

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.	€ 4,60
	1,0 ltr.	€ 9,20
Augustiner Weißbier	0,5 ltr.	€ 5,10
	1,0 ltr.	€10,20
Augustiner Edelstoff	0,5 ltr.	€ 5,10
	1,0 ltr.	€10,20
Augustiner Pils (Flasche)	0,33 ltr.	€ 4,50

(alle 12)

Biermischgetränke & andere Biere

Radler ^(10,12)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,50/9,00
Ruß ^(10,12)	0,5/1,0 ltr.	€ 5,10/10,20
Augustiner Alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB leicht ⁽¹²⁾	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB dunkel ⁽¹²⁾	0,5 ltr.	€ 5,10

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener perlend & still	0,25/0,75 ltr.	€ 3,90/7,90
Hausgemachte Limonade	0,4 ltr.	€ 5,50
(Tafelwasser, Minze, Limette, Ingwer)		
Almdudler Kräuterlimonade	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.	€ 3,40
Apfelschorle trüb	0,4 ltr.	€ 4,60
Orangenschorle	0,4 ltr.	€ 4,80
Johannisbeerschorle	0,4 ltr.	€ 5,20
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
(Prosecco, Limetten, Minze, Ingwer)		
Gin Wild Berry	0,25 ltr.	€ 9,50
(Gin, Schweppes Wild Berry, Beerenmix, Limette)		
Garchinger Augustiner Mule	0,40 ltr.	€ 15,50
(Smirnoff Vodka, Limette, Minze, Ingwer)		

(Aperitif 12, mit Weinen I)

Aufgussgetränke

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

(alle 11, 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.	€ 11,90
Casalina di Siziliano, 14%		
Zweigelt No. 87, Rosé	0,25 ltr.	€ 9,90
WG Thomas Lehner, trocken, 12%		
Weinschorle rot/weiß	0,50 ltr.	€ 7,90

Weißweine

Grüner Veltliner „Schlossabfüllung“	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Kurt Angerer, trocken, 12,5%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,75 ltr.	€ 31,00
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.	€ 31,00
WG Thomas Lehner, trocken 12,5%		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

Schaumweine

Prosecco Frizzante, Luigis	0,10 ltr.	€ 5,20
	0,75 ltr.	€ 29,00
Valdo Prosecco DOCG	0,75 ltr.	€ 38,00
	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, I)

Allergene + Zusatzstoffe

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



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

Steirisches Vittelö

Kürbiskerncreme, Kapern & Wildkräutersalat
€ 14,50
(g,i)

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)

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe

mit Tageseinlage
€ 7,90
(a1,c,g,i,1)

Gulaschsuppe

mit Malzbaguette
Normal € 9,50
Gross € 14,50
(a1,a2,a3,a4,a5,i,7,12)

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)

Winterlicher Blattsalat

mit hausgemachten Kaspressknödeln,
Balsamicodressing & Kräutertopfen
€ 17,90
(a1,c,g,i)



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



BROTZEIT

Bayrischer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 11,90
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,j,k,E250)

Schweizer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, Emmentaler
& Malzbaguette
€ 12,90
(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
€ 16,90
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k,2,5,6)

WÜST`L

Schweinswürst`l

mit Sauerkraut, scharfem Senf & Malzbaguette
3 Stück € 13,90
6 Stück € 18,50
(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,i,j,k,1)

3 Stk. Original Berner Würst`l

mit Pommes & scharfem Senf
€ 15,50
(g,i,6)

FISCH

Lachsfilet vom Grill

auf Esterhazy-Gemüse,
Petersilienkartoffeln & Limettensoße
€ 26,90
(a1,d,g,i,12)

Forelle im Ganzen gebraten

mit gebackenen Kartoffeln
& Mandelbutter
€ 26,90
(a1,d,g,h1)

Unsere Kinderkarte erhalten Sie
von unserem Personal.



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

FLEISCH

Ofenfrischer Schweinebraten

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

Hausgemachte Kalbspflanzerl

mit Kartoffelstampf & 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)

Cordon Bleu vom Schwein

mit Alpenschinken & Emmentaler gefüllt,
dazu Kartoffel-Gurkensalat
€ 24,50
(a1,c,Nitritpökelsalz, E250, E301)

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

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

Geschmorte Ochsenbackerl

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

Kalbsrahmgulasch

mit Semmelknödel & frischer Petersilie
€ 24,50
(a1,c,g,12)

Gesottener Rindertafelspitz

mit Salzkartoffeln, Gemüsestreifen
& Meerrettich-Schnittlauchsoße
€ 23,50
(i,g)

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

mit Speckbohnen & Zwiebelsoße
(a1,i,j,1,12, E250, E301)

wahlweise mit:

Bratkartoffeln oder Käsespätzle (a1,c,g)
€ 35,50

Lugeder`s Bayrische Bauernente

mit Kartoffelknödel, Blaukraut
& kräftiger Entensoße
¼ € 25,50 | ½ € 33,50
(a1,i,1,2,12)

Gesindehaus Spezialität:

Wagyu Deluxe Burger

im Sauerteigbun, mit Cheddar,
Avocadocreme, Trüffelmayo
& karamellierte
Dunkelbier-Zwiebeln
€ 23,50
(a1,c,g,12)

wahlweise mit:

Pommes oder Süßkartoffel Pommes € 5,90

VEGETARISCH/VEGAN

Knödel Triologie

Spinat-, Rote Beete & Kasknödel
mit brauner Butter & Parmesan
€ 16,50
(a1,c,g)

Hausgemachte Käsespätzle

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

Birne-Walnuss Ravioli (vegan)

mit Babyspinat & Birnenspalten
€ 18,50
(a1,h3)

DESSERT

Marillen Palatschinken

mit Vanilleeis & Sahne
€ 9,50
(a1,g)

Nougatknödel

in Butterbrösel & Waldbeerenragout
€ 11,00
(a1,c,g,1,12)

Dessertplatte

(für 2 Personen)

ein Streifzug durch unsere
Dessertspezialitäten

€ 19,50
(a1,c,g,1,12)

Weitere & flüssige Desserts finden Sie
in unserer separaten Dessertkarte!

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.	€ 4,60
	1,0 ltr.	€ 9,20
Augustiner Wheat beer	0,5 ltr.	€ 5,10
	1,0 ltr.	€10,20
Augustiner „Edelstoff“	0,5 ltr.	€ 5,10
	1,0 ltr.	€10,20
Augustiner Pils (bottle)	0,33 ltr.	€ 4,50

(all 12)

Mixed beer drinks & other beers

Radler ^(10,12)	0,5/1,0 ltr.	€ 4,50/9,00
Ruß ^(10,12)	0,5/1,0 ltr.	€ 5,10/10,20
Augustiner non-alcoholic	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB non-alcoholic	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB light ⁽¹²⁾	0,5 ltr.	€ 5,10
König Ludwig WB dark ⁽¹²⁾	0,5 ltr.	€ 5,10

Soft drinks

Adelholzener sparkling & still	0,25/0,75 ltr.	€ 3,90/7,90
Homemade lemonade	0,4 ltr.	€ 5,50
(Table water, mint, lime, ginger-)		
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.	€ 3,40
Apple spritzer	0,4 ltr.	€ 4,60
Orange spritzer	0,4 ltr.	€ 4,80
Blackcurrant spritzer	0,4 ltr.	€ 5,20
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
(Prosecco, lime, mint, ginger)		
Gin Wild Berry	0,25 ltr.	€ 9,50
(Gin, Schweppes Wild Berry, berry mix, Lime)		
Garchinger Augustiner Mule	0,40 ltr.	€ 15,50
(Smirnoff Vodka, lime, mint, ginger)		
(Aperitif 12, 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 11, 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.	€ 11,90
Casalina di Siziliano, 14%		
Zweigelt No. 87, Rosé	0,25 ltr.	€ 9,90
WG Thomas Lehner, dry, 12%		
Wine spritzer red/white	0,50 ltr.	€ 7,90

White wine

Grüner Veltliner „Schlossabfüllung“	0,75 ltr.	€ 29,00
WG Kurt Angerer, dry, 12,5%		
Becker Steinsweg, Riesling	0,75 ltr.	€ 31,00
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.	€ 31,00
WG Thomas Lehner, dry, 12,5%		
Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 38,00

Sparkling wine

Prosecco Frizzante, Luigis	0,10 ltr.	€ 5,20
	0,75 ltr.	€ 29,00
Valdo Prosecco DOCG	0,75 ltr.	€ 38,00
	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“

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

Styrian Vittelö

pumpkin seed creme, capers & wild herb salad
€ 14,50
(g,i)

Beef tatar

ready mixed,
with roasted malt baguette
80 g € 16,90
160 g € 25,50
(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,k,i)

Variation of spreads

with Obazda, lard mixed with greaves,
potatoe 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)

Goulash soup

with malt baguette
normal € 9,50
big € 14,50
(a1,a2,a3,a4,a5,i,7,12)

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,i)

„Styrian“ fried chicken salad

with green leaf salad, pumpkin seeds
& pumpkin seed dressing
€ 18,50
(a1,c,j,7)

Winter leaf salad

with homemade cheese dumplings,
balsamic dressing & herb curd cheese
€ 17,90
(a1,c,g,i)

SNACKS

Bavarian sausage salad

with red onion & malt baguette
€ 11,90
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,j,k,E250)

Swiss sausage salad

with red onion, emmental cheese
& malt baguette
€ 12,90
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k,E250)

Portion original Obazda

with red onion & 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
€ 16,90
(a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,j,k,2,5,6)

SAUSAGES

Pork sausages

with sauerkraut, hot mustard
& malt baguette
3 sausages € 13,90
6 sausages € 18,50
(a1,a2,a3,a4,a5,f,g,i,j,k,1)

Original Bernese sausages (3 pcs.)

with fries & spicy mustard
€ 15,50
(g,i,6)

FISH

Grilled salmon fillet

on Esterhazy vegetables,
parsley potatoes & lime sauce
€ 26,90
(a1,d,g,i,12)

Whole fried trout

with baked potatoes
& almond butter
€ 26,90
(a1,d,g,h1)



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

MEAT

Oven-fresh roast pork

with potato dumpling & dark-beer sauce
€ 17,50
(a1,i,1,12)

Homemade calf meatballs

with mashed potatoes & gravy
€ 18,50
(a1,c,g,i,j,1,12)

Munich pretzel escalope (pork)

marinated in sweet mustard
with pretzel breadding & potato-cucumber salad
€ 21,50
(a1,c,i,j)

Cordon Bleu (pork)

filled with alpine ham & Emmental cheese
with potato-cucumber salad
€ 24,50
(a1,c, with nitrite curing salt, E250, E301)

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)

Veal cream goulash

with bread dumpling, & fresh parsley
€ 24,50
(a1,c,g,12)

Boiled cap of rump beef

with boiled potatoes, vegetable strips
& horseradish-chive sauce
€ 23,50
(i,g)

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

Lugeder's Bavarian duck

with potato dumpling, red cabbage
& hearty duck sauce
¼ € 25,50 | ½ € 33,50
(a1,i,1,2,12)

Gesindehaus Special

Wagyu Deluxe Burger

in sourdough bread, with cheddar cheese,
avocado cream, truffle mayonnaise
& caramelised dark-beer onions
€ 23,50
(a1,c,g,12)

optionally with:

Fries or sweet potato fries + € 5,90

VEGETARIAN/VEGAN

Dumpling trilogy

Spinach-, beetroot- & cheese dumpling
with brown butter & parmesan cheese
€ 16,50
(a1,c,g)

Homemade cheese spaetzle

with mountain cheese, fried onion
& mixed salad
€ 17,90
(a,c,g,j,1,2,3,5,8,11)

Pear walnut ravioli (vegan)

with baby spinach & pear slices
€ 18,50
(a1,h3)

DESSERT

Apricot pancakes

with vanilla ice cream & whipped cream
€ 9,50
(a1,g)

Nougat dumplings

with butter crumbs
& wild berry ragout
€ 11,00
(a1,c,g,1,12)

Dessert platter

(for 2 people)
a journey through our dessert specialities
€ 19,50
(a1,c,g,1,12)

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