



Vorspeisen

Bunter Suppentopf^{(A1)(B)(F)} mit Rindfleisch, Nudeln, Gemüse und frischen Kräutern 4,90

Bunte Salatteller

(Wahl aus Hausdressing^{(A1)(D)(G)} oder leichtem Balsamicodressing)

Alle unsere Salate servieren wir Ihnen mit frischem Baguette^(A1)

„**Fitnesssteller**“ knackige Gartensalate mit frischen Gurkerl, Paprika, Karotten, Tomaten und gegrillter Putenbrust 12,70

„**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

Kleiner bunter Beilagensalat 4,20

Kartoffelsalat mit Schnittlauch 3,90

Speckkrautsalat, hausgemacht mit Kümmel 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



Alter Wirt Schmankerl

Hausgemachte Kasspatzn ^{A1)B)E)} mit knusprigen Röstzwiebeln und kleinem knackigen Beilagensalat	11,50
Ofenfrischer Schweinebraten ^{A1)} vom Halsgrat mit Kruste auf Augustiner Dunkelbiersoß, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	12,80
„Tellersülze“ hausgemachte Sülze mit Bratenfleisch, Karotten und Ei, dazu knusprige Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	9,90
Münchener Schnitzel ^{A1)B)E)G)} aus der Schweinelende in einer Meerrettich-Senfpanade, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	11,20
Auch als Münchener-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
Rindsroulade in deftiger Soß, dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Tagesbeilage	14,90
Zwiebelrostbraten ^{A1)} von der Rinderlende mit feiner Soß, dazu resche Bratkartoffeln und hausgemachte Röstzwiebeln ^{A1)}	18,50
Rinderlendensteak saftig vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter, ^{E)} dazu ein großer, bunter Gärtnersalat und frisches Baguette ^{A1)}	19,90
Riesensburger „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

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

Bayerischer Wurstsalat aus Regensburgern in Hausdressing, ^{G)} mit Zwiebeln und Essiggurkerl	7,90
Schweizer Wurstsalat aus Regensburgern in Hausdressing, ^{G)} mit Emmentaler Käse ^{E)} , Zwiebeln und Essiggurkerl	8,90
Kalter Braten mit frischem Kren, Essiggurkerl, Zwiebel und einer Portion Butter ^{E)}	8,90
Südtiroler Speckbrettl mit Essiggurke, frischem Kren und Butter ^{E)}	12,90
Portion Emmentaler^{E)} mit Butter ^{E)}	6,70
Alter Wirt Brotzeit Brettl mit allerlei feinen Schmankerln ab 2 Personen	p.P. 7,20
Kleine Brezn^{A)}	1,50

Alle unsere Brotzeiten werden mit frischem Bauernbrot^{A)} serviert

Aus der Würschtlküche

2 Stück Münchner Weisswürscht von der Metzgerei Gassner mit süßem Senf, ^{A)G)} dazu eine ofenfrische Breze ^{A)}	6,00
Extra Wurscht	+2,30
2 Paar Wiener mit Bauernbrot ^{A)} und Senf ^{G)}	6,20
Bierwürschtl , zwei würzige, rote Bratwürste vom Grill mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf ^{G)}	10,90

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

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



Was Süßes zum Schluss

Hausgemachte Crêpes mit Vanilleeis und Sahne

Zimt und Zucker	5,50
Nutella	6,50
Apfelmuss	5,90
Gemischtes Eis ^{B)E)2)} Erdbeere, Vanille und Schokolade	4,50
Auch mit Sahne	+0,50
Dinghartinger Apfelstrudel ^{B)E)2)A1)} mit Vanillesoße	5,50
Eis mit heißen Himbeeren und Sahne, Wahl aus Vanille oder Walnuss ²⁾	5,90
Drei Stück Apfelkiacherl ^{B)E)2)A1)} gebacken und in Zimt-Zucker geschwenkt mit Vanilleeis ^{B)2)} und Sahne	5,90
Affogato ^{1)E)} Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{E)B)2)}	3,70
Coffee & Sweet ¹⁾ Espresso mit kleinem Tagesdessert	4,50

Kaffeespezialitäten aus der Siebträgermaschine

Kaffee Crema ¹⁾	3,50
Espresso ¹⁾	2,20
doppelter Espresso ¹⁾	3,90
Espresso macchiato ^{1)E)}	2,90
Cappuccino ^{1)E)}	3,70
Latte Macchiato ^{1)E)}	4,20
Milchkaffee ^{1)E)}	4,20
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1)E)}	3,70

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

Kakao		3,90
mit Sahne		+0,50
mit Rum		+2,00
Glühwein (saisonbedingt)	0,2cl	3,90
Grog		3,90
Heiße Zitrone		2,90
Tee „offen“ diverse Sorten	Portion	3,80
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

Sprizz, Aperol²⁾ , Prosecco ¹⁾ , Soda und Orange	0,2 ltr	5,90
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco ¹⁾ , Soda und frische Minze	0,2 ltr	5,90
Lillet Wild Berry Lillet, ¹⁾ Prosecco ¹⁾ , und Schweppes Wild Berry	0,2 ltr	5,90
Rhasecco Rhabarbersaft, Prosecco ¹⁾ , Soda	0,2 ltr	5,90
Martini Bianco¹⁾ auf Eis mit Zitrone	5 cl	4,10
Campari Soda oder Orange	0,2 ltr	5,90
Prosecco Spumante DOC Garda	0,1 ltr	3,90
	0,75 ltr	24,90

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

Bei Bedarfsprechen 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.

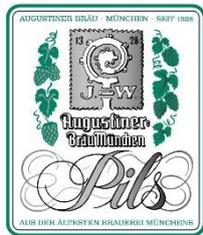
Unsere Braumeister entscheiden vor Ort mit den heimischen Bauern über den Anbau erlesenster Gerstensorten, welche in der eigenen Tennenmälzerei besonders schonend vermälzt werden. Wir verwenden ausschließlich den hochwertigen Aromahopfen. Die bewährten und traditionellen Brauverfahren nach dem Bayerischen 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

Hell ^{A2)} vom Fass	0,5 ltr	3,80
	0,25 ltr	2,00
Edelstoff ^{A2)} vom Fass	0,5 ltr	3,90
	0,25 ltr	2,00
Dunkel ^{A2)} vom Fass	0,5 ltr	3,90
	0,25 ltr	2,00
Schnitt / Pfiff ^{A2)}		2,90
Pils ^{A2)} in der Flasche	0,33 ltr	3,50
Weissbier ^{A2)A1)} , hell	0,5 Ltr	4,10
	0,33 ltr	3,50
	0,5 ltr	3,80
Radler ^{A2)} Hell, Dunkel, Alkoholfrei	0,25 ltr	2,00
	0,5 ltr	4,10



weitere Bierspezialitäten

Dunkles Weissbier ^{A2)A1)} der Brauerei "Kaltenberg"	0,5 ltr	4,10
Leichtes Weissbier ^{A2)A1)} der Brauerei "Kaltenberg"	0,5 ltr	4,10
Alkoholfreies Weissbier ^{A2)A1)} der Brauerei "Kaltenberg"	0,5 ltr	4,10
Alkoholfreies Bier ^{A2)} , extra herb der Brauerei Clausthaler	0,5 ltr	3,80

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

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



Saft und Saftschorlen

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

Wasser und Limonaden

Wasser:

Tafelwasser	0,5 ltr	3,10
	0,25 ltr	1,60
Adelholzener Mineralwasser naturell	Flasche 0,75 ltr	5,90
	Flasche 0,25 ltr	2,90
Adelholzener Mineralwasser sanft	Flasche 0,75 ltr	5,90

Limonaden:

Zitrone/Orange ²⁾	0,4 ltr	3,70
	0,2 ltr	2,00
Spezi ¹⁾²⁾	0,4 ltr	3,70
	0,2 ltr	2,00
Coca Cola ¹⁾²⁾	0,4 ltr	3,70
	0,2 ltr	2,00
Coca Cola light ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾	Flasche 0,33 ltr	3,20

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:

Grüner Veltliner ¹⁾ , Qba Volkhardt	0,2 ltr	3,90
	0,5 ltr	9,80
Trocken, frisch, feinpeffrig		

Baden:

Grauburgunder ¹⁾ Ihringer Fohrenberg	0,2 ltr	4,80
	0,5 ltr	12,00
Gutsabfüllung		
Trocken, körperreich, rassig		



Italien:

Lugana Collo Lungo ¹⁾	0,2 ltr	6,90
D.O.P.	0,75 ltr	25,90
Trocken, weich, harmonisch		

Roséwein

Bardolino Chiaretto Rosé ¹⁾	0,2 ltr	5,10
D.O.P.	0,75 ltr	19,10
Trocken, frischer, blumiger leichter Wein		

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:

Blauer Zweigelt¹⁾ Krems	0,2 ltr	3,90
	0,5 ltr	9,80
Trocken, fruchtig, rund		

Frankreich:

Merlot¹⁾	0,2 ltr	4,20
I.G.P.	0,5 ltr	10,50
Trocken, viel Stoff, kräftige Aromen		

Italien:

Primitivo di Manduria¹⁾ „San Marzano,,	0,2 ltr	7,90
	0,75 ltr	28,00
Trocken, tiefes Purpurrot, elegante Frucht		

Weinschorle:

Weiss ¹⁾ , Rot ¹⁾ , Rosé ¹⁾	0,2 ltr	2,60
	0,5 ltr	6,50

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	2,90
Williams-Christ-Birnenbrand Alte Hof	2cl	2,90
Grasl Enzian	2cl	3,00

Spezialitäten der Edelbrennerei Haas aus Franken seit 1901

Für Sie zum Mitnehmen alle Brände oder Geist in der 0,2 ltr Flasche für 16,00 €

Alle Brände: 2 cl 3,90

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 vorhandenen ist.

- Alte Zwetschge, fassgelagert, 40%
- Fassgelagerter Apfelbrand, 40%
- Fassgelagerter Birnenbrand, 40%
- Obstler, 40%
- Quitte, 40%
- Vogelbeere, 43%
- Kirsche "Dolleseppler", 40%

Alle Geist: 2 cl 3,90

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.

- Haselnuss¹⁾, 40%
- Schlehen, 40%
- Schwarze Johannisbeere, 40%
- Waldhimbeer, 43%

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

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



Kräuter

Fernet Branca 39%	2 cl	3,00
Ramazotti 30%	2 cl	3,00
Jägermeister 35%	2 cl	3,00
Averna 29%	2 cl	3,00

Anisette

Sambuca 39%	2 cl	3,00
Ouzo Plomari 40%	2 cl	3,00

Wodka

Absolut 40%	2 cl	3,00
-------------	------	------

Whiskey

Jack Daniels 40%	2 cl	3,00
------------------	------	------

Liköre

Frangelico ^{J)2)} 20%	2 cl	3,00
Baileys ^{E)1)} 17%	2 cl	3,00
Amaretto 25%	2 cl	3,00

Weinbrand/ Brandy/ Cognac

Carlos Primavera 40%	2 cl	4,20
Asbach 40%	2 cl	3,00
Osborne Veterano 40%	2 cl	3,00

Rum

Havana Club 3 Years 40%	2cl	3,00
-------------------------	-----	------

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

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



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

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

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