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

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 | 18.00
BBT Salat / Burrata / Brezen-Croûtons / Tomate / Zwiebeln / Basilikum

Our housemade crispy potato hash browns
marinated salmon | our homemade honey mustard | salad bouquet | 19.00
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 | liver sausage | Obazda cheese | Emmental cheese | radishes | barrel butter | our farmhouse bread| 19.00
Scholastika Brotzeit / Kochsalami / Leberwurst / Obazda / Emmentaler / Radieserl / Fassbutter / Unser Bauernbrot

Haxengrill "Brotzeit" for 2 persons
lukewarm knuckle cubes | beef tartare | Obazda - camembert and paprika cheese spread | pickled salmon | barrel butter | our farmhouse bread | per person 23.00
Haxengrill Brotzeit ab 2 / Lauwarme Haxenwürfel / Rindertatar / Obazda Gebeizter Lachs / Fassbutter / 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| 23.00
Portion Schweinshaxe / Fasssauerkraut / Kartoffelpüree / Augustiner Dunkelbiersoße

Portion veal shank
creamed savoy cabbage | bread dumplings | veal sauce | 25.00
Portion Kalbshaxe / Rahmwirsing / Semmelknödel / Kalbssoße

½ pork knuckle
potato dumpling | Augustiner dark beer sauce | 24.00
½ Schweinshaxe / Kartoffelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße

The best from our grill | 26.00
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 “Käsekrainer” – red sausages with hay milk cheese | sauerkraut
fresh horseradish | 17.00
5 Stück kleine Käsekrainer mit Heumilchkäse / Sauerkraut / Frischer Kren

Juicy 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 | 23.50
Omas Entengröstl / Saftiges Entenfleisch / 2erlei geröstete Knödel / Apfelblaukraut / Entensoße

Grandpa's knuckle “Gröstl”
knuckles | roasted potatoes | egg | onions | Augustiner dark beer sauce | 21.50
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

Meatballs | creamed savoy cabbage | mashed potatoes | 21.50
Fleischpflanzerl / Rahmwirsing / Kartoffelpüree

Munich beef goulash | paprika | bread dumplings | sour cream | 23.00
Münchner Rinder-Saftgulasch / Paprika / Semmelknödel / Sauerrahm

Beef roulade | apple red cabbage | mashed potatoes | strong red wine sauce | 24.00
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 5.90
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 2.40
Frische Breze / Kartoffelsemmel / Unser Bauernbrot

DESSERTS
NACHSPEISEN

"Espresso Affogato" | vanilla Ice Cream | espresso | 7.00
Espresso Affogato / Vanilleeis / Espresso

Apple strudel | vanilla sauce | cream | 9.50
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