



Vorspeisen

Bunter Suppentopf ^{(A1)(B)(F)} mit Rindfleisch, Nudeln, Gemüse und frischen Kräutern	4,90
Ochsenbrustcarpaccio in feiner Kernölmarinade mit Zwiebeln, Paprika und Gurkerl dazu frisches Weissbrot ^(A1)	8,90

Bunte Salatteller

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

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

Fitnesssteller knackige Gartensalate mit knackigen Gurken, Paprika, Karotten, Tomaten und gegrillter Putenbrust	12,70
Bauernsalat großer bunter Gärtnersalat mit Fetakäse ^(E) , Croutions ^(A1) , Kürbiskernen und gebackenen Kartoffelwürfel	11,20
Ochsenfetzen auf verschiedenen knackigen Garten- und Gemüsesalaten mit gebratenen Rinderlendenstreifen, Tomaten und Lauchzwiebeln	14,20
Kleiner bunter Beilagen Salat	4,20
Kartoffelsalat mit Schnittlauch	3,90
Speckkrautsalat, hausgemacht mit Kümmel	3,90

Alle unser 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 einen kleinen knackigen Beilagen Salat	11,50
Ofenfrischer Schweinebraten ^{A1)} vom Halsgrat mit Kruste auf Augustiner Dunkelbiersoß zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	12,80
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 hausgemachten 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
Riesenschnitzel „Alter Wirt“ ^{A1)E)B)G)} ein 180 Gramm Rindfleisch-Paddy mit hausgemachter Burgersoß, Salat, Tomate, Essiggurken und Zwiebeln dazu Pommes Frites	12,90
Extra Käse ^{E)}	+1,00
Extra Bacon	+1,50

Alle unser 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 Regensburger in Hausdressing ^{G)} mit Zwiebeln und Essiggurkerl	7,90
Schweizer Wurstsalat aus Regensburger in Hausdressing ^{G)} mit Emmentaler Käse ^{E)} , Zwiebeln und Essiggurkerl	8,90
Kalter Braten mit frischem Kren, Essiggurkerl, Zwiebel und Portion Butter ^{E)}	8,90
Südtiroler Speckbrettl mit Essiggurke, frischen 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^{A1)}	1,50

Alle unsere Brotzeiten werden mit frischem Bauernbrot^{A1)} serviert

Aus der Würschtlküche

2 Stück Münchner Weisswürscht mit Süßen Senf ^(A1)G) dazu ofenfrische Breze ^{A1)}	5,50
Extra Wurscht	+2,00
2 Paar Wiener mit Bauernbrot ^{A1)} und Senf ^{G)}	6,20
Bierwürschtl , zwei würzige, rote Bratwürste vom Grill mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf ^{G)}	10,90

Alle unser 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

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	3,90

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)}	3,50
Latte Macchiato ^{1)E)}	4,20
Milchkaffee ^{1)E)}	4,20
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1)E)}	3,70

Alle Kaffeespezialitäten auch Entkoffeiniert

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

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



Aperitif

Sprizz, Aperol ²⁾ , 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, Rhabarber, Prosecco ¹⁾ , Soda	0,2 ltr	5,90
Martini Bianco ¹⁾ 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 unser 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.

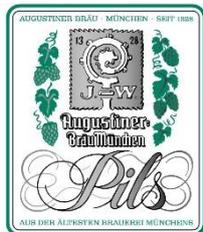
Unsere Braumeister entscheiden vor Ort mit den heimischen Bauern über den Anbau erlesenster Gerstensorten, welche in der eigenen Tennenmälzerei besonders schonend vermälzt werden. Wir verwenden ausschließlich den hochwertigen Aromahopfen. Die bewährten und traditionellen Brauverfahren nach dem Bayerischen 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 unser 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	3,20
Radler ^{A2)} Hell, Dunkel oder Sauer	0,5 ltr	3,80
	0,25 ltr	2,00
Ruß ^{A2)A1)}	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 unser 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
Fruchtsaft und Nektar*		
Apfel, 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

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 unser 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⁾	0,2 ltr	3,90
Qba Volkhardt	0,5 ltr	9,80
Trocken, frisch, feinpfeffrig		

Baden:

Grauburgunder ¹⁾	0,2 ltr	4,80
Ihringer Fohrenberg	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 unser 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 Zweigelt ¹⁾	0,2 ltr	3,90
Krems	0,5 ltr	9,80
Trocken, fruchtig, rund		

Frankreich:

Merlot ¹⁾	0,2 ltr	4,20
I.G.P.	0,5 ltr	10,50
Trocken, viel Stoff, kräftige Aromen		

Italien:

Primitivo di Manduria ¹⁾	0,2 ltr	7,90
„San Marzano,,	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 unser Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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



Spirituosen

(für weitere Angebote fragen Sie bitte unser Servicepersonal)

Hausschnäpse

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

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 unser 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	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Averna	2 cl	3,00

Anisette

Sambuca	2 cl	3,00
Ouzo Plomari	2 cl	3,00

Wodka

Absolut	2 cl	3,00
---------	------	------

Whiskey

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

Liköre

Francelico ^{J)2)}	2 cl	3,00
Baileys ^{E)1)}	2 cl	3,00
Amaretto	2 cl	3,00

Weinbrand/ Brandy/ Cognac

Carlos Primavera	2 cl	4,20
Asbach	2 cl	3,00
Osborn Veterano	2 cl	3,00

Rum

Havanna Club 3 Years	2cl	3,00
----------------------	-----	------

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

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