

A bisserl was vorweg
als Mogengratzerl

Tagessuppe	€ 4,50
Soup of the Day	kleine Tasse € 3,50

Feurige Goulaschsuppn mit viel guatem Rindfleisch	€ 5,50
Goulash soup	kleine Tasse € 3,50

Bayrische Kartoffelsuppn mit Debrecziner	€ 4,50
potatosoup with debrecziner	kleine Tasse € 3,50

A großer Erdapfel,	
gefüllt mit Kräuterquark und knackigem Salat	€ 7,50
-mit hausgebeiztem Graved Lachs	€ 9,50
Small mixed plate of salad with baked potato and herb cream with gravad Salmon	

Frische knackige Gartensalate der Saison mit Putenbruststreifen und Champignons	€ 9,50
Crispy lettuces with turkey breast and pink mushrooms	

Die einzelnen Zusatzstoffe sind beim Servicepersonal einsehbar

Wos Guads zum Hauptgang

***In der Röhre gschmorte Haxe oder Jungschweinsbraten
in Kloster Andechs Dunkelbiersauce
auf'm Fasserlkraut und Semmelknödel***

Braised knuckle with homemade dumplings
ansprincabbage

<i>Schweinsbraten</i>	€ 14,50
<i>halbe Haxe</i>	€ 12,00
<i>ganze Haxe</i>	€ 16,50

***Bogenhausener Lendchentopf, Schweinelendchen
in Champignonrahm mit frischen Spätzle und Gartensalat*** € 17,50

Pork Filet in mushroomgravi, noodles and salad

***Hausgebackener Leberkas mit 2 Spiegeleiern Erdäpfelgröstel
und a frischer Salat aus'm Garten*** € 11,50

Liver loaf with 2 fried eggs pan fried potatoes and salad

***“Bayernglück- Pfanderl“
Schweins und Rindsmedaillons auf'm frischen Gmias
Erdäpfelgröstel und mit Almkas überbacken*** € 17,50

Medaillons of beef and pork on pan- fried potatoes, mixed vegetables and gratinated with cheese

***Gebratenes Flusszanderfilet in Nuss- Butter,
mit Salzkartoffeln und Salat der Saison*** € 17,50

Grilled fillet of pike- perch in nut- butter, with potatoes and salad

A guads Stück Filetsteak vom Bayrischen Ochsen 300gr. € 28,50
mit nem gfülltem Erdapfel und a frischer Salat 180 gr. € 19,50

Filetsteak off beef 300 gr. and 180 gr. we served with baked potato and salad

Bayrische Kleinigkeiten

***2 Stück Original Münchner Weißwurst
mit ner Brezel und an siassem Senf***

2 original munich sausages, sweet mustard and prezel

€ 6,50

***6 Stück Nürnberger Rostbratwürstel auf Sauerkraut
und a boor Erdäpfel***

6 Nuremberg sausages, cabbage and potatoes

€ 9,50

***Regensburger Wurstsalat im Glaserl serviert,
mit am Bauernbrot und Butter***

Regensburger sausage salad with onions, bread and butter

€ 7,50

“Bayrischer Vesperteller“

***mit Leberwurst, Schinken, Kas, Obazter, Kaminwurzn,
Radi und Radiserl, und a Schmalzbrot***

Mixed bavarian snacks, with liver sausage,
ham, cheese, radish, and bread

€ 12,00

Gemüse- Kräuter- Plätzchen

in Champignonrahm, Kartoffelwürstchen und Salat

Vegetale herb medaillons with mushrooms and torpedo noodle, salad

€ 10,50

***Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwieberln,
und a frischer Gartensalat***

Home made noodles with cheese and fried onions, salad

€ 9,50

Putensteak vom Grill auf Rahmwirsing
mit Schupfnudeln umlegt

€ 12,00

Der Bayernteller

Haxenfleisch, Leberkäs, Nürnberger, Weißwurst
auf Sauerkraut und Semmenknödeln

€ 18,50

Bavarian special dish

Piece of knuckle, liver Loaf, Nurnberg sausage Munich sausage,
cabbage an home made dumplings

Das Beste vom Rinderrücken

Herzhaft gegrilltes Roastbeef in der Kräuterkruste 300 gr.

mit Kräuterbutter, Baguette und a frischer Salat vom Garten € 22,50

The best Meat from Beef Grilled Roastbeef with herbs 300 gr. herb- butter, Baguette and salad

Dessert

“Zwetschgenködel“

mit Ribiserln und Zuckerbrösel

€ 6,00

Plums dumplings with cranberry

“Eis und Heiß“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 6,00

Bavarian cream with blueberrys

“Apfelkücherl“

ausbackene Apfelringe mit ner Vanilletunke und Sahne

€ 6,00

Appel fritters with vanilla- gravi and cinnamon- sugar

“A gmischts Eis mit am Schlagrahm

€ 4,50

Mixed ice cream with cream

”Dessert des Tages”

€ 6,00

Dessert of the Day