPPE

Kräftige Rindssuppe

mit Tageseinlage
€ 7,90
(a1,c,g,i,1)

SALATE

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse

mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten,
Walnüssen, French-Dressing & Malzbaguette
€ 18,50
(a1,a2,a3,a4,a5,g,f,k,h3,i)

Steirischer Backhendlsalat

mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen
& Kürbiskern-Dressing
€ 18,50
(a1,c,j,7)

BEILAGEN

Frisch gebackene Breze <small>(a1)</small>	€ 2,00
Malzbaguette (3 Scheiben) <small>(a1,a2,a3,a4,a5,k)</small>	€ 2,00
Kleiner gemischter Salat <small>(i,j)</small>	€ 5,80
Krautsalat <small>(6,8)</small> / Kartoffelsalat <small>(i,j)</small>	€ 5,50
Blaukraut <small>(2,12)</small> / Sauerkraut <small>(12)</small>	€ 5,50

Unsere Kinderkarte erhalten Sie
von unserem Personal.

BROTZEIT

Bayrischer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 11,50
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,j,k,E250)

Schweizer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, Emmentaler
& Malzbaguette
€ 12,50
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k,E250)

Portion Original Obazda

mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 10,50
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k)

Südtiroler Premium Speckbrett

mit frischem Meerrettich, Essiggurke,
Butter & Malzbaguette
€ 16,50
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k,2,5,6)

VEGETARISCH/VEGAN

Hausgemachte Käsespätzle

mit Bergkäse, Röstzwiebeln
& gemischtem Salat
€ 17,90
(a,c,g,j,1,2,3,5,8,11)

Rahmschwammerl

mit Semmelknödel & frischer Petersilie
€ 18,50
(a1,c,g,12)



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



FLEISCH

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße
€ 17,50
(a1,i,1,12)

Hausgemachte Kalbspflanzerl

mit Kartoffelstampf, Röstzwiebeln & Kalbsjus
€ 18,50
(a1,c,g,i,j,1,12)

„Münchner Brezenschnitzel“

in süßem Senf marinierte Schweineoberschale
mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat
€ 21,50
(a1,c,i,j)

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren
€ 32,50
(a1,c,j,j,g)

Geschmorte Ochsenbackerl

mit Kartoffelstampf & Rotweinzwiebeln
€ 24,50
(g,i,7,12)

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

mit Speckbohnen & Zwiebelsoße
(a1,i,j,1,12, E250, E301)
wahlweise mit:
Bratkartoffeln oder Käsespätzle (a1,c,g)
€ 35,50

FISCH

Saiblings Filet vom Grill

auf Esterhazy-Gemüse,
Petersilienkartoffeln & Limettensoße
€ 26,90
(a1,g)



Follow us on
Instagram

DESSERTS

Cheesecake

auf Himbeerspiegel mit Sahne
€ 9,50
(a1,c,g)

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

dazu Vanilleeis & Sahne
€ 9,50
(a1,c,g)

Kaiserschmarrn

(ohne Rosinen) mit Apfelmus
€ 14,90
(a1,g,c)

Apfelkücherl (4 Stück)

mit Vanilleeis & Sahne
€ 10,00
(a1,c,g)

Apfelstrudel

mit Vanilleeis oder Vanillesoße
€ 9,90
(a1,g)

Eismarillenknödel

auf Himbeerspiegel mit Sahne
€ 9,50
(a1,h2,g)

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne
€ 11,50
(g,12)

Vanilleeis mit Kürbiskernöl

& Kürbiskernen
€ 9,50
(g)

Dessertplatte

(für 2 Personen)
ein Streifzug durch unsere
Dessertspezialitäten
€ 19,50
(a1,c,g,1,12)

Flüssige Desserts finden Sie
in unserer separaten Karte!

Augustiner's gold liquid

Augustiner Hell	0,5 ltr.	€ 4,40
(after 6pm from wooden barrel)	1,0 ltr.	€ 8,60
Augustiner Dark beer	0,5 ltr.	€ 4,80
	1,0 ltr.	€ 9,60
Augustiner Wheat beer	0,5 ltr.	€ 5,30
	1,0 ltr.	€ 10,60
Augustiner „Edelstoff“	0,5 ltr.	€ 5,30
	1,0 ltr.	€ 10,60
Augustiner Pils (bottle)	0,33 ltr.	€ 4,50

(all 12)

Mixed beer drinks & other beers

Radler ^(10,12)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,60/9,20
Ruß ^(10,12)	0,5/1,0 ltr.	€ 5,30/10,60
Augustiner non-alcoholic	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB non-alcoholic	0,5 ltr.	€ 5,30
König Ludwig WB light ⁽¹²⁾	0,5 ltr.	€ 5,30
König Ludwig WB dark ⁽¹²⁾	0,5 ltr.	€ 5,30

Soft drinks

Adelholzener sparkling & still	0,25/0,75 ltr.	€ 3,90/7,90
Homemade lemonade	0,4 ltr.	€ 5,50
<small>(Table water, mint, lime, ginger-)</small>		
Almdudler herbal lemonade	0,33 ltr.	€ 4,90
Fanta	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola ⁽¹¹⁾	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola Zero ^(2,11)	0,33 ltr.	€ 4,50
Spezi ⁽¹¹⁾	0,4 ltr.	€ 4,80
Lemonade	0,4 ltr.	€ 4,50
Sparkling table Water	0,4 ltr.	€ 3,50
Apple spritzer	0,4 ltr.	€ 4,80
Orange spritzer	0,4 ltr.	€ 4,80
Blackcurrant spritzer	0,4 ltr.	€ 5,50
Mango spritzer	0,4 ltr.	€ 5,50
Passion fruit spritzer	0,4 ltr.	€ 5,50
Rhubarb spritzer (BIO)	0,4 ltr.	€ 5,90

Aperitif

Aperol Spritz	0,25 ltr.	€ 8,50
Hugo	0,25 ltr.	€ 8,50
Alpine Spritz	0,25 ltr.	€ 8,50
<small>(Prosecco, lime, mint, ginger, soda water)</small>		
Gin Wild Berry	0,25 ltr.	€ 10,50
<small>(Gin, Schweppes Wild Berry, berry mix, Lime)</small>		
Garching Augustiner Mule	0,40 ltr.	€ 15,50
<small>(Smirnoff Vodka, lime, mint, ginger)</small>		
<small>(Aperitif 12, with wines I)</small>		

Hot beverages

Espresso single / double	€ 2,90/4,60
Cup of Coffee	€ 3,80
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,60

(all 11, products containing milk: g)



Open Wine

Grüner Veltliner No. 6	0,25 ltr.	€ 9,90
WG Thomas Lehner, dry, 12,5%		
Lugana Colli VaiBo Doc	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Societa Agricola S.S., dry, 13%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Becker, dry, 12,5%,		
Zweigelt No. 2	0,25 ltr.	€ 9,90
WG Thomas Lehner, dry, 12,5%		
Primitivo	0,25 ltr.	€ 12,50
Casalina di Siziliano, 14%		
Zweigelt No. 87, Rosé	0,25 ltr.	€ 11,50
WG Thomas Lehner, dry, 12%		
Wine spritzer red/white	0,50 ltr.	€ 8,50

White wine

Grüner Veltliner „Schlossabfüllung“	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Castle Gobelsburg, dry, 12,5%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,75 ltr.	€ 33,00
WG Becker 12,5%		
Lugana Colli VaiBo Doc	0,75 ltr.	€ 38,00
WG Societa Agricola S.S., dry, 13%		

Rosé wine

Cá dei Frati Rosé	0,75 ltr.	€ 48,00
Zweigelt No. 87 Rosé	0,75 ltr.	€ 33,00
WG Thomas Lehner, trocken 12,0%		

Red wine

Zweigelt „Schlossabfüllung“	0,75 ltr.	€ 33,00
WG Hannes Reeh, dry, 12,5%		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 39,00

Sparkling wine

Prosecco Frizzante, Luigis	0,10 ltr.	€ 5,50
	0,75 ltr.	€ 29,00
Valdo Prosecco DOCG	0,75 ltr.	€ 42,00
	1,50 ltr.	€ 80,00
Laurent Perrier Rosé	0,75 ltr.	€ 185,00
	1,50 ltr.	€ 360,00
Champagne Ayala Brut Majeur	0,75 ltr.	€ 99,00
	1,50 ltr.	€ 199,00
2012 Dom Perignon	0,75 ltr.	€ 450,00

(all wine 12, I)

Allergenes + additives

The allergen + additive card
is available
from our staff.



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.



Refreshment recommendation

„Alpen Spritz“

Prosecco, lime, mint, Ginger, soda water
0,25 ltr. € 8,50



Aperitif recommendation

„Duchessa Spritz“

4 cl Duchessa Aperitivo, Tonic Water, Soda
Water, Lemon
0,25 ltr. € 8,50

STARTER

Beef tatar

ready mixed,
with roasted malt baguette

80 g € 16,90

160 g € 25,50

(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,k,j)

Variation of spreads

with Obazda, lard mixed with greaves,
potato cheese & malt baguette

€ 10,50

(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,k,i)

SOUP

Beef bouillon

with filling of the day

€ 7,90

(a1,c,g,i,1)

SALADS

Lukewarm honey-goat cheese

with mixed leaf salad, peach slices,
walnuts, French dressing

& malt baguette

€ 18,50

(a1,a2,a3,a4,a5,g,f,k,h3,j)

„Styrian“ fried chicken salad

with green leaf salad, pumpkin seeds
& pumpkin seed dressing

€ 18,50

(a1,c,j,7)

SIDE DISHES

Oven-fresh pretzel <small>(a1)</small>	€ 2,00
Malt baguette, 3 Slices <small>(a1,a2,a3,a4,a5,k)</small>	€ 2,00
Small mixed salad <small>(i,j)</small>	€ 5,80
Portion Bavarian Coleslaw <small>(6,8)</small>	€ 5,50
Portion Potato Salad <small>(i,j)</small>	€ 5,50
Portion Red Cabbage <small>(2,12)</small>	€ 5,50
Portion Sauerkraut <small>(12)</small>	€ 5,50

SNACKS

Bavarian sausage salad

with red onions & malt baguette

€ 11,50

(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,j,k,E250)

Swiss sausage salad

with red onions, emmental cheese
& malt baguette

€ 12,50

(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k,E250)

Portion original Obazda

with red onions & malt baguette

€ 10,50

(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k)

South Tyrolean premium bacon board

with fresh horseradish, pickled gherkin,
butter & malt baguette

€ 16,50

(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k,2,5,6)

VEGETARIAN/VEGAN

Homemade cheese spaetzle

with mountain cheese, fried onions
& mixed salad

€ 17,90

(a,c,g,j,1,2,3,5,8,11)

Creamed mushrooms

with bread dumpling & fresh parsley

€ 18,50

(a1,c,g,12)



White wine recommendation

Grüner Veltliner No. 6

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



Red wine recommendation

Zweigelt No. 2

Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety, 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

MEAT

Oven-fresh roast pork

with potato dumpling & dark-beer sauce

€ 17,50

(a1,i,1,12)

Homemade calf meatballs

with mashed potatoes, fried onions & gravy

€ 18,50

(a1,c,g,i,j,1,12)

Munich pretzel escalope (pork)

marinated in sweet mustard

with pretzel breading & potato-cucumber salad

€ 21,50

(a1,c,i,j)

Original Vienna escalope

with potato-cucumber salad & cranberries

€ 32,50

(a1,c,j,j,g)

Braised ox cheeks

with mashed potatoes & red wine onion

€ 24,50

(g,i,7,12)

Onion roast beef tenderloin

with bacon beans & onion sauce

(a1,i,j,1,12, E250, E301)

optionally with:

Fried potatoes or cheese spaetzle (a1,c,g)

€ 35,50

FISH

Grilled char fillet

on Esterhazy vegetables,
parsley potatoes & lime sauce

€ 26,90

(a1,d,g,i,12)

DESSERT

Cheesecake

with raspberry sauce & whipped cream

€ 9,50

(a1,c,g)

Chocolate cake with liquid core

with vanilla ice cream & whipped cream

€ 9,50

(a1,c,g)

„Kaiserschmarrn“

(without raisins)

sweet cut-up pancake with apple sauce

€ 14,90

(a1,g,c)

„Apfelkücherl“ (4 pcs.)

baked apple rings with vanilla ice cream
& whipped cream

€ 10,00

(a1,c,g)

Apple strudel

with vanilla ice cream or vanilla sauce

€ 9,90

(a1,g)

Iced Apricot dumpling

with raspberry sauce & whipped cream

€ 9,50

(a1,h2,g)

„Hot Love“

vanilla ice cream with hot raspberries & cream

€ 11,50

(g,12)

**Vanilla ice cream with pumpkin seed oil
& pumpkin seeds**

€ 9,50

(g)

Dessert platter

(for 2 people)

a journey through our dessert specialities

€ 19,50

(a1,c,g,1,12)

Please ask our staff for our kids menu!

Our liquid desserts, you'll find in our separate menu!