

Aperitif-Empfehlung

„Alpen Spritz“

Ingwer, Minze, Limette, Frizzante, Soda
0,25 ltr. € 7,90

Bier-Empfehlung

Augustiner Heller Bock

Kräftiger, nicht aufdringlicher
Körper, honigsüß für einen weichen,
harmonischen Abgang alc. 7,5% vol.
im geeisten Willibecher (0,5l) € 4,90
im "Brauerstutzen" (0,33l) € 4,20

Speisekarte

VORSPEISEN

Brezenknödel Carpaccio

mit sautierten Waldpilzen,
roten Zwiebeln & Salatbouquet
€ 12,50

Rindertatar

fertig angemacht, mit geröstetem
Malzbaguette
80 g € 16,50
160 g € 24,50

Dreierlei G'schmiert's

(Obazda, Griebenschmalz
& Meerrettich Frischkäse)
dazu Malzbaguette
€ 9,90

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Tageseinlage
(wird Ihnen von unserem Personal empfohlen)
€ 7,50

Spargelcremesuppe

mit eigener Einlage
€ 8,50

WÜRSTL

Chili-Käsekrainer

(von der Metzgerei Haller)
mit Kartoffel-Endiviensalat & süßem Senf
€ 13,90

3 Stück Original Berner Würstl

mit Pommes & scharfem Senf
€ 15,50

Currywurst XXL (180g)

mit Pommes & Spezial-Curry-Soße
€ 15,50

SALATE

Salat Ziegenkäse

mit Pfirsichspalten, Walnüssen,
French-Dressing & Malzbaguette
€ 17,90

Steirischer Backhendlsalat

(in Kürbiskernpanade gebackene Hähnchenstreifen)
mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen
& Kürbiskern-Dressing
€ 17,90

Fitnesssalat

mit gemischtem Blattsalat, Ananas
& gebratener Sweet-Chili Pute,
dazu Limettendressing
€ 17,90

BROTZEIT

Bayrischer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 10,90

Schweizer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, Emmentaler
& Malzbaguette
€ 11,90

Portion Original Obazda

mit roten Zwiebeln & Malzbaguette
€ 9,90

Südtiroler Premium Speckbrett

mit frischem Meerrettich, Essiggurke,
Butter & zwei Scheiben Malzbaguette
€ 16,50

FISCH

Saiblings Filet vom Grill

mit Babykartoffeln, Artischocken & Spinat
€ 26,90

Forelle im Ganzen gebraten

mit Petersilienkartoffeln & Zitronenbutter
€ 23,50

Aperitif-Empfehlung

„Alpen Spritz“

Ingwer, Minze, Limette, Frizzante, Soda
0,25 ltr. € 7,90

VEGETARISCH

Rahmschwammerl

mit Semmelknödel
& Petersilie
€ 15,50

Teigtaschen Tomate-Mozzarellafüllung

mit brauner Butter & frittiertem Rucola
€ 17,50

Hausgemachte Käsespätzle

mit Bergkäse, Röstzwiebeln
& kleinem gemischtem Salat
€ 16,90

Birne-Walnuss Ravioli (vegan)

mit gerösteten Walnüssen
& Zitronengrasssoße
€ 17,90

FLEISCH

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersoße
€ 15,90

„Garchinger Augustiner“ Bierleberkäse

mit Kartoffelsalat, Spiegelei
& Dunkelbiersoße
€ 14,50

Hausgemachte Kalbspflanzerl

mit Röstzwiebeln & Kartoffelpüree,
dazu Kalbsssoße
€ 18,50

„Münchner Brezenschnitzel“

in süßem Senf marinierte
Schweineoberschale mit Brezenpanade
& Bratkartoffeln
€ 19,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel-Gurken Salat & Preiselbeeren
€ 29,90

Pulled Pork Burger

mit Brezensemmel, Potato Wedges
& Spezial Weißkraut-Meerrettich Soße
€ 19,50

Bier-Empfehlung

Augustiner Heller Bock

Kräftiger, nicht aufdringlicher
Körper, honigsüß für einen weichen,
harmonischen Abgang alc. 7,5% vol.
im geeisten Willibecher (0,5l) € 4,90
im "Brauerstutzen" (0,33l) € 4,20

Gesindehaus Spareribs

mit Kartoffelwedges, BBQ-Soße
& Coleslaw
€ 19,90

Zwiebelrostbraten

von der Rinderlende, Speckbohnen,
Bratkartoffeln & Zwiebelsoße
€ 33,50

Lugeder's Bayrische Bauernente

mit Kartoffelknödel, Blaukraut
& kräftiger Entensoße
1/4 € 23,50
1/2 € 32,50

Spezialitäten des Hauses

Frischer Pörnbacher Stangenspargel

Qualität: 1

mit Risoleekartoffeln &
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
€ 20,50

wahlweise mit:

kleinem Wiener Schnitzel € 12,50
gebratenem Saiblings Filet € 11,50
steirischer Gourmetschinken € 8,50

BEILAGEN

Frisch gebackene Breze € 1,90
Malzbaguette (3 Scheiben) € 1,90
Gemischter Salat € 5,80
Krautsalat oder Kartoffelsalat € 5,80
Blaukraut oder Sauerkraut € 5,80

DESSERT

Eismarillenknödel

auf Himbeerspiegel mit Sahne
€ 9,50

Kaiserschmarrn

(ohne Rosinen) mit Apfelmus
€ 12,50

Unsere Allergen- , Kinderkarte erhalten Sie von
unserem Personal

