NOSSO PÃO TORRADO COM ...
UNSER GERÖSTETES BROT MIT ...

Manteiga tradicional | Cebolinha | Flor de sal | 6.90
Fassbutter / Schnittlauch / Salzflocken

Creme de queijo “Obazda” | Cebolha rox a | 9.90
Cremiger Obazda / Rote Zwiebeln

Salsichão de fígado de Munique | Cebolas assadas | 9.90
Münchner grobe Leberwurst / Röstzwiebeln

Tártar de carne | Grãos de mostarda | Maionese de levístico | 17.50
Rindertatar / Senfkörner / Liebstöckel-Mayonnaise

ENTRADAS
VORSPEISEN

Caldo de carne | Fatias de panqueca | 8.50
Kräftige Rinderbrühe / Pfannkuchen Streifen

Sopa picante de goulash | Carne bovina | Batatas | Pimentão | Sour cream | 9.90
Pikante Gulaschsuppe / Rindfleisch / Kartoffeln / Paprika / Sauerrahm

Salada BBT | Burrata | Croutons de pretzel | Tomate | Manjericão | Cebolas | 18.00
BBT Salat / Burrata / Brezen-Croutons / Tomate / Basilikum / Zwiebeln

Batata suiça cocante
Salmão em converva | mostarda de mel | buquê de salada | 19.00
Knuspriger Rösti
Gebeitzer Lachs / / Honigsenf / Salatbouquet

Alface inteira para 2 ou mais | Molho de iogurte com cebolinha | Croutons
Sementes | 15.00
Ganzer Kopfsalat für 2 oder mehr / Joghurt-Schnittlauch-Dressing / Croutons / Kerndl

TÁBUAS DE FRIOS
BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

Lanche Scholastika | 19.00
Salame cozido | Salsicha de fígado | Obazda | Emmental | Rabanete | Manteiga em barril | O nosso pão caseiro
Scholastika Brotzeit / Kochsalami / Leberwurst / Obazda / Emmentaler / Radieserl / Fassbutter / Unser Bauernbrot

Lanche Haxengrill para 2 pessoas | por pessoa 23.00
Cubos de joelho de porco mornos | Tártar de carne | Carne bovina marinada | Obatzda
Salmão curado | Manteiga tradicional | Pão camponês
Haxengrill Brotzeit ab 2 Personen
Lauwarme Haxenwürfel / Rindertatar / marinierter Tafelspitz / Obazda / gebeizter Lachs / Fassbutter / Bauernbrot

Queijo da Bavária e da Suiça | queijo suiço | creme de queijo “Obazda” | Nozes | queijo da região Miesbach | páo de fazendeiro | 17.00
Käse aus Bayern & der Schweiz / Emmentaler / Obazda / Miesbacher Kas / Nüsse / Unser Bauernbrot

CLÁSSICOS NA BRASA
KLASSIKER VOM GRILL

"Joelho puro"
Meio joelho de porco cortada | Raiz-forte ralada na hora | Mostarda com mel | 19.90
„Haxe pur“ / aufgeschnittene 1/2 Schweinshaxe / Kren / Honig-Senf

Porção de joelho de porco
Chucrute | Purê de batatas | Molho de cerveja preta Augustiner | 23.00
Portion Schweinshaxe / Fasssauerkraut / Kartoffelpüree / Augustiner Dunkelbiersoße

Porção de joelho de vitela
Repolho cremoso | Bolinho de pão | Molho de vitela | 25.00
Portion Kalbshaxe / Rahmwirsing / Semmelknödel / Kalbssoße

1/2 joelho de porco
Bolinho de batata | Molho de cerveja preta Augustiner | 24.00
1/2 Schweinshaxe / Kartoffelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße

O melhor da brasa | 26.00
Porção de perna de vitela e porco | Bolinho de batata | Molho de cerveja preta Augustiner
Das Beste vom Grill / Portion Kalbs- und Schweinshaxe / Kartoffelknödel / Biersoße

Reindl Royal para 2 pessoas | por pessoa 39.90
Porção de perna de vitela e porco | Pato | Repolho roxo | Chucrute | Bolinho de batata | Bolinho de pão | Molho de cerveja preta Augustiner
Reindl Royal ab 2 Personen
Portion Kalbs- und Schweinshaxe / Ente / Blaukraut / Sauerkraut / Kartoffelknödel / Semmelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße

CROCANTE & SUCULENTO
RESCH & SAFTIG

Pato crocante da fazenda
Bolinho de batata | Repolho roxo com maçã | Molho de pato | ¼ 26.00 | ½ 36.00
Krosse Bauernente / Kartoffelknödel / Apfelblaukraut / Entensoße

5 salcichas recheadas com queijo de leite camponês | Chucrute
Raiz-forte fresca | 17.00
5 Stücke kleine Käsekrainer mit Heumilchkäse / Sauerkraut / frischer Kren

Costelas suínas suculentas cozidas por 24h | Batatas fritas | Cebolas fritas
Molho BBQ | 27.50
Saftige Schweinsripperl 24h gegart / Pommes Frites / Röstzwiebeln / BBQ-Soße

PERFEITO PARA COMPARTILHAR
PERFEKT ZUM TEILEN

Joelho de porco inteiro | 54.00
Ganze Schweinshaxe

Joelho de vitela inteira | 140,00
Ganze Kalbshaxe

Pato inteiro da fazenda | 75,00
Ganze Bauernente

Acompanhamentos: Bolinho de batata | Bolinho de pão | Repolho roxo com maçã | Chucrute | Molho
Dazu servieren wir: Kartoffelknödel | Semmelknödel | Apfelblaukraut | Sauerkraut | Soße

AMOR POR GRÖSTL!
GRÖSTL-LIEBE!

Gröstl de pato da vovó
Carne de pato suculenta | Bolinhos assados | Repolho roxo | Molho de pato | 23.50
Omas Entengröstl | saftiges Entenfleisch | geröstete Knödel | Blaukraut | Entensoße

Gröstl de joelho do vovô
Joelho de porco| Batatas assadas | Ovo | Cebolas | Molho de cerveja preta Augustiner | 21.50
Opas Haxengröstl | Haxe | Röstkartoffeln | Ei | Zwiebeln | Dunkelbiersoße

Gröstl vegetariano
Bolinhos assados | Espinafre | Ovo | Queijo da montanha ralado | 19.50
Vegetarisches Gröstl | geröstete Knödel | Blattspinat | Ei | gehobelter Bergkäse

PRINCIPAL DA TERRA & DA AGUA
HAUPTSACH' VOM LAND & AUS DEM WASSER

Almôndegas | Repolho cremoso | Purê de batatas | 21.50
Fleischpflanzerl / Rahmwirsing / Kartoffelpüree

Goulash suculento de carne bovina de Munique | Pimentão | Bolinho de pão | Creme de cebolinha | 23.00
Münchner Rinder-Saftgulasch / Paprika / Semmelknödel / Schnittlauchrahm

Bife ã rolê | Repolho roxo | Purê de batatas | Molho de vinho tinto robusto | 24.00
Rinderroulade / Apfelblaukraut / Kartoffelpüree / Kräftige Rotweinsauce

Filé de truta salmonada grelhada regional | Chucrute cremoso com champanhe | Purê de batatas | 29.00
Gebratenes Lachsforellenfielt aus dem Fünfseenland / Champagner-Rahmsauerkraut / Kartoffelpüree

Rosbide de cebola |2 tipos de cebola | Batatas assadas | Molho forte de vinho tinto e cebola | 29.90
Bayerischer Zwiebelrostbraten / 2erlei Zwiebeln / Röstkartoffeln / kräftige Rotwein-Zwiebel-Soße

PRINCIPAL DO JARDIM & DO CAMPO
HAUPTSACH' AUS DEM GARTEN & VOM FELD

Queijo de cabra gratinado | Beterraba | Salada mista fresca | Mel de acácia | 19,50
Gratinierter Ziegenkäse / rote Beete / gemischter Marktsalat / Akazienhonig

Käsespätzle da Bavaria | Queijo da montanha | Dois tipos de cebola
Manteiga noisette | 18.00
Bayrische Käsespätzle / Bergkäse / 2erlei Zwiebeln / braune Butter

Três tipos de nhocão (tempo de preparo cerca de 20 min.)
Espinafre | Beterraba | Queijo alpino | Manteiga queimada | 18.50
3erlei Knödel (Zubereitungszeit ca. 20 min)
Spinat / Rote Beete / Bergkäse / Braune Butter

ACOMPANHAMENTOS
BEILAGEN

Repolho roxo com maçã | Repolho cremoso | Chucrute | Bolinho de batata | Bolinho de pão | Batatas assadas | Purê de batatas | Salada de batata
Salada de repolho | cada 5.90
Apfelblaukraut | Rahmwirsing |Sauerkraut | Kartoffelknödel | Semmelknödel | Röstkartoffeln | Kartoffelpüree | Kartoffelsalat | Krautsalat

Salada mista de folhas verdes | Batatas fritas | cada 6.50
Gemischte Blattsalate | Pommes

Pretzel fresco | Pãozinho de batata | Nosso pão camponês | cada um 2.40
Frische Brezn | Kartoffelsemmel | Unser Bauernbrot

SOBREMESAS
NACHSPEISEN

Espresso Affogato | Sorvete de baunilha | Espresso | 7.00
Espresso Affogato / Vanilleeis / Espresso

Strudel de maçã | Creme de baunilha | Chantily | 9.50
Apfelstrudel / Vanillesauce / Sahne

El Coronel | Sorbet de limão | Vodka | 11.00
El Colonel / Zitronensorbet / Vodka

Sorvete & Calda quente | Sorvete de baunilha | Framboesas quentes | 11.00
Eis & Heiß / Vanilleeis / heiße Himbeeren

Bolo de chocolate morno | Purê de framboesa | Sorvete de chocolate | 12.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen / Himbeerpüree / Schokoladeneis

Kaiserschmarrn | Lascas de amêndoa | Compota de ameixa | Compota de maçã
por pessoa | 15.00
Kaiserschmarrn / Mandelblättchen / Zwetschgenröster / Apfelkompott

Nossos alérgenos podem ser encontrados aqui ou fale com nossa equipe.
Unsere Allergene finden Sie hier oder sprechen Sie unser Team an.