

## 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 | 9.80

*Cremiger Obazda / Rote Zwiebeln*

Munich coarse "Leberwurst" – liver pâté | roasted onions | 9.80

*Münchner grobe Leberwurst / Röstzwiebeln*

"Fleischsalat" from "Kleeblatt" butcher's shop – boloney and pork sausage  
in mayonnaise sauce | 9.80

*Fleischsalat von der Metzgerei Kleeblatt*

Viennese leg ham | fresh horseradish | pickled gherkin | 12.90

*Wiener Beinschinken / frischer Kren / Essiggurke*

Beef tartar | mustard seeds | lovage mayonnaise | 14.50

*Rindertatar / Senfkörner / Liebstöckel-Mayonnaise*

Canned fish from "FANGST" | trout | mustard | lemon | crème fraîche | 16.80

"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 | vegetable strips | 8.60

*Kräftige Rinderbrühe / Pfannkuchen Streifen / Gemüsestreifen*

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

*Pikante Gulaschsuppe / Rindfleisch / Kartoffeln / Paprika / Sauerrahm*

Sausage salad made from meat loaf | paprika | red onions | sweet mustard horseradish  
dressing | 14.50

*Wurstsalat vom Leberkas / Paprika / Rote Zwiebeln / Süßes Senf- Meerrettich-Dressing*

Chopped salmon | crispy rösti | honey mustard | salad bouquet | 17.50

*Gebeitzter Lachs / Knuspriger Rösti / Honigsenf / Salatbouquet*

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

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

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" | 18.90

Viennese ham | "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

*Scholastika Brotzeit / Wiener Beinschinken / Fleischsalat von der Metzgerei Kleeblatt / Obazda / Leberwurst / Radieserl / Fassbutter / Unser Bauernbrot*

Haxengrill "Brotzeit" for 2 and more persons | per person 22.50

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

*Haxengrill Brotzeit ab 2 und mehr Personen / Lauwarme Haxenwürfel / Rindertatar / Wiener Beinschinken / Obazda / Gebeizter Lachs / Rauchforelle von „FANGST“ in der Dose / Unser Bauernbrot*

Cheese from Switzerland & Bavaria | Emmentaler | Obazda - camembert and paprika cheese spread | nuts | our farmers bread | 16.50

*Käse aus der Schweiz & Bayern / Emmentaler / Obazda / 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 | 21.00

*Portion Schweinshaxe / Fasssauerkraut / Kartoffelpüree / Augustiner Dunkelbiersoße*

Portion veal shank

creamed savoy cabbage | bread dumplings | veal sauce | 24.00

*Portion Kalbshaxe / Rahmwirsing / Semmelknödel / Kalbssoße*

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 “Käsekrainer” – red sausages with hay milk cheese | sauerkraut

fresh horseradish | 16.50

*5 Stück kleine Käsekrainer mit Heumilchkäse / Sauerkraut / Frischer Kren*

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

*Saftige Schweinsripperl 24 h gegart / Pommes Frites / 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 | 18.50

*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*

Boiled veal fillet | bouillon vegetables | roasted potatoes | horseradish sauce | 29.00

*Kalbstafelspitz / Bouillon-Gemüse / Röstkartoffeln / Meerrettichsoße*

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

*Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Fünfseenland / Champagner-Rahmsauerkraut  
Kartoffelpüree*

## 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 | 17.50

*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*

