

NUESTRO PAN TOSTADO CON ... UNSER GERÖSTETES BROT MIT ...

Mantequilla del barril | Cebollino | Sal en escamas | 6.90

Fassbutter / Schnittlauch / Salzflöcken

'Obazda' - Cremoso queso para untar hecho de camembert y pimentón

Cebolla roja | 9.80

Cremiger Obazda / Rote Zwiebeln

'Leberwurst' - Salchicha de hígado gruesa tipo Munich | Cebollas fritas | 9.80

Münchner grobe Leberwurst / Röstzwiebeln

Ensaladilla de carne con mayonesa de la carnicería 'Kleeblatt' | 9.80

Fleischsalat von der Metzgerei Kleeblatt

Jamón de Viena | Rábano picante fresco | Pepinillo en vinagre | 12.90

Wiener Beinschinken / frischer Kren / Essiggurke

Tartar de ternera | Semillas de mostaza | Mayonesa de apio levístico | 14.50

Rindertatar / Senfkörner / Liebstöckel-Mayonnaise

Lata de pescado de "FANGST" | Trucha ahumada | Mostaza | Limón | Nata agria. El hermoso y brillante pez se refina con enebro y tomillo de limón en "calidad ecológica", mostaza, limón, nata agria y eneldo | 16.80

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

APERITIVOS VORSPEISEN

Caldo de res fuerte | Tiras de panqueque | Tiras de legumbres | 8.60

Kräftige Rinderbrühe / Pfannkuchen Streifen / Gemüsestreifen

Sopa gulasch picante - sopa de estofado de res | Patatas | Pimientos | Nata agria | 9.90

Pikante Gulaschsuppe / Rindfleisch / Kartoffeln / Paprika / Sauerrahm

Ensalada de Salchiane „Leberkas“ | pimentón | cebolla roja | | moztodika buluno picuute | 14.50

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

Salmon marinado | „Rösti“ crujiato | mile moztazu | ensalda 17.50

Gebeitzter Lachs / Knuspriger Rösti / Honigsenf / Salatbouquet

Ensalada BBT | Burrata | Crutones de pretzel | Tomate | Cebolla | Albahaca | 17.50

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

Lechuga entera para 2 personas o más | Aderezo de yogur y cebollino | Picatostes

Semillas mixtas | 15.00

Ganzer Kopfsalat für 2 oder mehr / Joghurt-Schnittlauch-Dressing / Croutons / Kerndl

"BROTZEIT" - LA HORA DE LA MERIENDA, EL MEJOR MOMENTO!

BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

Merienda Scholastika

Jamón de Viena | ensalada de carne de la carnicería 'Kleeblatt' | 'Obazda' – queso para untar hecho de Camembert y pimentón | Salchicha de hígado | Rábanos | Mantequilla batida | Nuestro pan de granja | 18.90

Scholastika Brotzeit / Wiener Beinschinken / Fleischsalat von der Metzgerei Kleeblatt / Obazda / Leberwurst / Radieserl / Fassbutter / unser Bauernbrot

Merienda 'Haxengrill' a partir de 2 personas | por persona 22.50

Cubitos de codillo tibios | Tartar de ternera | Jamón de Viena | 'Obazda' - queso para untar hecho de Camembert y pimentón | Salmón en escabeche | Trucha ahumada de "FANGST" en lata | Nuestro pan campesino

Haxengrill Brotzeit ab 2 Personen

Lauwarme Haxenwürfel / Rindertatar / Wiener Beinschinken / Obazda / gebeizter Lachs / Rauchforelle von „FANGST“ in der Dose / Bauernbrot

Queso de suiza y baviera | „Emmentaler | „Obazda“ | nueces | Nuestro pan campesino | 16.50

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

CLÁSICOS DE LA PARRILLA KLASSIKER VOM GRILL

Codillo de cerdo | Medio codillo de cerdo loncheado | Rábano picante recién raspado | Mostaza de miel | 19.90

„Haxe pur“ / Aufgeschnittene halbe Schweinshaxe / Frischer Kren / Honig-Senf

Ración de codillo de cerdo

Chucrut del barril | Puré de patatas | Salsa de cerveza oscura tipo 'Augustiniana' | 21.00

Portion Schweinshaxe / Fasssauerkraut / Kartoffelpüree / Augustiner Dunkelbiersoße

Ración de codillo de ternera

Col rizada a la crema | Albóndigas de pan | Salsa de ternera | 24.00

Portion Kalbshaxe / Rahmwirsing / Semmelknödel / Kalbssosse

Medio codillo de cerdo

Albóndigas de patatas | Salsa de cerveza oscura tipo 'Agustiniana' | 23.00

½ Schweinshaxe / Kartoffelknödel / Augustiner Dunkelbiersosse

Lo mejor de la parrilla

Ración de codillo de ternera y de cerdo | Albóndigas de patatas | Salsa de cerveza oscura tipo 'Agustiniana' | 25.00

Das Beste vom Grill

Portion Kalbs- und Schweinshaxe / Kartoffelknödel / Augustiner Dunkelbiersosse

'Reindl Royal' - para 2 personas o más

Ración de codillo de ternera y de cerdo | Pato | Repollo rojo | Chucrut | Albóndigas de patatas | Albóndigas de pan | Salsa de cerveza oscura tipo 'Agustiniana' | c/u á 39.90

Reindl Royal ab 2 Personen

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

CRUJIENTE Y JUGOSO RESCH & SAFTIG

Pato de granja crujiente | cuarto 26.00 | medio 36.00

Servido con Albondigas de patatas | Col roja con manzana | Salsa de pato

Krosse Bauernente / Kartoffelknödel / Apfelblaukraut / Entensoße

5 piezas pequeñas de 'Käsekrainer' con queso de leche de heno | Chucrut | Rábano picante fresco | 16.50

5 Stück kleine Käsekrainer mit Heumilchkäse / Sauerkraut / frischer Kren

Jugosa y crujiente costilla de cerdo cocida por 24h | Patatas fritas | Salsa de barbacoa | 27.50

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

PERFECTO PARA COMPARTIR PERFEKT ZUM TEILEN

Codillo de cerdo entero | 54.00

Ganze Schweinshaxe

Codillo de ternera entero | 140.00

Ganze Kalbshaxe

Pato de granja entero | 75.00

Ganze Bauernente

Todos los platos se sirven acompañados de: Albondigas de patata | Albóndigas de pan | Col roja con manzana | Chucrut | Salsa

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

'GRÖSTL' FAVORITA - CARNE EN CUBITOS SALTEADA Y FRITA CRUJIENTE GRÖSTL-LIEBE!

'Gröstl' de pato a la abuelita | Carne de pato jugosa | Albóndigas asadas | Repollo rojo
Salsa de pato | 21.90

*Omas Entengröstl / saftiges Entenfleisch / Geröstete Knödel / Apfelblaukraut
Entensoße*

'Gröstl' de codillo de cerdo al abuelito | Codillo de cerdo | Patatas asadas | Huevo |
Cebollas | Salsa de cerveza oscura tipo 'Agustiniana' | 19.90

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

'Gröstl' vegetariano | Albóndigas asadas | Espinaca en hojas | Huevo | Queso de
montaña rallado | 18.50

Vegetarisches Gröstl / Geröstete Knödel / Blattspinat / Ei / Gehobelter Bergkäse

PLATOS PRINCIPALES DE LA GRANJA Y DEL LAGO HAUPTSACH' VOM LAND & AUS DEM SEE

Albóndigas de carne de ternera | Col rizada a la crema | Puré de patatas | 19.50

Kalbsfleischpflanzerl / Rahmwirsing / Kartoffelpüree

Jugoso Gulash, estofado de ternera a la Munich | Pimientos | Albóndigas de pan |
Nata agria con cebollino | 22.00

Münchner Rinder-Saftgulasch / Paprika / Semmelknödel / Schnittlauchrahm

Rollo de carne | col roja de manzana | Puré de patatas | ¿?? | 23.00

Rinderroulade / Apfelblaukraut / Kartoffelpüree / Kräftige Rotweinsauce

Tenera hervida | Verduras cocidas | Patatas asadas | Salsa de rábano picante | 29.00

Kalbstafelspitz / Bouillon-Gemüse / Röstkartoffeln / Meerrettichsoße

Filete de trucha asalmonada frita del Fünfseenland | Chucrut a la crema de champán

Puré de patatas | 29.00

*Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Fünfseenland / Champagner-Rahmsauerkraut
Kartoffelpüree*

PLATOS PRINCIPALES DE LA HUERTA Y DEL CAMPO HAUPTSACH' AUS DEM GARTEN & VOM FELD

Queso de cabra gratinado | remolacha | ensalada mixta de mercado

miel de acacia | 19.50

Gratinierter Ziegenkäse / Rote Beete / Gemischter Marktsalat / Akazienhonig

'Spaetzle' de queso a la Baviera - una pasta casera típica por el Sur de Alemania |

Queso de montaña | dos tipos de cebollas | Mantequilla marrón | 18.00

Bayrische Käsespätzle / Bergkäse / Zweierlei Zwiebeln / Braune Butter

3 tipos de aboutigas (tiempo de preparación aprox 20 min.)

espinacas | remolacha queso de montaña | mantequilla marrón | 17.50

3erlei Knödel (Zubereitungszeit ca. 20 min)

Spinat / Rote Beete / Bergkäse / Braune Butter

GUARNICIONES BEILAGEN

Col roja con manzana | Col rizada a la crema | Chucrut | Albóndigas de patata |

Albóndigas de pan | Patatas asadas | Puré de patatas | Ensalada de patatas |

Ensalada de col | c/u á 5.50

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

Ensalada de hojas de lechuga mixta | Patatas fritas | c/u á 6.50

Beilagensalat / Pommes frites

Pretzels frescos | ??? | Pan campesino | c/u á 2.20

Frische Breze / Kartoffelsemmel / Unser Bauernbrot

POSTRES NACHSPEISEN

Espresso Affogato - café expresso con una bola de helado de vainilla | 7.00

Espresso Affogato / Vanilleeis / Espresso

El Coronel - Sorbete de limón con un trago de Vodka | 11.00

El Colonel / Zitronensorbet / Vodka

Frio y Calor - helado de vainilla | puré de frambuesas bien caliente | 11.00

Eis & Heiß / Vanilleeis / heiße Himbeeren

Pastel de chocolate tibio | puré de frambuesa | helado de chocolate | 12.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Himbeerpüree / Schokoladeneis

“Auszogne” tibio | canela y azúcar | helado de vainilla | 10.00

Lauwarme Auszogne / Zimt & Zucker / Vanilleeis

'Kaiserschmarrn' - hecho de una masa similar al panqueque, uno de los postres más famosos de la cocina austriaca, refinado con hojuelas de almendras, acompañado de ciruelas guisadas y compota de manzana | c/u á 15.00

Kaiserschmarrn / Mandelblättchen / Zwetschgenröster / Apfelkompott

“Scheiterhaufen” | manzana | pasas sultanas | ron | helado de vainilla | 13.00

Scheiterhaufen / Apfel / Rosinen / Rum / Vanilleeis

Ud. encuentra la lista de los alérgenos aquí o pregunta a nuestro equipo.

Unsere Allergene finden Sie hier oder sprechen Sie unser Team an

