


## Suppen

**Kraftbrühe mit Schnittlauch** 6,9  
und Frittaten oder Leberspätzle

## Mognndratzerl, Salate und Vorweg

**Bairisches Streichkonzert** 12,5  
Dreierlei hausgemachte Aufstrich-  
schmankerl mit Laugengebäck

**Gebackener Camembert** klein 11/gross 15   
Preiselbeeren, Toast, Salatröschen

**Knoblauchbrot** 5,9 

**Kräuterschmand** als Dip dazu 3,0 

**Caprese** 14,5 

Mozzarella mit Tomate, Salatröschen, Fladenbrot

**Bunter Salatteller** 9,8 

mit Kerndl, Kräutern und Dressing

**mit Hendlbrust** pikant mariniert 14,9

**mit Ziegenkäse** und Tomatenchutney 15,5 

**Gemischter Salat** 7,8 

**Krautsalat, Erdäpfelsalat oder Blattsalat** 4,5

## Ausm Wasser

**Zanderfilet** 25,0

auf Blattspinat mit Nussbutter und Erdäpfel

**Gebackener Kabeljau** 21,0

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und  
Tatarensoße

## Aus der Pfanne & vom Grill

**Steak aus der Rinderlende** 34

Braterdäpfel, Speckbohnen, Bärlauch-Butter

**Wiener Schnitzel** 29,9

aus der Kalbsoberschale mit Petersilerdäpfel  
und Preiselbeeren

**Wirtshausschnitzel** 21

Schmalzgebackenes Schnitzel mit  
Erdäpfel-Gurkensalat

## Saisonanzeiger

**Filetspiess** 29

Rinder- und Schweinefilet mit Rahmreherl,  
Gemüse, Kroketten

**Gebratene Reherl auf Salat** 16,5   
mit Kerndl, Kräutern und Honig-Senfdressing

**Reherl in Petersilienrahm** 19,5  
mit Semmelknödel

**Halbes Steirisches Backhendl** 22  
mit Erdäpfel-Gurkensalat, Kernöl

## Was oirwei gibt

**Halbe Schweinshaxn** 21

mit Erdäpfelknödel und Krautsalat

**Altbayerischer Krustenbraten** 17,5

vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfel-  
knödel und Ismaninger Krautsalat

**Fleischpflanzerl** 18,8

Kroketten, Rahmsöße und Gemüse

**Bauernpfandl** 16,5

Tiroler Gröstl mit Ochснаug und Krautsalat

**Saures Lüngrl** 14

mit Semmelknödel

## Veggie, Pasta & Co.

**Kaspressknödel** 17,5 

auf Rahmkraut mit gebratenem Paprika

**Grillgemüse** 19 

Sesamerdäpfel und Zacuska

**Kasspatzn** handgeschabt 17,8 

vom Original Baldauf Kas mit  
Röstzwiebel und Blattsalat



# Brotzeit is die schönste Zeit

## Saures Trio 14,5

Wurstsalat, Semmelknödel und Romadur mit Musik, Zwieberl, Essiggmias und Hausbrot

## Münchner Wurstsalat 11,5

mit Zwieberl, Essiggurkerl und Hausbrot mit Kas 12,5

## Brotzeitbrettl 17,5

mit Speck, Fleischpflanzerl, Kas, Greazeig, Kren, Essiggmias und mehr

## Original Baldauf Trüffelkas 14,5

mit Tessiner Feigensenf und Gebäck



## Wirtshaus Bazi mit Brezn 12

Der originale Biergartenklassiker, hausgemacht mit Wiesnbrezn 17,5

## Brotzeitspeck 16,9

Ein Pfund hausgeräucherter am Stück, Essiggmias, Kren und Brot

Extra **Brot** oder **Brezn** 1,9

**Wiesnbrezn** 6,0

**PILLER  
BREZEN.**

## Aus der Wurstkuchl

## Münchner Weisswürst (bis 14:00) Stk. / 3,4

mit Händlmeier Senf

## Currywurst 13,5

hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl

## Fürs Zuckergescherl

## Frische Erdbeeren 8,5

mit Vanilleeis und Schlag

## Topfenknödel 8,5

mit marinierten Erdbeeren

## Kaiserschmarrn >25 Min. Zubereitung 15,5

mit hausgemachtem Apfelmus

## Panna Cotta 7,5

mit Fruchtmark

## Auszogne 4,5

Affogato al Caffe 4,4

## Eiskaffee oder Eisschokolade 7,5

Gemischtes Eis / mit Sahne 5,4 / 6,9

## Steirer Becher 8,2

3 Kugeln Vanilleeis, Kürbiskernlikör und Schlag

# Mittagsschmankerl

Werktags Montag mit Freitag bis 14:00 Uhr

je 12,9

## Caprese

Mozzarella mit Tomate, Salatröschen, Fladenbrot



## Schinkennudeln

mit Ei oder Kas

## Schnitzel Wiener Art

mit Erdäpfel-Gurkensalat oder Erdäpfelstaberl

## Krustenbraten

mit Knödel

## Bauernpfandl

Tiroler Gröstl mit Ochsnaug

## Saures Lüngerl

mit Semmelknödel

## Fleischpflanzerl

mit Erdäpfelsalat

## Kaspressknödel

auf Rahmkraut mit gebratenem Paprika



## Kasspatzn

mit Röstzwiebel



## Salatvariation

mit Ofenerdäpfel und Kräuterschmand



## Rahmschwammerl

mit Semmelknödel



## Pasta von Felicetti

Babytomate und Grana Padano



## Currywurst

hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl

## Gebackener Camembert

Preiselbeeren, Toast, Salatröschen



zusätzlich zum Mittagsschmankerl:

Beilagen oder Blattsalat 3,5

Tagessuppe 3,5

Espresso 2,0

## Unser Klassiker

### Tatarenhut (ab 2 Personen)

Eine Auswahl an regionalen Fleischstücken so wie hausgeräucherten Speck wird von ihnen selbst auf den Zacken des durch glühende Kohlen erhitzten Tatarenhutes langsam gebraten. In der Hutkrempe sammelt sich der würzige Sud des Bratguts und paart sich mit frischem Gemüse zu einem aromareichen Geschmackserlebnis. Dazu servieren wir einen gemischten Salat vorweg, verschiedene hausgemachte Dips, Ofenerdäpfel mit Kräuterschmand, Grillgemüse und Gebäck.

Gustostückerl von Rind- und Jungschwein, Hendlbrust und Speckscheiben  
ca. 300 Gramm

pro Person 37



## Our classic

### Tatar's Hat (from 2 people)

A selection of regional pieces of meat as well as home-smoked bacon is slowly fried by themselves on the teeth of the Tatar's hat heated by glowing coals. The spicy decoction of the grilled food collects in the hat Brim and pairs with fresh vegetables to a rich taste experience. We serve various homemade dips, baked potatoes with herb cream, grilled vegetables, salad and pastries.

Beef and pork, chicken breast and bacon slices

Approx. 300 grams

Per person 37