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

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

Patate gratuggiate fritte croccanti
Salmone marinato | Senape al miele | Bouquet di insalata | 19.00
Knuspriger Rösti
Gebeitzer 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 | Burro montato | Il nostro pane contadino
Haxengrill Brotzeit ab 2 Personen / lauwarme Haxenwürfel / Rindertatar / Wiener Beinschinken / Obazda / Gebeizter Lachs / Fassbutter / Unser Bauernbrot

Formaggi svizzeri e bavaresi | Formaggio | Spalmabile | noci | pane del contadino | 17.00
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 | 23.00
Portion Schweinshaxe / Fasssauerkraut / Kartoffelpüree / Augustiner Dunkelbiersoße

Porzione Stinco di Vitello
Cavolo verza | Gnocco di Pane | Sugo di Vitello | 25.00
Portion Kalbshaxe / Rahmwirsing / Semmelknödel / Kalbssoße

½ Stinco di Maiale
Gnocco di Patate | Sughetto fatto con birra scura dell`Augustiner | 24.00
1/2 Schweinshaxe / Kartoffelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße

Il meglio della Griglia | 26.00
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 | 17.00
5 Stück kleine Käsekrainer mit Heumilchkäse / Sauerkraut / Frischer Kren

Costine di maiale cotte 24h| Patate fritte | Cipolle fritte | Salsa-BBQ | 27.50
Saftige 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 | I 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 | 23.50
Omas Entengröstl / Saftiges Entenfleisch / geröstete Knödel / Blaukraut / Entensoße

„Gröstl“ dell nonno
Straccetti di Stinco | Patate arrostite | Uova | Cipolle | Sugo di birra scura Augustiner | 21.50
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 carne | Cavolo verza | Purea di patate | 21.50
Fleischpflanzerl / Rahmwirsing / Kartoffelpüree

Gulasch di Bue alla monachese | Peperoni | Gnocco di Pane | Panna cipollina | 23.00
Münchner Rinder-Saftgulasch / Paprika / Semmelknödel / Schnittlauchrahm

Involtino di manzo | Cavolo rosso alle mele | Puré di patate | Salsa al vino rosso forte | 24.00
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 arrostite | Purea di Patate | Insalata di Patate | Insalata di cavolo bianco | a porzione 5.90
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 2.40
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 | 9.50
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.