

Flüssiges Gold von Augustiner

Augustiner Hell	0,5 ltr.	€ 4,20
(ab 18:00 Holzfass)	1,0 ltr.	€ 8,40
Augustiner WIES’NSTOFF	0,5 ltr.	€ 4,90
	1,0 ltr.	€ 9,80
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 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 Kräuterlimonade	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, Milchhaltige 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%		

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

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



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.



Augustiner WIES’NSTOFF (ALC. 6,3% VOL.)

Durch die extra lange und kalte Lagerzeit ergibt sich ein sehr weicher, aber kräftig vollmundiger und abgerundeter Körper, der vielschichtige Geschmacksempfindungen hervorruft. Durch den schlanken, ausgewogenen Körper kommt das angenehm spritzige Geschmackserlebnis exzellent zum Vorschein.



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

VORSPEISEN

Brezenknödel 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 Leberknödel
€ 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)

Herbstsalat
mit gemischtem Blattsalat
& Balsamico Dressing
€ 10,90
(j,6)
wahlweise mit:
Pilze | Kürbis | Cranberry
+ € 8,50
Ochsenfetzen
(a,f,i)
+ € 13,50



Aperitif-Empfehlung
„Duchessa Spritz“

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

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
(Moosschinken 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,
Kartoffelkas & Malzbaguette
€ 9,90
(a,g,k,i,2,11)

VEGETARISCH/VEGAN

Teigtaschen mit Steinpilzfüllung,
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln,
brauner Butter & frischer Petersilie
€ 18,50
(a,c,g)

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)



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

FLEISCH

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

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

Portion Kalbshaxe
mit Butterspätzle, Speckbohnen & Rosmarinjus
€ 21,50
(a,g,c,i,5,7)

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

Schweinswürst`l
mit Sauerkraut, scharfen Senf & Malzbaguette
3 Stück € 13,50
6 Stück € 18,00
(a,c,f,g,h,i,j,k,l,m,5,7)

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

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

Edelhirschgulasch
mit Semmelknödel & Preiselbeer-Birne
€ 25,50
(a,c,g,i,12)

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Speckbohnen & Zwiebelsoße
(a,i,j,5,12)
wahlweise mit:
Bratkartoffeln oder Käsespätzle
€ 35,50

„Münchner Brezenschnitzel“
in süßem Senf marinierte Schweineoberschale
mit Brezenpanade & Kartoffelgurkensalat
€ 20,50
(a,c,d,i,j)

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



Rotwein-Empfehlung
Zweigelt No. 2

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

Spezialitäten des Hauses

Gesindehaus Burger
mit 220g Rindfleisch, Kürbisbun,
Bergkäse, Bacon, Röstzwiebeln
& Meerrettich-Senf-Soße,
dazu Wedges
€ 22,50
(a,g,5,7)

FISCH

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

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



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

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

Augustiner’s gold liquid

Augustiner Hell	0,5 ltr.	€ 4,20
(ab 18:00 Holzfass)	1,0 ltr.	€ 8,40
Augustiner WIES’N STOFF	0,5 ltr.	€ 4,90
	1,0 ltr.	€ 9,80
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 Pils (Flasche)	0,33 ltr.	€ 4,50

(alle 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, limes, 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 Wines

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%		
Weinschorle rot/weiß	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 wines

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

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.



Augustiner WIES’N STOFF (ALC. 6,3% VOL.)

The extra long and cold storage time results in a very soft, but strong full-bodied rounded body, which evokes multi-layered taste sensation. The subtle velvety-soft hop bitterness let the Oktoberfest beer finish round and harmonious.



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

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 liver dumpling

€ 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)

Autumn Salad

with mixed leaf salad
& balsamic dressing

€ 10,90

(j,6)

optionally with:

mushrooms | pumpkin | cranberries

+€ 8,50

shredded ox

+€ 13,50

(a,f,i)



Aperitif recommendation

„Duchessa Spritz“

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

SNACKS

Bavarian sausage salad

with red onion & malt baguette

€ 11,50

(a,c,f,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 & 3 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,
potato cheese & malt baguette

€ 9,90

(a,g,k,i,2,11)

VEGETARIAN/VEGAN

Porcini mushroom Ravioli

with cherry tomatoes, spring onion,
brown butter & fresh parsley

€ 18,50

(a,c,g)

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)



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

MEAT

Homemade calf meatballs

with mashed potatoes & gravy

€ 18,50

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

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)

Knuckle of veal

with butter spaetzle, bacon beans & rosemary jus

€ 21,50

(a,g,c,i,5,7)

Oven-fresh roast pork

with potato dumpling & dark-beer-sauce

€ 17,50

(i,a,1,12)

Pork sausages

with sauerkraut, hot mustard & malt baguette

3 sausages € 13,50

6 sausages € 18,00

(a,c,f,g,h,i,j,k,l,m,5,7)

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)

Venison goulash

with bread dumpling & cranberry-pear

€ 25,50

(a,c,g,i,12)

Onion roast beef tenderloin

with bacon beans & onion sauce

(a,i,j,5,12)

optionally with:

Fried Potatoes or Cheese spaetzle

€ 35,50

Munich Pretzel Escalope (pork)

marinated in sweet mustard,

with pretzel breading & potato-cucumber salad

€ 20,50

(a,c,d,i,j)



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

Spezialitäten des Hauses

Gesindehaus Burger

with 220g beef, pumpkin bun
mountain cheese, bacon,
roasted onion &
horseradish-mustard-sauce,
served with wedges

€ 22,50

(a,g,5,7)

FISH

Grilled salmon fillet

on Esterhazy vegetables,
parsley potatoes & lime sauce

€ 26,50

(a,d,g,j,12)

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!**