

Aus `m Suppentopf

Apfel-Meerrettichsuppe 4,90 €
am Wirsingchip mit Rucolapesto
Apple and horseradish soup with savoy chip and pesto

Brezensuppe 4,90 €
*Zwiebelsuppe mit Brezen-Käse-Haube *7*
Onion soup with pretzel and cheese dome

Leberknödelsuppe 5,90 €
*mit Schnittlauch *4*
Liver dumpling soup with chives

Vorspeisen

Bayerische Breze, 1,50 €
frisch gebacken mit Butter

Reibedatschi 2,10 €
mit hausgemachtem Apfelkompott pro Stück
Potato Pancakes with homemade apple compote per piece

Obazda 8,90 €
*reich garniert mit Radieserl, Salzstangen,
roten Zwiebeln und Landbrot *7*
Bavarian Cheese-Cream richly garnished with radishes, pretzel sticks, red onions and brown bread

Vorspeisenbrettl p.P. 8,90 €
*mit Obazda, Südtiroler Bauernspeck,
Limburger, Griebenschmalz, Radieserl
und Radi, dazu Butter, Landbrot & Breze *7*
Bavarian appetizer with Obazda, South Tyrolean bacon, Limburger, lard, radishes and Radi, served with butter, brown bread & Breze

Kleine Schmankerl

Zwei Weißwürstl mit süßem Senf 7,90 €
*dazu eine frisch gebackene Laugenbreze*_{4,7}*
Two Bavarian boiled sausages with sweet mustard to a freshly baked pretzel

Mogndrazerl 8,90 €
Semmelknödel, dünn aufgeschnitten,
mit Kernöl, Rucola, Balsamicodressing
*und geschwenkten Pfifferlingen*₇*
Dumplings, thinly sliced, with pumpkin seed oil, arugula, balsamic dressing and pivoted chanterelles

Regensburger Wurstsalat 8,90 €
mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken
*und feinem Weißwein-Essig*_{4,6}*
sausage salad with red onions, gherkins and fine white wine vinegar

Rauchmatjes mit Zitronen-Dill-Schmand 10,90 €
auf Kartoffel-Gurken-Rettichsalat
*mit Blatt Petersilie und Meerrettich *₇*
row cold fish "German style" with lemon and dill sour cream on potato and cucumber radish salad with parsley and horseradish

Tafelspitzsülze 10,90 €
auf Radieschen-Rucola-Salat,
roten Zwiebeln und Vinaigrette,
*dazu Bauernbrot und Butter*₇*
cold Beef aspic, on radish and rocket salad, red onion and vinaigrette, this farmhouse bread and butter

Was Gsunds

*Wildkräutersalat vom Wochenmarkt
mit frischen Kräuterpfeifferlingen,
karamellisierten Ziegenkäse und Baguette *7* 16,90 €
Salad plate from the weekly market, with fresh herbs chanterelles, goat cheese
baguette and dip

Salatteller „Vital“ 15,90 €
*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
im Sesammantel und frischen Feigen,
Baguette und Dip*7*
Salad "Vital" with fried chicken breast strips, rolled in sesame seeds and fresh figs,
Baguette and Dip

Klassiker

½ Dutzend gegrillte Schweinswürstel 9,90 €
mit Sauerkraut und Bauernbrot
6 pieces grilled pork sausages, with sauerkraut and bread

1 Dutzend 14,90
12 pieces

½er Bio Wiesengriller frisch aus dem Ofen 11,90 €
mit Pommes frites und Krautsalat
½ fried chicken, with french fries and coleslaw

Käsespätzle 11,90 €
*mit Apfelmus, geriebenem Emmentaler
und Röstzwiebeln*7*
cheese noodles, with applesauce, grated Emmentaler and fried onions

Klassiker

- Gekochte Saure Lüngerl* 11,90 €
*von Lunge und Herz mit Frühlingszwiebeln und Semmelknödel*₄*
Boiled Sour lung, of lung and heart with spring onions and Dumplings
- Gegrillter Schweinebauch mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Semmelknödel* 11,90 €
Grilled pork belly with gravy, Bavarian cabbage and bread dumplings
- Knusprig gegrillte Schweinshaxe mit Biersoße Kartoffelknödel und Krautsalat*_{4,7}* 13,90 €
Crispy roasted porkknuckle with beer sauce, Potato dumplings and coleslaw
- Erdinger Kesselschmorfleisch vom Rind in Starkbiersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat* 13,90 €
Erdinger boiler pot roast beef, in beer sauce with potato dumplings and coleslaw
- Vegetarische Wirsingroulade (vegan möglich) gefüllt mit Kartoffeln und Wurzelgemüse auf Selleriepüree, Senfsoße und Kernölpesto */* 13,90 €
Vegetarian savoy cabbage leaves, stuffed with vegetables and potatoes, on celery puree and mustard sauce, garnished with pesto
- Münchner Fleischpflanzerl „de Luxe“ mit frischen Pfifferlingen, gebackenen Semmelknödelscheiben und einer Schüssel Salat*_{4,7}* 15,90 €
Munich meatballs "de Luxe" with fresh chanterelles, fried bread dumpling slices and a bowl of salad
- Starnberger Schnitzel auf Krautspatzen mit Specksoße*₇* 14,90 €
Starnberg Schnitzel, on herb sparrows with bacon sauce

Klassiker

Bräurosl-Teller „für Hungrige“ 18,90 €
*Schweinebauch, Haxenfleisch, Leberknödel
und Specksoße mit Kartoffelstampf
und Sauerkraut**_{2,4,6,7}

Bräurosl-plate "for the hungry" Pork belly, knuckle meat, liver dumplings with bacon sauce with mashed potatoes and sauerkraut

½ gebratene Bauernente 19,90 €
*mit kandierter Portweinjus, Blaukraut
und Kartoffelknödel*

½ roasted duck, with candied figs jus, red cabbage and potato dumplings

Wiener Schnitzel vom Kalb 22,90 €
*mit Zitrone, Pommes frites, Preiselbeeren
und frischem Gurkensalat* *₇

veal cutlet, with french fries, cranberries and fresh cucumber salad

Zwiebelrostbraten 23,90 €
*mit Röstzwiebeln, Bohnenbündchen
und Kartoffelstampf* *₇

Roast beef with onions, with roasted onions, green beans and mashed potatoes

3 Semmelknödel mit frischen Schwammerln 14,90 €
*(Pfifferlinge), mit Cocktailtomaten in feiner Rahmsoße**₇

Dumplings with fresh chant

relle , with cocktail tomatoes in fine cream sauce

Was Süßes

Warmer Rahm-Apfelstrudel 4,90 €
*mit Rum-Vanillesoße und Eis *7,10*
Warm cream apple pie, with rum-vanilla sauce and ice

Münchner Heiße Liebe 4,90 €
mit Schokostücken in Rahmeis,
*heißen Himbeeren und Sahne *7,10*
Chocolate pieces ice cream, hot raspberries and cream

Kaiserschmarrn 5,90 €
mit, oder ohne Rosinen, Mandeln
*und Puderzucker *7,10*
Cut-up and sugared pancake, with or without raisins, almonds
and icing sugar

Birnen Crunchy 5,90 €
Knusprige Flakes geschichtet mit Bayerische Crème
*und einer Birnenspitze *7*
Cruchy Flakes with bavarian cream and pear topping

Blaubeer-Käse-Törtchen 5,90 €
*mit Rahm-Vanilleeis *10*
Blueberry Cheese Tart, with vanilla ice cream

Und danach eine Kaffeespezialität oder ein Original Enzian

And after a specialty coffee or an Enzian

