

OUR ROASTED BREAD WITH ... UNSER GERÖSTETES BROT MIT ...

Barrel butter | chives | fleur de sel - salt flakes | 6.90

Fassbutter / Schnittlauch / Salzflocken

Creamy homemade Obazda - camembert and paprika cheese spread | red onions | 9.90

Cremiger Obazda / Rote Zwiebeln

Munich coarse "Leberwurst" – liver pâté | roasted onions | 9.90

Münchner grobe Leberwurst / Röstzwiebeln

Beef tatar | mustard seeds | lovage mayonnaise | 17.50

Rindertatar / Senfkörner / Liebstöckel-Mayonnaise

Canned fish from "FANGST" | trout | mustard | lemon | crème fraiche | 16.00

"FANGST" smoked trout with juniper and lemon thyme in "organic quality". This beautiful, shimmering fish is refined with mustard | lemon | crème fraîche & dill

Dosenfisch von „FANGST“ / Forelle / Senf / Zitrone / Crème fraîche

STARTERS VORSPEISEN

Strong beef broth | pancake strips | 8.50

Kräftige Rinderbrühe / Pfannkuchen Streifen

Spicy goulash soup | beef | potatoes | paprika | sour cream 9.90

Pikante Gulaschsuppe / Rindfleisch / Kartoffeln / Paprika / Sauerrahm

BBT salad | Burrata | pretzel croutons | tomato | basil | onions | 17.50

BBT Salat / Burrata / Brezen-Croûtons / Tomate / Zwiebeln / Basilikum

Our housemade crispy rösti

Chopped salmon | honey mustard | salad bouquet | 18.50

Knuspriger Rösti

Gebeitzer Lachs / Honigsenf / Salatbouquet

Whole lettuce for 2 or more | yogurt chive dressing | croutons | mixed seeds | 15.00

Ganzer Kopfsalat für 2 / Joghurt-Schnittlauch-Dressing / Croûtons / Kerndl

"BROTZEIT" – TIME FOR A SNACK IS TIME WELL SPENT BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

Scholastika "Brotzeit"

Cooked Salami | "Fleischsalat" from "Kleeblatt" butcher's shop – boloney and pork sausage in mayonnaise sauce | Obazda - camembert and paprika cheese spread | liver sausage | radish | barrel butter | our farmer's bread | 19.00

Scholastika Brotzeit / Kochsalami / Fleischsalat von der Metzgerei Kleeblatt / Obazda / Leberwurst / Radieserl / Fassbutter / Unser Bauernbrot

Haxengrill "Brotzeit" for 2 persons

lukewarm knuckle cubes | beef tartare | Obazda - camembert and paprika cheese spread | pickled salmon | smoked trout from "FANGST" in a can | our farmhouse bread per person 23.00

Haxengrill Brotzeit ab 2 / Lauwarme Haxenwürfel / Rindertatar / Obazda / Gebeizter Lachs / Rauchforelle von „FANGST“ in der Dose / Unser Bauernbrot

Cheese from Bavaria & Switzerland | Emmentaler | Obazda - camembert and paprika cheese spread | cheese from „Miesbach“ nuts | our farmers bread | 17.00

Käse aus Bayern & der Schweiz / Emmentaler / Obazda / Miesbacher Kas / Nüsse / Unser Bauernbrot

GRILLED CLASSICS KLASSIKER VOM GRILL

"Haxe pur"

sliced half pork knuckle | freshly scraped horseradish | honey mustard | 19.90

„Haxe pur“

Aufgeschnittene halbe Schweinshaxe / Frischer Kren / Honig-Senf

Portion of pork knuckle

sauerkraut from the keg | mashed potatoes | Augustiner dark beer sauce | 22.00

Portion Schweinshaxe / Fasssauerkraut / Kartoffelpüree / Augustiner Dunkelbiersoße

Portion veal shank

creamed savoy cabbage | bread dumplings | veal sauce | 24.00

Portion Kalbshaxe / Rahmwirsing / Semmelknödel / Kalbssöße

½ pork knuckle

potato dumpling | Augustiner dark beer sauce | 23.00

½ Schweinshaxe / Kartoffelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße

The best from our grill | 25.00

portion of veal and pork knuckle | potato dumpling | Augustiner dark beer sauce

Das Beste vom Grill

Portion Kalbs- und Schweinshaxe | Kartoffelknödel | Augustiner Dunkelbiersoße

Reindl Royal –for 2 and more persons | per person 39.90

portion of veal and pork knuckle | duck | red cabbage | sauerkraut | potato dumpling

bread dumpling | Augustiner dark beer sauce

Reindl Royal ab 2 Personen

Portion Kalbs- und Schweinshaxe | Ente | Apfelblaukraut | Sauerkraut | Kartoffelknödel |

Semmelknödel | Augustiner Dunkelbiersoße

CRISPY & JUICY RESCH & SAFTIG

Crispy farm duck | ¼ 26.00 | ½ 36.00

potato dumpling | red cabbage with apple | duck gravy

Krosse Bauernente | Kartoffelknödel | Apfelblaukraut | Entensoße

5 small “Käsekraier” – red sausages with hay milk cheese | sauerkraut

fresh horseradish | 16.50

5 Stück kleine Käsekraier mit Heumilchkäse | Sauerkraut | Frischer Kren

Juicy and crispy pork ribs – cooked for 24 h | french fries | fried onions | BBQ sauce | 27.50

Saftige Schweinsripperl 24 h gegart | Pommes Frites | Röstzwiebeln | BBQ-Soße

PERFECT FOR SHARING PERFEKT ZUM TEILEN

Whole pork knuckle | 54.00

Ganze Schweinshaxe

Whole veal shank | 140.00

Ganze Kalbshaxe

Whole farm duck | 75.00

Ganze Bauernente

All served with:

potato dumplings | bread dumplings | apple blue cabbage | sauerkraut | gravy

Dazu servieren wir:

Kartoffelknödel | Semmelknödel | Apfelblaukraut | Sauerkraut | Soße

FAVOURITE GRÖSTL – PAN FRIES! GRÖSTL-LIEBE!

Grandma's duck "Gröstl"

juicy duck meat | 2 kinds of roasted dumplings | apple red cabbage | duck sauce | 21.90

Omas Entengröstl / Saftiges Entenfleisch / 2erlei geröstete Knödel / Apfelblaukraut / Entensoße

Grandpa's knuckle "Gröstl"

knuckles | roasted potatoes | egg | onions | Augustiner dark beer sauce | 19.90

Opas Haxengröstl / Haxe / Röstkartoffeln / Ei / Zwiebeln / Augustiner Dunkelbiersoße

Vegetarian "Gröstl"

roasted dumplings | spinach leaves | egg | shaved mountain cheese | 19.50

Vegetarisches Gröstl / Geröstete Knödel / Blattspinat / Ei / Gehobelter Bergkäse

FROM THE COUNTRYSIDE & OUT OF THE WATER HAUPTSACH' VOM LAND & AUS DEM SEE

Veal meatballs | creamed savoy cabbage | mashed potatoes | 19.50

Kalbsfleischpflanzerl / Rahmwirsing / Kartoffelpüree

Munich beef goulash | paprika | bread dumplings | sour cream | 22.00

Münchner Rinder-Saftgulasch / Paprika / Semmelknödel / Sauerrahm

Beef roulade | apple red cabbage | mashed potatoes | strong red wine sauce | 23.00

Rinderroulade / Apfelblaukraut / Kartoffelpüree / Kräftige Rotweinsauce

Fried salmon trout fillet from "Fünfseenland" | champagne cream sauerkraut | mashed potatoes | 29.00

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Fünfseenland / Champagner-Rahmsauerkraut / Kartoffelpüree

Bavarian onion roast | 2 kinds of onions | roast potatoes | red wine-onion sauce | 29.90

Bayerischer Zwiebelrostbraten / 2erlei Zwiebeln / Röstkartoffeln / Kräftige Rotwein-Zwiebel-Soße

FROM THE GARDEN & FROM THE FIELD HAUPTSACH' AUS DEM GARTEN & VOM FELD

Goat cheese au gratin | red beet | mixed market salad | acacia honey | 19.50

Gratinierter Ziegenkäse / Rote Beete / Gemischter Marktsalat / Akazienhonig

Bavarian cheese spaetzle | mountain cheese | two kinds of onions | brown butter | 18.00

Bayrische Käsespätzle / Bergkäse / Zweierlei Zwiebeln / Braune Butter

3 types of dumplings (preparation time approx. 20 min)

spinach | beet | mountain cheese | brown butter | parmesan | 18.50

3erlei Knödel (Zubereitungszeit ca. 20 min)

Spinat / Rote Beete / Bergkäse / Braune Butter

SIDE DISHES

BEILAGEN

Apple red cabbage | creamed savoy cabbage | sauerkraut | potato dumpling | bread dumpling

roast potatoes | mashed potatoes | potato salad | cabbage salad | each 5.50

Apfelblaukraut / Rahmwirsing / Sauerkraut / Kartoffelknödel / Semmelknödel / Röstkartoffeln

Kartoffelpüree / Kartoffelsalat / Krautsalat

Mixed leaf salads | french fries | each 6.50

Beilagensalat / Pommes frites

Fresh pretzel | potato roll | our farmer's bread | each 2.20

Frische Breze / Kartoffelsemmel / Unser Bauernbrot

DESSERTS NACHSPEISEN

“Espresso Affogato” | vanilla Ice Cream | espresso | 7.00

Espresso Affogato / Vanilleeis / Espresso

Apple strudel | vanilla sauce | cream | 8.50

Apfelstrudel / Vanillesauce / Sahne

“El Colonel” | lemon sorbet | vodka | 11.00

El Colonel / Zitronensorbet / Vodka

“Ice & hot” | vanilla ice cream | hot raspberries | 11.00

Eis & Heiß / Vanilleeis / Heiße Himbeeren

Lukewarm chocolate cake | raspberry puree | chocolate ice cream | 12.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen | Himbeerpüree | Schokoladeneis

Kaiserschmarrn - torn pancake | almond flakes | stewed plums | apple compote | p.p. 15.00

Kaiserschmarrn / Mandelblättchen / Zwetschgenröster / Apfelkompott

You can find our allergens here or ask our team.

Unsere Allergene finden Sie hier

