Наш обжаренный хлеб и…
UNSER GERÖSTETES BROT MIT…

Взбитое сливочное масло | лук-порей | кристаллическая соль | 6.90
Fassbutter / Schnittlauch / Salzflocken

Баварский сырный крем (обацда) | Красный лук | 9.90
Cremiger Obazda / Rote Zwiebeln

Мюнхенская ливерная колбаса
обжаренный лук | 9.90
Münchner grobe Leberwurst / Röstzwiebeln

тартар из говядины | семена горчицы | майонез | 17.50
Rindertatar / Senfkörner / Liebstöckel-Mayonnaise

Entrate
VORSPEISEN

Ароматный говяжий бульон | блинная стружка | 8.50
Kräftige Rinderbrühe / Pfannkuchen Streifen

Пикантный гуляш | говядина | картофель | перец | сметана | 9.90
Pikante Gulaschsuppe / Rindfleisch / Kartoffeln / Paprika / Sauerrahm

Буррата BBT | крендельки | помидоры | лук базилик | 18.00
BBT Burrata / Brezen-Croûtons / Tomate / Zwiebeln / Basilikum / 17.50

Хрустящие рёсти
маринованный лосось | медовая горчица | салатный букет | 19.00
Knuspriger Rösti
Gebeitzer Lachs / Honigsenf / Salatbouquet

Цельный салат-латук на 2 персоны | заправка из йогурта и весеннего лука | гренки | семечки | 15.00
Ganzer Kopfsalat für 2 oder mehr | Joghurt-Schnittlauch-Dressing
Croutons | Kerndl

Баварские закуски ...
BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

Закуска "Схоластика"
Вареная колбаса | Печеночная колбаса | Обзад | Эмментальский сыр | Редис | Масло из бочки | Наш крестьянский хлеб | 19.00
Scholastika Brotzeit
Kochsalami | Leberwurst | Obazda | Emmentaler | Radieserl | Fassbutter | Unser Bauernbrot

Закуска Haxengrill на 2 персоны | 23.00 за персону
Теплая свиная рулька, нарезанная кубиками | тартар из говядины | венский окорок | Обазда | маринованный лосось | Взбитое сливочное масло | фермерский хлеб
Haxengrill Brotzeit ab 2 Personen
Lauwarme Haxenwürfel | Rindertatar | Wiener Beinschinken | Obazda | gebeizter Lachs | Fassbutter | Bauernbrot

Сыр из Баварии и Швейцарии | Сыр Эмменталь | Обазда | Орехи | Нашфермерский хлеб | 17.00

Käse aus Bayern & der Schweiz | Emmentaler | Obazda | Miesbacher Kas | Nüsse | Unser Bauernbrot

Классические блюда на гриле
KLASSIKER VOM GRILL

„Haxe pur“
Нарезанная половинка свиной рульки | свежий хрен | медовая горчица | 19.90
„Haxe pur“
Aufgeschnittene halbe Schweinshaxe / Frischer Kren / Honig-Senf

Порция свиной рульки
Квашеная капуста | картофельное пюре | соус из темного пива Augustiner | 23.00
Portion Schweinshaxe
Fasssauerkraut / Kartoffelpüree / Augustiner Dunkelbiersoße

Порция телячьей рульки
Савойская капуста | клецки из хлеба | соус из телятины | 25.00
Portion Kalbshaxe
Rahmwirsing / Semmelknödel / Kalbssoße

1/2 свиной рульки
Картофельные клецки | соус из темного пива "Августинер" | 24.00
1/2 Schweinshaxe
Kartoffelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße

Лучшее с нашего гриля | 26.00
Порция телятины и свиной рульки | картофельные кнедлики | соус из темного пива Augustiner
Das Beste von unserem Grill
Portion Kalbs- und Schweinshaxe / Kartoffelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße

Reindl Royal от 2 персон | 39.90 на персону
Порция телятины и свиной рульки | утка | красная капуста | квашеная капуста | картофельные кнедлики | хлебные кнедлики | соус из темного пива Augustiner
Reindl Royal ab 2 Personen
Portion Kalbs- und Schweinshaxe / Ente / Blaukraut / Sauerkraut / Kartoffelknödel Semmelknödel / Augustiner Dunkelbiersoße

Жаркое и сочное
RESCH & SAFTIG

Хрустящая фермерская утка
Картофельные клецки | красная капуста с яблоками | утиный соус | ¼ 26.00 | ½ 36.00
Krosse Bauernente | Kartoffelknödel | Apfelblaukraut | Entensoße

5 маленьких Käsekrainer с сыром из сенного молока
квашеная капуста | свежий хрен | 17.00
5 Stück kleine Käsekrainer mit Heumilchkäse | Sauerkraut | Frischer Kren

Сочные свиные ребрышки, приготовленные в течение 24 часов | Картофель фри | жареный лук | соус барбекю | 27.50
Saftige Schweinsripperl 24h gegart | Pommes Frites | Röstzwiebeln | BBQ-Soße

Идеально для компании
PERFEKT ZUM TEILEN

Целая свиная рулька | 54.00
Ganze Schweinshaxe

Целая телячья рулька | 140.00
Ganze Kalbshaxe

Целая хрустящая фермерская утка | 75.00
Ganze Bauernente

Гарниры, включенные в стоимость: Картофельные клецки | Хлебные клецки | Красная капуста с яблоками | Квашеная капуста | Соус
Dazu servieren wir: Kartoffelknödel | Semmelknödel | Apfelblaukraut | Sauerkraut | Soße

Потрясающий Gröstl!*
GRÖSTL-LIEBE!

*Грёстль - традиционное баварско-австрийское блюдо, которое обычно состоит из отварного картофеля или кнедликов, обжаренных в топленом масле вместе с рубленым луком и различными видами мяса и колбасы.

Бабушкино утиное жаркое
Сочное утиное мясо | жареные картофельные кнедли | красная капуста | соус на базе утки | 23.50
Omas Entengröstl
Saftiges Entenfleisch / Geröstete Knödel / Blaukraut / Entensoße

Грёстль с дедушкиной свиной рулькой
Свиная рулька | жареный картофель | яйцо | лук | соус из темного пива "Августинер" | 21.50
Opas Haxengröstl
Haxe / Röstkartoffeln / Ei / Zwiebeln / Augustiner Dunkelbiersoße

Вегетарианский грёстль
Жареные кнедли | листья шпината | яйцо | тертый горный сыр | 19.50
Vegetarisches Gröstl
Geröstete Knödel / Blattspinat / Ei / Gehobelter Bergkäse

Главные блюда из мяса и рыбы
HAUPTSACH' VOM LAND & AUS DEM SEE

Мясные котлеты | крем из савойской капусты | картофельное пюре | 21.50
Fleischpflanzerl / Rahmwirsing / Kartoffelpüree

Гуляш из говядины по-мюнхенски | паприка | хлебные кнедлики | крем с чивелем | 23.00
Münchner Rinder-Saftgulasch / Paprika / Semmelknödel / Schnittlauchrahm

Рулет из говядины | краснокочанная капуста с яблоком | картофельное пюре | Крепкий соус из красного вина | 24.00
Rinderroulade / Apfelblaukraut / Kartoffelpüree / Kräftige Rotweinsauce

Обжаренное филе форели с лососем из региона | Квашеная капуста с кремом из шампанского | картофельное пюре | 29.00
Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Fünfseenland / Champagner-Rahmsauerkraut / Kartoffelpüree

Баварский луковый ростбиф | 2 вида лука | жареный картофель | крепкий соус из красного вина и лука | 29.90
Bayerischer Zwiebelrostbraten / 2erlei Zwiebeln / Röstkartoffeln / Kräftige Rotwein-Zwiebel-Soße

Салаты и паста
HAUPTSACH' AUS DEM GARTEN & VOM FELD

Козий сыр au gratin | свекла | салат из смешанных продуктов | мед акации | 19.50
Gratinierter Ziegenkäse / Rote Beete / Gemischter Marktsalat / Akazienhonig

Шпецле с баварским сыром | горный сыр | два вида лука | коричневое масло | 18.00
Bayrische Käsespätzle / Bergkäse / Zweierlei Zwiebeln / Braune Butter

3 вида кнедликов (время приготовления около 20 минут) шпинат | Свекла | Горный сыр | Коричневое масло | 18.50
3erlei Knödel (Zubereitungszeit ca. 20 min)
Spinat / Rote Beete / Bergkäse / Braune Butter

Гарниры
BEILAGEN

Краснокочанная капуста с яблоками | савойская капуста | квашеная капуста | картофельные клецки | хлебные клецки | жареный картофель | картофельное пюре | картофельный салат | капустный салат | 5.90 за каждый гарнир
Apfelblaukraut / Rahmwirsing /Sauerkraut / Kartoffelknödel / Semmelknödel / Röstkartoffeln / Kartoffelpüree / Kartoffelsalat / Krautsalat

Микс салатов | Картофель Фри |6.50 за каждый гарнир
Gemischte Blattsalate / Pommes

Свежие баварские крендели | Картофельные булочки | Нашфермерский хлеб | 2.40 за каждый
Frische Brezn / Kartoffelsemmel / Unser Bauernbrot

Dessert
NACHSPEISEN

Эспрессо Аффогато | Ванильное мороженое | эспрессо | 7.00
Espresso Affogato / Vanilleeis / Espresso

Яблочный штрудель | ванильный соус | крем | 9.50
Apfelstrudel / Vanillesauce / Sahne

El Colonel | Лимонный сорбет | Водка | 11.00
El Colonel / Zitronensorbet / Vodka

Горячее мороженое | Ванильное мороженое | горячая малина | 11.00
Eis & Heiß / Vanilleeis / heiße Himbeeren

Теплый шоколадный пирог | пюре из малины | шоколадное мороженое | 12.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen / Himbeerpüree / Schokoladeneis

Кайзершмаррн|Тертый миндаль | Варенье из обжаренных слив | яблочное пюре | 15.00 на персону
Kaiserschmarrn / Mandelblättchen / Zwetschgenröster / Apfelkompott

Информация об аллергенах
Unsere Allergene finden Sie hier oder sprechen Sie unser Team an.