

## Vorspeisen

**Bunter Suppenteller**<sup>A1)B)F)</sup> mit Rindfleisch, Nudeln, Gemüse und frischen Kräutern 6,90

## Bunte Salatteller

(Wahl aus Hausdressing<sup>A1)D)G)</sup> oder leichtem Balsamicodressing)

Alle unsere Salate servieren wir Ihnen mit frischem Baguette<sup>A1)</sup>

**„Fitnesssteller“** knackige Gartensalate mit frischen Gurkerl, Paprika, Karotten, Tomaten und gegrillter Putenbrust 16,90

**„Bauernsalat“** großer, bunter Gärtnersalat mit Fetakäse<sup>E)</sup>, Croutons<sup>A1)</sup>, Kürbiskernen und gebackenen Kartoffelwürfeln 14,90

**„Ochsenfetzen“** gebratene Rinderlendenstreifen auf verschiedenen knackigen Garten,- und Gemüsesalaten, Tomaten und Lauchzwiebeln 18,50

Kleiner bunter Beilagensalat 5,20

Kartoffelsalat mit Schnittlauch 4,90

Speckkrautsalat, hausgemacht mit Kümmel 4,50

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

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

## Alter Wirt Schmankerl

<b>Hausgemachte Kasspatzn</b> <sup>A1)B)E)</sup> mit knusprigen Röstzwiebeln und kleinem knackigen Beilagensalat	15,50
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> <sup>A1)</sup> vom Halsgrat mit Kruste auf Augustiner Dunkelbiersoß, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	15,50
<b>„Tellersülze“</b> hausgemachte Sülze mit Bratenfleisch, Karotten und Ei, dazu knusprige Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	14,90
<b>Münchner Schnitzel</b> <sup>A1)B)E)G)</sup> aus der Schweinelende in einer Meerrettich-Senfpanade, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	14,90
Auch als <b>Münchner-Riesenschnitzel</b>	17,90
<b>Unser Riesenschnitzel</b> <sup>A1)B)E)</sup> „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Zitrone	16,90
<b>Schwabenpfanderl</b> <sup>A1)B)E)</sup> gegrillte Medaillons von der Schweinelende auf Kasspatzn mit Schwammerlsoß und hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln	17,90
<b>Rindsroulade</b> <sup>A1)F)</sup> in deftiger Soß, dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Blaukraut	18,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>A1)</sup> aus der Rinderhüfte mit feiner Soß, dazu resche Bratkartoffeln und hausgemachte Röstzwiebeln <sup>A1)</sup>	22,90
<b>Rinderlendensteak</b> saftig vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter, <sup>E)</sup> dazu ein großer, bunter Gärtnersalat und frisches Baguette <sup>A1)</sup>	24,90
<b>Riesenschnitzel „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	16,50
Extra Käse <sup>E)</sup>	+1,20
Extra Bacon	+1,80

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

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

## Brotzeit, die schenste Zeit

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> aus Regensburgern in Hausdressing, <sup>(G)F)H)</sup> mit Zwiebeln und Essiggurkerl	9,90
<b>Schweizer Wurstsalat</b> aus Regensburgern in Hausdressing, <sup>(G)F)H)</sup> mit Emmentaler Käse <sup>E)</sup> , Zwiebeln und Essiggurkerl	12,90
<b>Kalter Braten</b> mit frischem Kren, Essiggurkerl, Zwiebel und einer Portion Butter <sup>E)</sup>	12,90
<b>Südtiroler Speckbrettl</b> mit Essiggurke, frischem Kren und Butter <sup>E)</sup>	15,50
<b>Portion Emmentaler<sup>E)</sup></b> mit Butter <sup>E)</sup>	10,50
<b>Alter Wirt Brotzeit Brettl</b> mit allerlei feinen Schmankerln ab 2 Personen	p.P.10,90
<b>Kleine Brezn<sup>A1)</sup></b>	1,80

Alle unsere Brotzeiten werden mit frischem Bauernbrot <sup>A1)</sup> serviert

## Aus der Würschtlküche

<b>2 Stück Münchner Weisswürscht von der Metzgerei Bauch</b> mit süßem Senf, <sup>(A1)G)</sup> dazu eine ofenfrische Breze <sup>A1)</sup>	7,50
Extra Wurscht	+2,90
<b>2 Paar Wiener</b> mit Bauernbrot <sup>A1)</sup> und Senf <sup>(G)</sup>	10,50
<b>Alter Wirt Bierbratwurscht</b> fein würzige, weiße Bratwurst, vom Grill, nur für uns gewurstet, azu Kartoffel-Gurkensalat und Senf <sup>(G)</sup>	14,50

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

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

## Was Süßes zum Schluss

<b>Hausgemachte Crêpes</b> mit Vanilleeis und Sahne	
Zimt und Zucker	7,50
Nutella	8,90
Apfelmus	8,50
<b>Gemischtes Eis</b> <sup>B)E)2)</sup> Erdbeere, Vanille und Schokolade	5,40
Auch mit Sahne	+ 1,50
<b>Dinghartinger Apfelstrudel</b> <sup>B)E)2)A1)</sup> mit Vanillesoße	7,50
<b>Eis mit heißen Waldbeeren</b> und Sahne, Wahl aus Vanille oder Walnuss <sup>2)</sup>	7,90
<b>Drei Stück Apfelkiacherl</b> <sup>B)E)2)A1)</sup> gebacken und in Zimt-Zucker geschwenkt, mit Vanilleeis <sup>B)2)</sup> und Sahne	8,50
<b>Affogato</b> <sup>1)E)</sup> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <sup>E)B)2)</sup>	4,50
<b>Coffee &amp; Sweet</b> <sup>1)</sup> Espresso mit kleinem Tagesdessert	5,20
<b>Kaiserschmarrn</b> selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott	9,90

## Kaffeespezialitäten aus der Siebträgermaschine

<b>Kaffee Crema</b> <sup>1)</sup>	3,80
<b>Espresso</b> <sup>1)</sup>	2,40
<b>doppelter Espresso</b> <sup>1)</sup>	4,20
<b>Espresso macchiato</b> <sup>1)E)</sup>	2,90
<b>Cappuccino</b> <sup>1)E)</sup>	3,90
<b>Latte Macchiato</b> <sup>1)E)</sup>	4,50
<b>Milchkaffee</b> <sup>1)E)</sup>	4,50
<b>Eiskaffee / Schokolade (Saisonal)</b>	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

## Warme Getränke

<b>Kakao</b>		3,90
mit Sahne		+1,50
mit Rum		+2,50
<b>Glühwein</b> (saisonbedingt)	0,2cl	4,90
<b>Grog</b>		3,90
<b>Heiße Zitrone</b>		2,90
<b>Tee</b> diverse Sorten	Portion	3,90
Schwarztee		
Kamillentee		
Pfefferminztee		
Früchtetee		

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

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

## Aperitif

<b>Sprizz, Aperol<sup>2)</sup></b> , Prosecco <sup>1)</sup> , Soda und Orange	0,2 ltr	7,90
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Prosecco <sup>1)</sup> , Soda und frische Minze	0,2 ltr	7,90
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet, <sup>1)</sup> Prosecco <sup>1)</sup> , und Schweppes Wild Berry	0,2 ltr	7,90
<b>Rhasecco</b> Rhabarbersaft, Prosecco <sup>1)</sup> , Soda	0,2 ltr	7,90
<b>Martini Bianco<sup>1)</sup></b> auf Eis mit Zitrone	5 cl	6,50
<b>Campari</b> Soda oder Orange	0,2 ltr	7,90

## **Alkoholfrei**

<b>Crodino Sprizz</b> , Crodino Bianco, Soda und Orangenscheibe	0,2 ltr	6,90
<b>Virgin Hugo</b> Holunderblütensirup, Soda und frische Minze	0,2 ltr	5,90

<b>Prosecco Spumante</b> DOC Garda	0,1 ltr	4,90
	0,75 ltr	29,90

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

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

# Augustiner Bräu München

ist die älteste Brauerei Münchens im Herzen der Stadt.

Seit 1328 ist es unser Anspruch Biere von höchster Qualität zu brauen.

Unsere Braumeister entscheiden vor Ort mit den heimischen Bauern über den Anbau erlesenster Gerstensorten, welche in der eigenen Tennenmälzerei besonders schonend vermälzt werden. Wir verwenden ausschließlich den hochwertigen Aromahopfen. Die bewährten und traditionellen Brauverfahren nach dem Bayerischen Reinheitsgebot verbunden mit einer langen und schonenden Reifung, geben den Bieren die Zeit ihren unverwechselbaren Charakter zu entwickeln. Besonders legen wir Wert auf Tradition, deshalb sind für uns brauereieigene Wirtshäuser und der Holzfaßausschank auf dem Münchner Oktoberfest selbstverständlich.



## Augustiner Lagerbier Hell

Im Vordergrund ist die reine, kellerfrische Geruchsnote zu erkennen. Außerdem sind die leicht blumigen Hopfentöne mit hintergründigem Malzaroma wahrnehmbar.

Durch den schlanken, ausgewogenen Körper kommt das angenehm spritzige Geschmackserlebnis exzellent zum Vorschein. Im Hintergrund schmeckt man die samtig weiche Hopfenbittere.



## Augustiner Pils

brilliert durch sein frisches Strohgelb und sein glanzklares Aussehen. Die Schaumkrone ist sahnig, stabil und feinporig. Der frische und reine Geruch zeichnet sich durch fruchtige, mit Zitrusnoten durchsetzte Hopfenaromen aus. Schlank und elegant im Trunk, ist es zusätzlich angenehm spritzig. Pils-typisch ist die feinherbe, trockene Hopfenbittere, die rasch in einem harmonischen Nachtrunk abgeht.



## Augustiner Edelstoff

erhält seinen glanzklaren Ausdruck durch das leuchtende Strohgelb. Die Frische kommt mit dem reinen Geruch, den blumigen Anklängen folgen weiche Malzaromen im Geruch. Durch die lang anhaltende Lagerzeit ist der milde und ausgeprägte Körper des Edelstoffs attraktiv spritzig. Das Bier besitzt eine ausgewogene Süße und ist mit hopfenbitteren Nuancen versetzt.



## Augustiner Weißbier

überzeugt durch die helle Bernsteinfarbe und mit fein durchsetzter Hefetrübung.

Typisch für dieses Weißbier sind die ausgeprägten Fruchtaromen von Banane, mit leichtem Anklang an Ananas und Mango.

Durch die Anwendung der traditionellen Flaschengärung hat das Weißbier einen ausgeprägten, voluminösen Körper und ist gleichwohl ausgesprochen spritzig und erfrischend.



## Augustiner Dunkel

Die reine Beschaffenheit, die an die Farbe der Kastanien erinnert, verleiht Augustiner Dunkel einen ganz besonderen Ausdruck. Milde Röstaromen, begleitet von leichten Karamell- und Kakaonoten, charakterisieren das Bier schon im Geruch.

Der auserlesene Körper ist von Malz- und Kaffeearomen geprägt und wird durch eine angenehme Spritzigkeit unterstützt.

Die feine Röstbittere rundet das Bier im Abgang harmonisch ab.

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

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

## Bierspezialitäten der Augustiner Brauerei

<b>Hell</b> <sup>A2)</sup> vom Fass	0,5 ltr	4,10
	0,25 ltr	2,30
<b>Edelstoff</b> <sup>A2)</sup> vom Fass	0,5 ltr	4,30
	0,25 ltr	2,50
<b>Dunkel</b> <sup>A2)</sup> vom Fass	0,5 ltr	4,30
<b>Schnitt / Pfiff</b> <sup>A2)</sup>	0,25 ltr	2,50
		3,30
<b>Pils</b> <sup>A2)</sup> in der Flasche	0,33 ltr	3,90
<b>Weissbier</b> <sup>A2)A1)</sup> , hell	0,5 Ltr	4,40
<b>Radler</b> <sup>A2)</sup> Hell, Dunkel, Alkoholfrei	0,5 ltr	4,10
	0,25 ltr	2,30
<b>Ruß</b> <sup>A2)A1)</sup>	0,5 ltr	4,40



### weitere Bierspezialitäten

<b>Dunkles Weissbier</b> <sup>A2)A1)</sup> der Brauerei "Kaltenberg"	0,5 ltr	4,40
<b>Leichtes Weissbier</b> <sup>A2)A1)</sup> der Brauerei "Kaltenberg"	0,5 ltr	4,40
<b>Alkoholfreies Weissbier</b> <sup>A2)A1)</sup> der Brauerei "Kaltenberg"	0,5 ltr	4,40
<b>Alkoholfreies Bier</b> <sup>A2)</sup> , extra herb der Brauerei Clausthaler	0,5 ltr	4,10

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

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

## Saft und Saftschorlen

Apfelschorle	0,4 ltr	3,90
	0,2 Ltr	2,00
<b>Fruchtsaft und Nektar*</b>		
Apfel naturtrüb, Orange, Kirsche*, Johannisbeere*, Holunderblütensirup, Maracuja*, Traube*, Rhabarber*, Mango*	0,2 ltr	2,90
	0,4 ltr	5,20
<b>Als Schorle</b>	0,4 ltr	4,10
	0,2 ltr	2,20

## Wasser und Limonaden

### Wasser:

Tafelwasser	0,5 ltr	3,50
	0,25 ltr	1,80
Adelholzener Mineralwasser naturell	Flasche 0,75 ltr	6,50
	Flasche 0,25 ltr	3,00
Adelholzener Mineralwasser sanft	Flasche 0,75 ltr	6,50

### Limonaden:

Zitrone/Orange <sup>2)</sup>	0,4 ltr	3,90
	0,2 ltr	2,00
Spezi <sup>1)2)</sup>	0,4 ltr	3,90
	0,2 ltr	2,00
Coca Cola <sup>1)2)</sup>	0,4 ltr	4,50
	0,2 ltr	2,50
Coca Cola Zero <sup>1)2)3)4)</sup>	Flasche 0,33 ltr	3,90

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

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

## Feines aus der Traube

Bitte beachten Sie auch unsere Wochenangebote

### Weisswein

#### Österreich:

<b>Grüner Veltliner</b> <sup>1)</sup> , Qba Volkhardt	0,2 ltr	4,80
	0,5 ltr	12,00
Trocken, frisch, feinpeffrig		

#### Italien:

<b>Chardonnay</b> <sup>1)</sup> Trevenezie IGT „Rigattieri“	0,2 ltr	5,40
	0,5 ltr	13,50
Klare Strohgelbe Farbe, frische lebendige Säure		

#### Italien:

<b>Lugana</b> DOC „Griwaldi“ <sup>1)</sup>	0,2 ltr	7,40
	0,75 ltr	27,70
Helles, strahlendes Strohgelb mit Grünnuancen Am Gaumen fruchtbetont und lebendig mit frischer Säure		

### Roséwein

<b>Bardolino</b> DOC Classico Chiaretto „Corte Olivi“ <sup>1)</sup>	0,2 ltr	5,90
	0,75 ltr	22,10
Helles Kirschrot, intensiv nach reifen Trauben, feinwürzig		

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

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

## Rotwein

### Österreich:

<b>Blauer Zweigelt</b> <sup>1)</sup> Burgenland	0,2 ltr	4,80
QUW „Ein Liter Wein“	0,5 ltr	12,00
Trocken, mittleres Rubinrot, feine Frucht		

### Italien:

<b>Merlot Barrique Veneto IGT</b> <sup>1)</sup> „Griwaldi“	0,2 ltr	5,60
Kräftiges Rubinrot, Trocken, lebendiges Säurespiel	0,5 ltr	14,00
Feine Gerbstoffe, harmonisch im Abgang		

### Italien:

<b>Primitivo Merlot Tarantino IGT</b> <sup>1)</sup> „Luce del Sole“	0,2 ltr	8,50
Sattes Purpurrot, dunkle reife Aromen	0,75 ltr	31,50
Am Gaumen kräftig mit angenehmer Säure		

## Weinschorle:

Weiss <sup>1)</sup> , Rot <sup>1)</sup> , Rosé <sup>1)</sup>	0,2 ltr	3,70
	0,5 ltr	8,50

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

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

## Spirituosen

### **Hausschnäpse**

Alte Marille der Brennerei Prinz	2cl	3,90
Williams-Christ-Birnenbrand Alte Hof	2cl	3,90
Grasl Enzian	2cl	3,90

### **Spezialitäten der Sissi Brennerei aus Possenhofen am Starnberger See**

Alle Edel Fruchtdestillate: 2 cl 5,30

Erdbeerrausch, 34%

Pfirsichrausch, 34%

Willi & Bienenhonig, 34 %

Zwetschge Zimt, 34%

Waldhimbeere, 41 % Holzfass gelagert

Marille, 41% Holzfass gelagert

### **Spezialitäten der Edelbrennerei Haas aus Franken seit 1901**

Alle Brände: 2 cl 4,90

Bei einem Obstbrand wird eine Maische aus vergorenen Früchten hergestellt und anschließend destilliert.

Der gesamte Alkohol im fertigen Brand entsteht aus dem Zucker, der im Obst vorhanden ist

Fassgelagerter Apfelbrand, 40%

Fassgelagerter Birnenbrand, 40%

Obstler, 40%

Quitte, 40%

Vogelbeere, 43%

Kirsche "Dolleseppler", 40%

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

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

## Alle Geist:

2 cl 4,90

Bei einem Geist stammt der Alkohol nicht aus dem Vergären von Früchten, sondern aus dem verwendeten Neutralalkohol. Für einen Geist nimmt man Früchte, die wegen ihres zu geringem Zuckergehalt nicht zum Vergären geeignet sind, aber viel Aroma besitzen. Sie werden eingelegt und anschließend wird dieser Frucht-Alkohol-Ansatz destilliert.

Haselnuss<sup>J1)</sup>, 40%

Schlehen, 40%

Schwarze Johannisbeere, 40%

Waldhimbeer, 43%

### Kräuter

Fernet Branca 39% 2 cl 3,90

Ramazotti 30% 2 cl 3,90

Jägermeister 35% 2 cl 3,90

Averna 29% 2 cl 3,90

### Anisette

Sambuca 39% 2 cl 3,90

Ouzo Plomari 40% 2 cl 3,90

### Wodka

Absolut 40% 2 cl 3,90

### Whiskey

Jack Daniels 40% 2 cl 3,90

### Liköre

Frangelico<sup>J1)2)</sup> 20% 2 cl 3,90

Baileys<sup>E1)</sup> 17% 2 cl 3,90

Amaretto 25% 2 cl 3,90

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

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

### Weinbrand/ Brandy/ Cognac

Carlos Primavera 40%	2 cl	5,90
Asbach 40%	2 cl	3,90
Osborne Veterano 40%	2 cl	3,90

### Rum

Havana Club 3 Years 40%	2cl	3,90
-------------------------	-----	------

### Allergen Lexikon

A) Glutenhaltiges Getreide<sup>A1)</sup> Weizen<sup>A2)</sup> Gerste<sup>B)</sup> Eier<sup>C)</sup> Erdnüsse<sup>D)</sup> Soja<sup>E)</sup> Milch<sup>F)</sup> Sellerie<sup>G)</sup>  
Senf<sup>H)</sup> Sesam<sup>I)</sup> Schwefeldioxid/Sulfide<sup>J)</sup> Schalenfrüchte<sup>K)</sup> Haselnüsse<sup>L)</sup> Walnüsse<sup>M)</sup>  
Koffeinhaltig<sup>N)</sup> mit Farbstoff<sup>O)</sup> mit Süßungsmitteln<sup>P)</sup>  
4) Phenylalaninquelle<sup>Q)</sup> mit Antioxidationsmittel<sup>R)</sup> Nektar<sup>S)</sup>

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

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