

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

Burro | Cipollina | Sale | 6.90

Fassbutter / Schnittlauch / Salzflocken

Crema bavarese di Formaggio (Obazda) | Cipolle rosse | 9.80

Cremiger Obazda / Rote Zwiebeln

Salsiccia di fegato | Cipolle arroste | 9.80

Münchner grobe Leberwurst / Röstzwiebeln

Insalata di carne del macellaio Kleeblatt | 9.80

Fleischsalat von der Metzgerei Kleeblatt

Prosciutto viennese | Rafano fresco | Cetriolino sott'aceto | 12.90

Wiener Beinschinken / frischer Kren / Essiggurke

Tartare di bue | Grani di Senape | Maionese | 14.50

Rindertatar / Senfkörner / Liebstöckel-Mayonnaise

Pesce in barattolo "FANGST" | Trota | Senape | Limone | Crème fraîche | 16.80

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

ENTRATE VORSPEISEN

Brodo di Bue | Strisce di Crespella | Legumi | 8.60

Kräftige Rinderbrühe / Pfannkuchen Streifen / Gemüsestreifen

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

Pikante Gulaschsuppe / Rindfleisch / Kartoffeln / Paprika / Sauerrahm

Insalata di salicce di „Leberkas“ | Peperoni | Cipolle rosse | Senape dolce rafano-
condimento-dressing | 14.50

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

Salmone marinato | patate croccanti | Senape al miele | Bouquet di insalata | 17.50

Gebeitzter Lachs / Knuspriger Rösti / Honigsenf / Salatbouquet

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

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

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

Prosciutto viennese | Insalata di carne della macelleria Kleeblatt | Obazda | Salsiccia di fegato | Ravanelli | Burro zangolato | Il nostro pane contadino | 18.90
Scholastika Brotzeit | Wiener Beinschinken | Fleischsalat von der Metzgerei Kleeblatt | Obazda | Leberwurst | Radieserl | Fassbutter | Unser Bauernbrot

Haxengrill Spuntino per 2 o più persone | per persona 22.50

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 | lauwarme Haxenwürfel | Rindertatar | Wiener Beinschinken | Obazda | Gebeizter Lachs | Rauchforelle von „FANGST“ in der Dose | Unser Bauernbrot

Formaggi svizzeri e bavaresi | Formaggio | Spamlabile | 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 in Fette | Cren | Senape con Miele | 19.90

„Haxe pur“

Aufgeschnittene halbe Schweinshaxe | Frischer Kren | Honig-Senf

Porzione Stinco di Maiale

l Crauti | Pura di patate | Suchetto fatto con birra scura dell`Augustiner
| 21.00

Portion Schweinshaxe | Fasssauerkraut | Kartoffelpüree | Augustiner Dunkelbiersoße

Porzione Stinco di Vitello

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

Portion Kalbshaxe | Rahmwirsing | Semmelknödel | Kalbssöße

½ Stinco di Maiale

Gnocco di Patate | Suchetto fatto con birra scura dell`Augustiner
| 23.00

1/2 Schweinshaxe / Kartoffelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße

Il miglior del Grill | 25.00

Porzione di Stinco di Maiale e Vitello | Gnocco di Patate | Suchetto 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 | Suchetto 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 pezzi di „Käsekrainer“ piccoli con formaggio di latte di fieno | Crauti | Rafano fresco | 16.50

5 Stück kleine Käsekrainer mit Heumilchkäse / Sauerkraut / Frischer Kren

Spareribs cottura 24h | Patate 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: Gnocco di Patate | Gnocco 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

Carne di Anatra | Knödel arrosti | Cavolo rosso | Sugo di Anatra | 21.90

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

„Gröstl“ dell nonno

Stinco | Patate arroste | Uova | Cipolle | Sugo di birra scura Augustiner | 19.90

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

„Gröstl“ vegetariano

Knödel arrosti | Spinaci | Uova | Formaggio grattugiato | 18.50

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

Il Bollito di Vitello | Bouillon di Legumi | Patate arroste | Salsa di Cren | 29.00

Kalbstaftelspitz / Bouillon-Gemüse / Röstkartoffeln / Meerrettichsoße

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*

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 | 17.50

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 arroste | Purea di Patate | Insalata di Patate | Insalata di cavolo bianco | a testa 5.50

Apfelblaukraut / Rahmwirsing / Sauerkraut / Kartoffelknödel / Semmelknödel /

Röstkartoffeln / Kartoffelpüree / Kartoffelsalat / Krautsalat

Insalata mista | Patatine fritte | a testa 6.50

Gemischte Blattsalate / Pommes

Bretzel fresche | Panino fatto con farina di Patate | Pane tradizionale | a testa 2.20

Frische Brezn / Kartoffelsemmel / Unser Bauernbrot

DESSERT NACHSPEISEN

Espresso Affogato | Gelato alla vaniglia | Espresso | 7.00

Espresso Affogato / Vanilleeis / Espresso

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

“Auszogne” tiepido | Dolce tipico bavarese | Zucchero di Cannella | Gelato alla vaniglia | 10.00

Lauwarme Auszogne / Zimt & Zucker / Vanilleeis

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

Kaiserschmarrn / Mandelblättchen / Zwetschgenröster / Apfelkompott

“Scheiterhaufen” Torta di mela | Uva sultanina | Rum | Gelato alla vaniglia | 13.00

Scheiterhaufen / Apfel / Rosinen / Rum / Vanilleeis

Allergeni via QR Code

Unsere Allergene finden Sie hier.

