



To Go Karte für den 05.12.2020

Zu jedem Gericht gibt es am 2. Adventswochenende (04.12. - 06.12)
eine Flasche Augustiner Hell 0,33 von uns kostenlos dazu

Burgertag im Wirt jeden Dienstag

To-Go Angebote über Weihnachten

Noch kein Weihnachtsgeschenk? Wie wäre es mit einem unserer Gutscheine,
Bierfahrkarten oder ein kleines Fläschchen Hausschnaps in versch. Sorten

Saftige Bauernente

knusprig gegrillt auf feiner Soß mit Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel

¼ Ente 13,90

½ Ente 16,90

Sauerbraten

Zarter geschmort mit deftiger Soße mit zweierlei Knödel und Blaukraut

12,90

Pastinakencremesuppe mit Kräutercroutons

4,90

Hirschgulasch mit Wurzelgemüse und abgebräunten Brezenknödelscheiben

12,50

Kalbsrahmbraten auf feiner Soß mit winterlichen Gemüse dazu Serviertenknödel

14,20

Wild Burger Hausgemachte Wildpattie mit frischen Glühwein-Blaukraut

und Meerrettich-Preiselbeersöß in backfrischen Burgerbun von der Bäckerei Sickinger

14,90

Ochsenbackerl Zart geschmortes Backenfleisch in deftiger Soß

mit Wurzelgemüse und hausgemachten Brezenknödelscheiben

14,90

„Münchner Zwiebfleisch“ gegrillte Ochsenbrust mit Röstzwiebeln und Bratkartoffel

12,50

Hausgemachte Fischpflanzlerl mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat

9,50

Kaiserschmarrn selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert

und fruchtigem Apfelkompott

6,90

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

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

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