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

Beurre de fut | 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

ENTRÉES
VORSPEISEN

Consommé de bœuf | tranches de crèpe 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 | 18.00
BBT Salat / Burrata / Brezen-Croûtons / Tomate / Zwiebeln / Basilikum

„Rösti“ croustillant fait maison
-Saumon mariné | sauce moutarde miel | salade | 19.00
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 | Beurre de fut | pain traditionnel | par personne 23.00
Haxengrill Brotzeit ab 2 Personen | lauwarme Haxenwürfel | Rindertatar | Obazda gebeizter Lachs | Fassbutter| 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 | 223.00
Portion Schweinshaxe | Fasssauerkraut | Kartoffelpüree | Augustiner Dunkelbiersoße

Jarret de Veau (portion) | Choux vert crémeux | Boulettes de pain | Jus de veau | 25.00
Portion Kalbshaxe | Rahmwirsing | Semmelknödel | Kalbssoße

1/2 jarret de porc | Boulettes de pommes de terre | sauce de bière brune Augustiner | 24.00
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 | 26.00
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 | 17.00
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 | 23.50
Omas Entengröstl / Saftiges Entenfleisch / geröstete Knödel / Blaukraut / Entensoße

Gröstl de Jarret | Duo de Jarret | pommes de terre sautées | œuf | oignon | Sauce de bière brune | 21.50
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

Boulettes de viande | Choux vert | Purée de pommes de terre | 21.50
Fleischpflanzerl / Rahmwirsing / Kartoffelpüree

Goulasch de bœuf munichois | Poivron | Boulettes de pain | Ciboulettes en crème | 23.00
Münchner Rinder-Saftgulasch / Paprika / Semmelknödel / Schnittlauchrahm

Roulade de boef | Chou rouge acec pommes | Purée de pommes de terre | jus au wh rouge | 24.00
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 préperation 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 terrre sautées | Purée de pommes de terre | Salade de
pommes de terre | Salade de choux | par 5.90

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

Salade mixte | Frites | par 6.50
Beilagensalat / Pommes frites

Bretzel fraiche | pain de pommes de terre | Pain traditionnel | par 2.40
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 | 9.50
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.