



To Go Karte für den 21.11.2020  
Auch Getränke aus unserem Kühlschrank  
Verschiedene Augustiner Biere und Alkoholfreie Getränke

Wochenendschmankerl

„Burgunderbraten“

Herzhafter Rinderschmorbraten in fein-würziger Rotweinsosß dazu Kartoffel-Speckplätzchen und Rosenkohl

13,90

Saftige Bauernente

knusprig gegrillt auf feiner Soß mit Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel

¼ Ente 13,90

½ Ente 16,90

**Feine Rinderkraftbrühe** mit Leberspätzle frischen Schnittlauch 4,90

**Zart gesottene Ochsenbrust** auf Apfel- Meerrettichsoß mit Gemüsestreifen  
dazu Petersilienkartoffeln 13,50

**Zartes Hirschgulasch** in Glühweinjus geschmort mit Sauerkirschen,  
Preiselbeeren und hausgemachten Semmelknödel 16,90

**Pichelsteiner Eintopf** deftiger Eintopf mit Fleisch (auch Vegetarisch) dazu Bauernbrot 7,50

**Currywurst**, rot, mit hausgemachter Soße und Pommes Frites 7,50

**Hackfleisch-Lauchauflauf** mit Käse überbacken dazu ein kleiner Salat 7,50

**Dunkelbieregulasch vom Rind** in würziger Augustiner Dunkelbiersoße,  
dazu abgebräunte Breznknödel 12,50

**Hausgemachte Fleischpflanzerl** mit Soß mit Kartoffelsalat 8,90

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

„ <b>Bauernsalat</b> “ großer, bunter Gärtnersalat mit Fetakäse <sup>E)</sup> , Croutons <sup>A1)</sup> , Kürbiskernen und gebackenen Kartoffelwürfeln	11,20
„ <b>Ochsenfetzen</b> “ gebratene Rinderlendenstreifen auf verschiedenen knackigen Garten,- und Gemüsesalaten, Tomaten und Lauchzwiebeln	14,20
„ <b>Fitnesssteller</b> “ knackige Gartensalate mit frischen Gurkerl, Paprika, Karotten, Tomaten und gegrillter Putenbrust	12,70
<b>Hausgemachte Kasspatzn</b> <sup>A1)B)E)</sup> mit knusprigen Röstzwiebeln und kleinem knackigen Beilagensalat	11,50
<b>Rindsroulade</b> in deftiger Soß, dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Tagesbeilage	14,90
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> <sup>A1)</sup> vom Halsgrat mit Kruste auf Augustiner Dunkelbiersoß, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	12,80
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>A1)</sup> von der Rinderlende mit feiner Soß, dazu resche Bratkartoffeln und hausgemachte Röstzwiebeln <sup>A1)</sup>	18,50
<b>Münchner Schnitzel</b> <sup>A1)B)E)G)</sup> aus der Schweinelende in einer Meerrettich-Senfpanade, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	11,20
Auch als <b>Münchner-Riesenschnitzel</b>	13,90
<b>Unser Riesenschnitzel</b> <sup>A1)B)E)</sup> „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Zitrone	13,90
<b>Schwabenpfanderl</b> <sup>A1)B)E)</sup> gegrillte Medaillons von der Schweinelende auf Kasspatzn mit Schwammerlsoß und hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln	14,80
<b>Riesenburgler „Alter Wirt“</b> <sup>A1)E)B)G)</sup> ein 180 Gramm Rindfleisch-Pattie mit hausgemachter Burgersoß, Salat, Tomate, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Pommes Frites	12,90
Extra Käse <sup>E)</sup>	+1,00
Extra Bacon	+1,50
<b>Hausgemachte Crêpes</b> mit Sahne	
Zimt und Zucker	5,00
Nutella	6,00
Apfelmuss	5,50
<b>Drei Stück Apfelkiacherl</b> <sup>B)E)z)A1)</sup> gebacken und in Zimt-Zucker geschwenkt und Sahne	5,50

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an