

Flüssiges Gold von Augustiner

Augustiner Hell	0,5 ltr.	€ 4,20
(ab 18:00 Holzfass)	1,0 ltr.	€ 8,40
Augustiner Dunkel	0,5 ltr.	€ 4,40
	1,0 ltr.	€ 8,80
Augustiner Weißbier	0,5 ltr.	€ 4,80
	1,0 ltr.	€ 9,60
Augustiner Edelstoff	0,5 ltr.	€ 4,90
	1,0 ltr.	€ 9,80
Augustiner Pils (Flasche)	0,33 ltr.	€ 4,50

(alle 11)

Biermischgetränke & andere Biere

Radler ^(10,11)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,20/8,40
Ruß ^(10,11)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,70/9,40
Augustiner Alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB leicht ⁽¹¹⁾	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB dunkel ⁽¹¹⁾	0,5 ltr.	€ 4,90

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener perlend & still	0,25/0,75 ltr.	€ 3,90/7,90
Hausgemachte Limonade	0,4 ltr.	€ 5,20
(Tafelwasser, Minze, Limette, Ingwer)		
Almdudler Kräutерlimonade	0,33 ltr.	€ 4,90
Fanta	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola Zero	0,33 ltr.	€ 4,50
Spezi	0,4 ltr.	€ 4,50
Zitronenlimonade	0,4 ltr.	€ 4,50
Tafelwasser perlend	0,45 ltr.	€ 3,40
Apfelschorle trüb	0,4 ltr.	€ 4,60
Orangenschorle	0,4 ltr.	€ 4,60
Johannisbeerschorle	0,4 ltr.	€ 5,10
Mangoschorle	0,4 ltr.	€ 5,30
Maracujaschorle	0,4 ltr.	€ 5,30
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
(Prosecco, Limetten, Minze, Ingwer)		
Russian Wild Berry	0,25 ltr.	€ 9,50
(Gin, Schweppes Wild Berry, Himbeeren)		
Garchinger Augustiner Mule	0,40 ltr.	€ 15,50
(Smirnoff Vodka, Limette, Minze, Ingwer)		
(Aperitif 11, mit Weinen I)		

Aufgussgetränke

Espresso einfach / doppelt	€ 2,80/4,60
Tasse Kaffee	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,50

(alle 8, Milchkhaltige Produkte: g)

Offene Weine



Grüner Veltliner No. 6	0,25 ltr.	€ 9,50
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.	€ 10,50
WG Becker, trocken, 12,5%,		
Zweigelt No. 2	0,25 ltr.	€ 9,90
WG Thomas Lehner, trocken, 12,5%		
Primitivo	0,25 ltr.	€ 11,50
Casalina di Siziliano, 14%		
Zweigelt No. 87, Rosé	0,25 ltr.	€ 9,50
WG Thomas Lehner, trocken, 12%		
Weinschorle rot/weiß	0,50 ltr.	€ 7,50

Weißweine

Grüner Veltliner „Kies“	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Kurt Angerer, trocken, 12,5%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Becker 12,5%		
Lugana Colli VaiBo Doc	0,75 ltr.	€ 36,00
WG Societa Agricola S.S., trocken 13%		

Roséweine

Cá dei Frati Rosé	0,75 ltr.	€ 45,00
Zweigelt No. 87 Rosé	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Thomas Lehner, trocken 12,0%		

Rotweine

Zweigelt No. 2	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Thomas Lehner, trocken 12,5%		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

Schaumweine

Prosecco Frizzante, Luigis	0,10 ltr.	€ 4,90
	0,75 ltr.	€ 28,00
Valdo Prosecco DOCG	0,75 ltr.	€ 38,00
	1,50 ltr.	€ 76,00
Laurent Perrier Rosé	0,75 ltr.	€185,00
	1,50 ltr.	€ 360,00
Champagne Ayala Brut Majeur	0,75 ltr.	€ 95,00
	1,50 ltr.	€ 190,00
2012 Dom Perignon	0,75 ltr.	€ 400,00

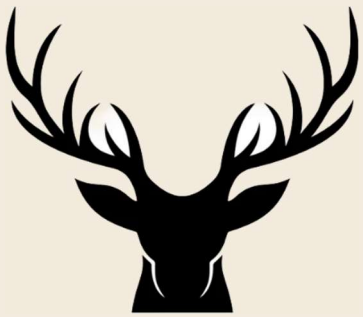
(alle Weine 11, I)

Allergene

a=Glutenhaltig, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Nüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefel + Sulfide über 10mg, m=Lupinen, n=Weichtiere

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff E100-180
2=Konservierungsstoff E200-2019, E230-235,E239,E249-252,E280-285,E1105
3=Antioxidationsmittel E300-321 / 4=mit Geschmacksverstärker E620-640
5=geschwefelt E220-228 / 6=geschwärzt E579,E585 /7=Phosphat E338-341,E450-452
8=Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9=Coffein haltig / 10=Chininhaltig
11=mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, kann abführend sein 12=mit Alkohol 13=gewachst E901-904, E912, E914



Wildwochen



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“

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



Aperitif-Empfehlung
„Duchessa Spritz“

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

VORSPEISEN

Brezennködel Carpaccio
mit sautierten Waldpilzen,
roten Zwiebeln & Salatbouquet
€ 12,90
(a,c,g,1,8)

Rindertatar
fertig angemacht, mit geröstetem
Malzbaguette
80 g € 16,50
160 g € 24,00
(a,g,i)

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Tageseinlage
€ 7,90
(a,c,g,i,1,2,3,4)

Kürbis-Kokos-Cremesuppe (vegan)
mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl
€ 7,90
(a,g,12)

SALATE

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse
mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten,
Walnüssen, French-Dressing
& Malzbaguette
€ 18,50
(a,c,g,h,j,3)

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



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

BROTZEIT

Bayrischer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln
& Malzbaguette
€ 11,50
(a,c,f,h,i,m,1,2,3,11)

Schweizer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln, Emmentaler
& Malzbaguette
€ 12,50
(a,c,f,g,h,i,m,1,2,3,11)

Portion Original Obazda
mit roten Zwiebeln
& Malzbaguette
€ 9,90
(a,c,f,g,h,i,j,k,m,1,3,8)

Premium Speckbrett
(Mooschinken von der Metzgerei Haller)
mit frischem Meerrettich,
Essiggurke, Butter
& drei Scheiben Malzbaguette
€ 16,50
(a,c,f,g,h,i,j,m,2,3,5)

Dreierlei Gschmiert`s
mit Obazda, Griebenschmalz,
Meerrettich Frischkäse
& Malzbaguette
€ 9,90
(a,g,i,k,i,2,11)

BEILAGEN

Ofenfrische Breze (a)	€ 2,00
Malzbaguette, 3 Scheiben (a,c,f,g,h,m,k)	€ 2,00
Kleiner gemischter Salat (i,6)	€ 5,80
Bayrischer Krautsalat (7,5)	€ 5,50
Portion Kartoffelsalat (i,j)	€ 5,50
Portion Blaukraut (i)	€ 5,50
Portion Sauerkraut (i,11)	€ 5,50



Weißwein-Empfehlung
Grüner Veltliner No. 6

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



Rotwein-Empfehlung
Zweigelt No. 2

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

FISCH

Lachsfilet vom Grill
auf Esterhazy-Gemüse,
Petersilienkartoffeln & Limettensoße
€ 26,50
(a,d,g,i)

FLEISCH

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße
€ 17,50
(i,a,1,12)

Hausgemachte Kalbspflanzerl
mit Kartoffelstampf & Kalbsjus
€ 18,50
(a,c,g,i,j,1,12)

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren
€ 29,90
(a,c,e,j,g)

Geschmorte Ochsenbackerl
mit Kartoffelstampf, geschmorten Schalotten
& Rotweinsauce
€ 24,50
(i,l,9,12)

„Münchner Brezenschnitzel“
in süßem Senf marinierte Schweineoberschale
mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat
€ 21,50
(a,c,d,i,j)

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Speckbohnen & Zwiebelsoße
(a,i,j,5,12)

wahlweise mit:
Bratkartoffeln oder Käsespätzle
€ 35,50

Lugeder's Bayrische Bauernente
mit Kartoffelknödel, Blaukraut
& kräftiger Entensoße
¼ € 24,50
½ € 29,90
(a,i,1,5,11,12)

**Unsere Kinderkarte erhalten Sie
von unserem Personal.**

VEGETARISCH/VEGAN

Hausgemachte Käsespätzle
mit Bergkäse, Röstzwiebeln
& gemischtem Salat
€ 17,50
(a,c,g,j,1,2,3,5,8,11)

Waldpilze in Rahm
mit Semmelknödel & Schnittlauch
€ 16,90
(a,c,g,12)

Kürbis-Ingwer-Honig Ravioli
mit Sauerkirschen, Kürbisspalten
& Kokossoße
€ 17,90
(a,c)

Hokaido-Kürbisspalten (vegan)
mit geräuchertem Tofu & Babyspinat
€ 18,50
(f)

DESSERT

Nougatknödel (3 Stück)
in Butterbrösel & Waldbeerenragout
€ 10,50
(a,c,e,g,12)

Eismarillknödel
auf Himbeerspiegel
€ 9,50
(a,e,3,8)

Kaiserschmarrn
(ohne Rosinen) mit Apfelmus
€ 14,50
(a,g,c)

Dessertplatte
(für 2 Personen)
ein Streifzug durch unsere
Dessertspezialitäten
€ 19,90

**Weitere & flüssige Desserts finden Sie in unserer
separaten Dessertkarte!**



Wildkarte

05.11. – 02.12.2025

Vorspeisen

Wildkraftbrühe

mit Reh-Leberspätzle
€ 8,50

Carpaccio vom Hirsch

mit Vogerlsalat, Preiselbeeren
& Walnüsse
€ 16,50

Salat

Herbstsalat

mit Preiselbeerdressing
& Kaspressknödel
€ 18,50

Spezialitäten des Hauses:

Hirschburger Double Deluxe

im Brezenbun, mit Käse,
Prelselbeer-Mayonnaise &
Blaukraut-Orangensalat
€ 22,50

wahlweise mit:

Pommes oder Wedges + € 5,90

Wildschweinkeule

mit Garchinger Kartoffelecken,
Blaukraut & Wildjus
€ 24,50

Hauptgerichte

Rehschnitzel

mit Kartoffel-Vogerlsalat
& Preiselbeeren
€ 28,50

Edelhirschgulasch

mit Semmelknödel
& Preiselbeer Birne
€ 25,50

Rostbratwürst´l

vom Wildschwein

mit Sauerkraut, Malzbaguette
& Bratensoße
3 Stück € 17,50
6 Stück € 23,00

Hirschrückensteak

mit Mandelbällchen,
Blaukraut & Preiselbeeren
€ 36,50

Desserts

Lebkuchen Parfait

mit Glühwein-Kirschragout
€ 9,50

Augustiner’s gold liquid

Augustiner Hell	0,5 ltr.	€ 4,20
(after 6pm from wooden barrel)	1,0 ltr.	€ 8,40
Augustiner Dark beer	0,5 ltr.	€ 4,40
	1,0 ltr.	€ 8,80
Augustiner Wheat beer	0,5 ltr.	€ 4,80
	1,0 ltr.	€ 9,60
Augustiner „Edelstoff“	0,5 ltr.	€ 4,90
	1,0 ltr.	€ 9,80
Augustiner Pils (bottle)	0,33 ltr.	€ 4,50

(all 11)

Mixed beer drinks & other beers

Radler ^(10,11)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,20/8,40
Ruß ^(10,11)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,70/9,40
Augustiner non-alcoholic	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB non-alcoholic	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB light ⁽¹¹⁾	0,5 ltr.	€ 4,90
König Ludwig WB dark ⁽¹¹⁾	0,5 ltr.	€ 4,90

Soft drinks

Adelholzener sparkling & still	0,25/0,75 ltr.	€ 3,90/7,90
Homemade lemonade	0,4 ltr.	€ 5,20
(Table water, mint, lime, ginger-)		
Almdudler herbal lemonade	0,33 ltr.	€ 4,90
Fanta	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola	0,33 ltr.	€ 4,50
Coca-Cola Zero	0,33 ltr.	€ 4,50
Spezi	0,4 ltr.	€ 4,50
Lemonade	0,4 ltr.	€ 4,50
Sparkling table Water	0,45 ltr.	€ 3,40
Apple spritzer	0,4 ltr.	€ 4,60
Orange spritzer	0,4 ltr.	€ 4,60
Blackcurrant spritzer	0,4 ltr.	€ 5,10
Mango spritzer	0,4 ltr.	€ 5,30
Passion fruit spritzer	0,4 ltr.	€ 5,30
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
(Prosecco, lime, mint, ginger)		
Russian Wild Berry	0,25 ltr.	€ 9,50
(Gin, Schweppes Wild Berry, raspberries)		
Garchinger Augustiner Mule	0,40 ltr.	€ 15,50
(Smirnoff Vodka, lime, mint, ginger)		
(Aperitif 11, with wines I)		

Hot beverages

Espresso single / double	€ 2,80/4,60
Cup of Coffee	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,50

(all 8, products containing milk: g)



Open Wine

Grüner Veltliner No. 6	0,25 ltr.	€ 9,50
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.	€ 10,50
WG Becker, dry, 12,5%,		
Zweigelt No. 2	0,25 ltr.	€ 9,90
WG Thomas Lehner, dry, 12,5%		
Primitivo	0,25 ltr.	€ 11,50
Casalina di Siziliano, 14%		
Zweigelt No. 87, Rosé	0,25 ltr.	€ 9,50
WG Thomas Lehner, dry, 12%		
Wine spritzer red/white	0,50 ltr.	€ 7,50

White wine

Grüner Veltliner „Kies“	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Kurt Angerer, dry, 12,5%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Becker 12,5%		
Lugana Colli VaiBo Doc	0,75 ltr.	€ 36,00
WG Societa Agricola S.S., dry, 13%		

Rosé wine

Cá dei Frati Rosé	0,75 ltr.	€ 45,00
Zweigelt No. 87 Rosé	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Thomas Lehner, trocken 12,0%		

Red wine

Zweigelt No. 2	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Thomas Lehner, dry, 12,5%		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

Sparkling wine

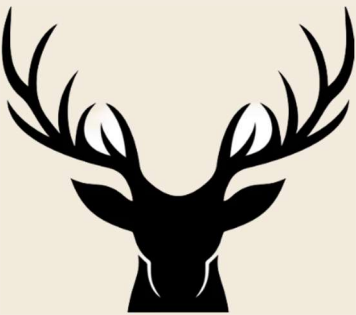
Prosecco Frizzante, Luigis	0,10 ltr.	€ 4,90
	0,75 ltr.	€ 28,00
Valdo Prosecco DOCG	0,75 ltr.	€ 38,00
	1,50 ltr.	€ 76,00
Laurent Perrier Rosé	0,75 ltr.	€185,00
	1,50 ltr.	€ 360,00
Champagne Ayala Brut Majeur	0,75 ltr.	€ 95,00
	1,50 ltr.	€ 190,00
2012 Dom Perignon	0,75 ltr.	€ 400,00
(alle Weine 11, I)		

Allergenes

a=contains gluten, b=crustaceans, c=eggs, d=Fish, e=nuts, f=Soy, g=Milk, h= hard-shelled fruits, i=celery, j=mustard, k=sesame, l=sulphur + sulphides above 10mg, m=lupins, n=molluscs

Additive

1=with colouring agent E100-180
2=preservative E200-2019, E230-235, E239, E249-252, E280-285, E1105
3=antioxidant E300-321 / 4=with flavour enhancer E620-640
5=sulphurised E220-228 / 6=blackened E579, E585 / 7=phosphate E338-341, E450-452
8=milk protein (in meat products)
9=contains caffeine / 10=contains quinine
11=with sweetener, contains a source of phenylalanine, may have a laxative effect
12=with alcohol 13=waxed E901-904, E912, E914



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“

Ginger, mint, lime, prosecco, 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

Pretzel-dumpling-carpaccio
with sauteed forrest mushrooms,
red onion & salad bouquet

€ 12,90
(a,c,g,1,8)

Beef tatar
ready mixed,
with roasted malt baguette

80 g € 16,50
160 g € 24,00
(a,g,i)

SOUP

Beef bouillion
with daily addition

€ 7,90
(a,c,g,i,1,2,3,4)

Pumpkin-coconut cream soup (vegan)
with pumpkin seeds & pumpkin seed oil

€ 7,90
(a,g,12)

SALADS

Lukewarm honey-goat cheese
with mixed leaf salad, peach slices,
walnuts, French dressing
& malt baguette

€ 18,50
(a,c,g,h,j,3)

„Styrian“ fried chicken salad
with green leaf salad, pumpkin seeds
& pumpkin seed dressing

€ 18,50
(a,c,j,7)

SNACKS

Bavarian sausage salad
with red onion & malt baguette

€ 11,50
(a,c,f,g,h,i,m,1,2,3,11)

Swiss sausage salad
with red onion, emmental cheese
& malt baguette

€ 12,50
(a,c,f,g,h,i,m,1,2,3,11)

Portion Original Obazda
with red onion & malt baguette

€ 9,90
(a,c,f,g,h,i,j,k,m,1,3,8)

Premium bacon board
(moss ham from the Haller butcher's shop)
with fresh horseradish,
pickled gherkin, butter
& three slices of malt baguette

€ 16,50
(2,3,5,a,c,f,g,h,i,j,m)

Variation of spreads
with Obazda, lard mixed with greaves,
horseradish cream cheese
& malt baguette

€ 9,90
(a,g,k,i,2,11)

SIDE DISHES

Oven-fresh pretzel (a)	€ 2,00
Malt baguette, 3 Slices (a,c,f,g,h,m,k)	€ 2,00
Small mixed salad (j,6)	€ 5,80
Bavarian coleslaw (7,5)	€ 5,50
Portion potato salad (i,j)	€ 5,50
Portion red cabbage (i)	€ 5,50
Portion Sauerkraut (i,11)	€ 5,50



White wine recommendation

Grüner Veltliner No. 6

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



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

FISH

Grilled salmon fillet
on Esterhazy vegetables,
parsley potatoes & lime sauce

€ 26,50
(a,d,g,j,12)

MEAT

Oven-fresh roast pork
with potato dumpling & dark-beer-sauce

€ 17,50
(i,a,1,12)

Homemade calf meatballs
with mashed potatoes & gravy

€ 18,50
(a,c,g,i,j,1,12)

Original Vienna Escalope
with potato-cucumber salad & cranberries

€ 29,90
(a,c,e,j,g)

Braised ox cheeks
with mashed potatoes, braised shallots
& red wine sauce

€ 24,50
(i,j,9,12)

Munich Pretzel Escalope (pork)
marinated in sweet mustard,
with pretzel breading & potato-cucumber salad

€ 21,50
(a,c,d,i,j)

Onion roast beef tenderloin
with bacon beans & onion sauce

(a,i,j,5,12)

optionally with:
Fried Potatoes or Cheese spaetzle
€ 35,50

Bavarian duck from „Poultry Farm Lugeder“
with potato dumpling, red cabbage
& hearty duck sauce

¼ € 24,50
½ € 29,90
(a,i,1,5,11,12)

VEGETARIAN/VEGAN

Homemade cheese spaetzle
with mountain cheese, fried onion
& mixed salad

€ 17,50
(3,a,c,g)

Forrest mushrooms in cream
with bread dumpling & chives

€ 16,90
(a,c,g,12)

Pumpkin-ginger-honey Ravioli
with sour cherries, pumpkin wedges
& coconut sauce

€ 17,90
(a,c)

Hokaido-pumpkin wedges (vegan)
with smoked tofu & baby spinach

€ 18,50
(f)

DESSERT

Nougat dumplings (3 pieces)
with butter crumbs
& wild berry ragout

€ 10,50
(a,c,e,g,12)

Iced Apricot Dumpling
with raspberry sauce

€ 9,50
(a,e,3,8)

Kaiserschmarrn
(without raisins)
with apple sauce

€ 14,50
(a,g,c)

Dessert platter
(for 2 people)

a journey through our
dessert specialties
€ 19,90

**For more desserts,
ask for our dessert menu!**



Venison menu

05.11. – 02.12.2025

Starter

Venison bouillon

with venison liver spaetzle
€ 8,50

Venison carpaccio

with lamb`s lettuce,
cranberries & walnuts
€ 16,50

Salad

Autumn salad

with cranberry dressing
& cheese dumplings
€ 18,50

Specialities of the house:

Double deluxe venison burger

in pretzel bun, with cheese, cranberry-
mayonnaise & red cabbage-
orange salad
€ 22,50

optionally with:

Pommes or wedges + € 5,90

Wild boar leg

with Garching potato wedges, red
cabbage and venison jus
€ 24,50

Main Course

Venison escalope

with potato-lamb`s lettuce-salad
& cranberries
€ 28,50

Venison goulash

with bread dumpling
& cranberry pear
€ 25,50

Wild boar sausages

with sauerkraut,
malt baguette
& gravy
3 pieces € 17,50
6 pieces € 23,00

Venison saddle steak

with almond balls,
red cabbage & cranberries
€ 36,50

Dessert

Gingerbread parfait

with mulled wine-cherry ragout
€ 9,50