

IL NOSTRO PANE TOSTATO ... UNSER GERÖSTETES BROT MIT ...

Burro montato | Cipollina | Sale | 6.90

Fassbutter / Schnittlauch / Salzflocken

Crema bavarese di Formaggio (Obazda) | Cipolle rosse | 9.90

Cremiger Obazda / Rote Zwiebeln

Pate' di fegato | Cipolle arroste | 9.90

Münchner grobe Leberwurst / Röstzwiebeln

Tartare di bue | Grani di Senape | Maionese | 17.50

Rindertatar / Senfkörner / Liebstöckel-Mayonnaise

Pesce in scatola di qualita' "FANGST" | Trota | Senape | Limone | Crème fraîche | 16.00

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

ENTRATE VORSPEISEN

Brodo di Bue | Strisce di Crespella | Legumi | 8.50

Kräftige Rinderbrühe / Pfannkuchen Streifen / Gemüsestreifen

Zuppa Gulasch piccante | Bue | Patate | Peperoni | Panna acida | 9.90

Pikante Gulaschsuppe / Rindfleisch / Kartoffeln / Paprika / Sauerrahm

Insalata BBT | Burrata | Crostini di pretzel | Pomodoro | Cipolle | Basilico | 17.50

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

Patate gratugiate fritte croccanti

Salmone marinato | Senape al miele | Bouquet di insalata | 18.50

Knuspriger Rösti

Gebeitzter Lachs / Honigsenf / Salatbouquet

Lattuga intera per 2 | Condimento Yogurt e Cipollina | Croûtons | 15.00

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

SPUNTINO ALLA BAVARESE ... *BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT*

Merenda Scholastika

Salame cotto | Salsiccia di fegato | Obazda | Emmentaler | Ravanelli | Burro di fattoria | Il nostro pane contadino | 19.00

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

Haxengrill Spuntino per 2 o più persone | per persona 23.00

Stinco di maiale a dadini tiepido | Tartare di manzo | Coscia di prosciutto viennese | Obazda | Salmone marinato | Trota affumicata di "FANGST" in scatola | Il nostro pane contadino
Haxengrill Brotzeit ab 2 Personen / lauwarmer Haxenwürfel / Rindertatar / Wiener Beinschinken / Obazda / Gebeizter Lachs / Rauchforelle von „FANGST“ in der Dose / Unser Bauernbrot

Formaggi svizzeri e bavaresi | Formaggio | Spalmabile | noci | pane del contadino | 16.50

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

I CLASSICI DEL GRILL *KLASSIKER VOM GRILL*

„Haxe pur“

Mezzo Stinco di Maiale a Fette | Cren | Senape con Miele | 19.90

„Haxe pur“

Aufgeschnittene halbe Schweinshaxe / Frischer Kren / Honig-Senf

Porzione Stinco di Maiale

Crauti | Purea di patate | Sughetto fatto alla birra scura dell'Augustiner | 22.00

Portion Schweinshaxe / Fasssauerkraut / Kartoffelpüree / Augustiner Dunkelbiersoße

Porzione Stinco di Vitello

Cavolo verza | Gnocco di Pane | Sugo di Vitello | 24.00

Portion Kalbshaxe / Rahmwirsing / Semmelknödel / Kalbssoße

½ Stinco di Maiale

Gnocco di Patate | Sughetto fatto con birra scura dell'Augustiner | 23.00

1/2 Schweinshaxe / Kartoffelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße

Il meglio della Griglia | 25.00

Porzione di Stinco di Maiale e Vitello | Gnocco di Patate | Sughetto fatto con birra scura dell'Augustiner

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

Reindl Royal per min. 2 Persone | per persona 39.90

Porzione di Stinco di Maiale e Vitello | Anatra | Cavolo rosso | Crauti | Gnocco di Patate
Gnocco di Pane | Sughetto fatto con birra scura dell'Augustiner

Reindl Royal ab 2 Personen

Portion Kalbs- und Schweinshaxe / Ente / Apfelblaukraut / Sauerkraut / Kartoffelknödel / Semmelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße

ARROSTO & SUGOSO RESCH & SAFTIG

Anatra croccante

Gnocco di patate | Cavolo rosso e mela | Sugo di Anatra | ¼ 26.00 | ½ 36.00

Krosse Bauernente / Kartoffelknödel / Apfelblaukraut / Entensoße

5 wurstel piccoli di „Käsekrainer“ al formaggio di latte di fieno | Crauti | Rafano fresco | 16.50

5 Stück kleine Käsekrainer mit Heumilchkäse / Sauerkraut / Frischer Kren

Costine di maiale cotte 24h | Patate fritte | Cipolle fritte | Salsa-BBQ | 27.50

Saftige knusprige Schweinsripperl 24h gegart / Pommes Frites / BBQ-Soße

PERFETTO DA DIVIDER PERFEKT ZUM TEILEN

Stinco di Maiale intero | 54.00

Ganze Schweinshaxe

Stinco di Vitello intero | 140.00

Ganze Kalbshaxe

Anatra intera | 75.00

Ganze Bauernente

Contorni: Gnocchi di Patate | Gnocchi di Pane | Cavolo rosso e Mela | Crauti | Sugo

Dazu servieren wir: Kartoffelknödel / Semmelknödel / Apfelblaukraut / Sauerkraut / Soße

AMORE PER IL GRÖSTL! GRÖSTL-LIEBE!

„Gröstl“ della nonna

Straccetti di Anatra | Knödel arrostiti | Cavolo rosso | Sugo di Anatra | 21.90

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

„Gröstl“ dell nonno

Straccetti di Stinco | Patate arrostite | Uova | Cipolle | Sugo di birra scura Augustiner | 19.90

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

„Gröstl“ vegetariano

Knödel arrostiti | Spinaci | Uova | Formaggio grattugiato | 19.50

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

TERRA E LAGO HAUPTSACH' VOM LAND & AUS DEM SEE

Polpette di Vitello | Cavolo verza | Purea di patate | 19.50

Kalbsfleischpflanzerl / Rahmwirsing / Kartoffelpüree

Gulasch di Bue alla monachese | Peperoni | Gnocco di Pane | Panna cipollina | 22.00

Münchner Rinder-Saftgulasch / Paprika / Semmelknödel / Schnittlauchrahm

Involtino di manzo | Cavolo rosso alle mele | Puré di patate | Salsa al vino rosso forte | 23.00

Rinderroulade / Apfelblaukraut / Kartoffelpüree / Kräftige Rotweinsauce

Filetto di trota salmonata fritta del Fünfseenland | Crauti alla crema di champagne

Purè di patate | 29.00

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Fünfseenland / Champagner-Rahmsauerkraut

Kartoffelpüree

Bistecca di manzo bavarese | 2 tipi di cipolle | patate arrosto | salsa forte di vino rosso e cipolle | 29.90

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

SOPRATTUTTO DAL GIARDINO & CAMPAGNA **HAUPTSACH' AUS DEM GARTEN & VOM FELD**

Formaggio di capra gratinato | Barbabietola | Insalata mista di mercato
Miele d'acacia | 19.50

Gratinierter Ziegenkäse / Rote Beete / Gemischter Marktsalat / Akazienhonig

Spätzle di formaggio (bavarese) | Formaggio di montagna | Duetto di Cipolla
Burro scuro | 18.00

Bayrische Käsespätzle / Bergkäse / Zweierlei Zwiebeln / Braune Butter

3 tipi di canerderli (tempo di preparazione 20 min.) | Spinaci | Barbabietola | Formaggio di montagna | Burro caramellato | 18.50

3erlei Knödel (Zubereitungszeit ca. 20 min)

Spinat / Rote Beete / Bergkäse / Braune Butter

CONTORNI **BEILAGEN**

Cavolo rosso e mela | Cavolo verza | I crauti | Gnocco di Patate | Gnocco di pane |
Patate arrostiti | Purea di Patate | Insalata di Patate | Insalata di cavolo bianco | a porzione
5.50

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

Insalata mista | Patatine fritte | a porzione 6.50
Gemischte Blattsalate / Pommes

Bretzel fresche | Panino fatto con farina di Patate | Pane tradizionale | al pezzo 2.20
Frische Brezn / Kartoffelsemmel / Unser Bauernbrot

DESSERT NACHSPEISEN

Espresso Affogato | Gelato alla vaniglia | Espresso | 7.00

Espresso Affogato / Vanilleeis / Espresso

Torta di mele | salsa di vaniglia | pana | 8.50

Apfelstrudel / Vanillesauce / Sahne

El Colonel | Sorbetto di limone | Vodka | 11.00

El Colonel / Zitronensorbet / Vodka

“Eis & Heiß” | Gelato alla vaniglia | Lamponi caldi | 11.00

Eis & Heiß / Vanilleeis / heiße Himbeeren

Tortino al cioccolato tiepido | Purea di Lamponi | gelato al cioccolato | 12.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Himbeerpüree / Schokoladeneis

Kaiserschmarrn | Fogliettine di Mandorle | Marmellata di Prugne | Purea di Mela | 14.50

Kaiserschmarrn / Mandelblättchen / Zwetschgenröster / Apfelkompott

Allergeni via QR Code

Unsere Allergene finden Sie hier.

