

NOS TRANCHES DE PAINS TOASTÉES AVEC... UNSER GERÖSTETES BROT MIT...

Beurre de fût | Ciboulette | Fleur de Sel | 6.90

Fassbutter / Schnittlauch / Salzflocken

Obazda crémeux | oignons rouges | 9.90

Cremiger Obazda / Rote Zwiebeln

Pâté de foie munichois | oignons grillés | 9.90

Münchner grobe Leberwurst / Röstzwiebeln

Tartare de bœuf | grains de moutarde | Mayonnaise | 17.50

Rindertatar / Senfkörner / Liebstöckel-Mayonnaise

Poisson de conserve "FANGST" | Truite | Moutarde | Citron | Crème fraîche | 16.00

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

ENTRÉES VORSPEISEN

Consommé de bœuf | tranches de crêpe salée | 8.50

Kräftige Rinderbrühe / Pfannkuchen Streifen

Goulasch de boeuf piquant | Pommes de terre | Poivron | Crème Aigre | 9.90

Pikante Gulaschsuppe / Rindfleisch / Kartoffeln / Paprika / Sauerrahm

Salade BBT | Burrata | Croûtons de bretzel | Tomate | Oignons | Basilic | 17.50

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

„Rösti“ croustillant fait maison

-Saumon mariné | sauce moutarde miel | salade | 18.50

Unser hausgemachter Knuspriger Rösti

Gebeizter Lachs / Honigsenf / Salatbouquet

Laitue entière pour 2 personnes | Dressing Yaourt-Ciboulette | Croutons | 15.00

Ganzer Kopfsalat für 2 oder mehr / Joghurt-Schnittlauch-Dressing / Croutons / Kerndl

CASSE-CROUTE C'EST LA MEILLEURE CROUTE... BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

Scholastika-Goûter

Salami cuit | Pâté de foie | Obazda | Emmental | Radis | Beurre en barquette | Notre pain paysan | 19.00

Scholastika Brotzeit / Kochsalami / Leberwurst / Obazda / Emmentaler / Radieserl / Fassbutter / Unser Bauernbrot

Haxengrill à partir de 2 personnes

cubes de jarret tièdes | tartare de bœuf | "Obazda" | saumon mariné | truite fumée de "FANGST" en boîte | pain traditionnel | p. p. 23.00

Haxengrill Brotzeit ab 2 Personen / lauwarme Haxenwürfel / Rindertatar / Obazda gebeizter Lachs / Rauchforelle von „FANGST“ in der Dose / Bauernbrot

Formage bavarais et suisse | "Emmentaler" | "Obazda" | Fromage de Miesbach | Noix Pain | 17.00

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

LES CLASSIQUES DU GRILL KLASSIKER VOM GRILL

„Haxe pur“ | Demi jarret de porc en tranches | Raifort râpé
Miel-moutarde | 19.90

„Haxe pur“ / Aufgeschnittene halbe Schweinshaxe / Frisch geschabter Kren / Honig-Senf

Jarret de Porc (portion) | Choucroute | purée de pommes de terre | Sauce de bière brune Augustiner | 22.00

Portion Schweinshaxe / Fasssauerkraut / Kartoffelpüree / Augustiner Dunkelbiersoße

Jarret de Veau (portion) | Choux vert crémeux | Boulettes de pain | Jus de veau | 24.00

Portion Kalbshaxe / Rahmwirsing / Semmelknödel / Kalbssoße

1/2 jarret de porc | Boulettes de pommes de terre | sauce de bière brune
Augustiner | 23.00

1/2 Schweinshaxe / Kartoffelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße

Le meilleur du Grill | Portion de Jarret de veau et de porc | Boulettes de pommes de terre
sauce de bière Brune Augustiner | 25.00

*Das Beste vom Grill / Portion Kalbs- und Schweinshaxe / Kartoffelknödel / Augustiner
Dunkelbiersoße*

Reindl Royal apd. 2 personnes | Portion de jarret de veau et de porc | Canard | Choux
rouge | Choucroute | Boulettes de pommes de terre | Boulettes de pain | Sauce de bière
brune Augustiner | par personne 39.90

*Reindl Royal ab 2 Personen / Portion Kalbs- und Schweinshaxe / Ente / Blaukraut /
Sauerkraut / Kartoffelknödel / Semmelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße*

CROQUANT & JUTEUX RESCH & SAFTIG

Canard local | Boulettes de pommes de terre | Choux rouge avec pommes
Jus de canard | ¼ 26.00 | ½ 36.00

Krosse Bauernente / Kartoffelknödel / Apfelblaukraut / Entensoße / ¼ oder ½

5 petits « Käsekrainer » - saucisses au fromage de foin | choucroute | raifort frais | 16.50
5 Stück kleine Käsekrainer mit Heumilchkäse / Sauerkraut / frischer Kren

Spareribs 24h en cuisson | Pommes Frites | Oignons grillés | Sauce BBQ | 27.50
Knusprige Schweinsripperl 24h gegart / Pommes Frites / Röstzwiebeln / BBQ-Soße

PARFAIT À PARTAGER... PERFEKT ZUM TEILEN

Jarret de porc entier | 54.00
Ganze Schweinshaxe

Jarret de veau entier | 140.00
Ganze Kalbshaxe

Canard entier | 75.00
Ganze Bauernente

En accompagnement : Boulettes de pommes de terre | Boulettes de pain | Choux rouge
avec pommes | Choucroute | Jus
Dazu servieren wir: Kartoffelknödel / Semmelknödel / Apfelblaukraut / Sauerkraut / Soße

L'AMOUR DU GRÖSTL! GRÖSTL-LIEBE!

Gröstl de canard | Canard juteux | Boulettes rôties | Choux rouge | Jus de canard | 21.90

Omas Entengröstl / Saftiges Entenfleisch / geröstete Knödel / Blaukraut / Entensoße

Gröstl de Jarret | Duo de Jarret | pommes de terre sautées | œuf | oignon | Sauce de bière brune | 19.90

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

Gröstl végétarien | Boulettes rôties | Épinard | œuf | fromage râpé | 19.50

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

DE LA TERRE ET DU LAC HAUPTSACH' VOM LAND & AUS DEM SEE

Boulette de veau | Choux vert | Purée de pommes de terre | 19.50

Kalbs-Fleischpflanzerl / Rahmwirsing / Kartoffelpüree

Goulasch de bœuf munichois | Poivron | Boulettes de pain | Ciboulettes en crème | 22.00

Münchner Rinder-Saftgulasch / Paprika / Semmelknödel / Schnittlauchrahm

Roulade de boef | Chou rouge avec pommes | Purée de pommes de terre | jus au wh rouge | 23.00

Rinderroulade / Apfelblaukraut / Kartoffelpüree / Kräftige Rotweinsauce

Truite saumonée du Fünfseenland | Choucroute à la crème au champagne

Purée de pommes de terre | 29.00

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Fünfseenland / Champagner-Rahmsauerkraut Kartoffelpüree

Rôti bavarois aux oignons | 2 sortes d'oignons | Pommes de terre sautées | Sauce corsée au vin rouge et aux oignons | 29.90

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

JARDIN ET CAMPAGNE...

HAUPTSACH' AUS DEM GARTEN & VOM FELD

Fromage de chèvre gratiné | betteraves rouges | salade mêlée du marché
miel d'acacia | 19.50

Gratinierter Ziegenkäse / Rote Beete / gemischter Marktsalat / Akazienhonig

Spätzle de fromage bavarois | fromage de montagne | Duo d'oignon |
Beurre brune | 18.00

Bayrische Käsespätzle / Bergkäse / zweierlei Zwiebeln / braune Butter

Variation de Knödel (temps de préparation 20 min) | épinads | betteraves rouges |
fromage | beurre brun | 18.50

3erlei Knödel (Zubereitungszeit ca. 20 min)

Spinat / Rote Beete / Bergkäse / Braune Butter

ACCOMPAGNEMENTS

BEILAGEN

Chou rouge avec pommes | Choux vert | Choucroute | Boulettes de pommes de terre |
Boulettes de pain | Pommes de terre sautées | Purée de pommes de terre | Salade de
pommes de terre | Salade de choux | par 5.50

*Apfelblaukraut / Rahmwirsing / Sauerkraut / Kartoffelknödel / Semmelknödel /
Röstkartoffeln / Kartoffelpüree / Kartoffelsalat / Krautsalat*

Salade mixte | Frites | par 6.50
Beilagensalat / Pommes frites

Bretzel fraîche | pain de pommes de terre | Pain traditionnel | par 2.20
Frische Breze / Kartoffelsemmel / Unser Bauernbrot

DESSERTS NACHSPEISEN

„Espresso Affogato“ | Glace vanille | Espresso | 7.00

Espresso Affogato / Vanilleeis / Espresso

Strudel aux pommes | Sauce à la vanille | Crème chantilly | 8.50

Apfelstrudel / Vanillesauce / Sahne

“El Colonel” | Sorbet de citron | Vodka | 11.00

El Colonel / Zitronensorbet / Vodka

“Eis & Heiß“ | Glace vanille | Coulis de framboises | 11.00

Eis & Heiß / Vanilleeis / heiße Himbeeren

Gâteau au chocolat chaud | Purée de framboises | Glace au chocolat | 12.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Himbeerpüree / Schokoladeneis

Kaiserschmarrn | Feuillettes d’amandes | Prunes | compote de pommes | par personne
15.00

Kaiserschmarrn / Mandelblättchen / Zwetschgenröster / Apfelkompott

Vous trouverez nos allergènes ici ou adressez-vous à notre équipe.

Unsere Allergene finden Sie hier oder sprechen Sie unser Team an.

