

Getränke

Traditionell aus unserer Fassbierschänke der berühmte
AUGUSTINER EDELSTOFF vom Holzfass.

Maß Augustiner Edelstoff		1,0 l	9,00
Maß Radler		1,0 l	9,00
Maß Augustiner Dunkel		1,0 l	9,00
Maß Alkoholfreies Bier		1,0 l	9,00
Maß Augustiner Weißbier		1,0 l	9,30
Maß Ruß'n		1,0 l	9,30
Maß König Ludwig Weißbier alkoholfrei		1,0 l	9,30

0,5 l servieren wir ausschließlich vor 17 Uhr und nach 22:00 Uhr

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,5 l	3,90
Apfelschorle		0,5 l	4,30
Johannisbeerschorle		0,5 l	4,30
Rhabarbersaftschorle		0,5 l	4,30
Cola-Mix		0,5 l	4,50
Zitronenlimonade		0,5 l	4,30
Coca Cola/Zero 		0,33 l	4,30
Fanta		0,33 l	4,30

Weine weiß und rot

Pinot Grigio		0,2 l	6,90	
Heuriger Grüner Veltliner Qualitätswein		0,2 l	6,50	
Rheingau Riesling Robert Weil - Rheingau		0,75 l	43,50	
		1,0 l	59,00	
Nachschlag Bright Side of Life (Magnum) Riesling, Scheurebe		1,5 l	79,00	
Winzerhof Stahl - Franken				
Grauburgunder Weingut Rinklin		0,75 l	34,00	
Serpaiolo Rosso Toscana		0,75 l	29,50	
Merlot		0,2 l	6,70	
trocken, samtig				
Weinschorle - weiß , süß oder sauer		0,5 l	8,50	
Weinschorle - rot, süß oder sauer		0,5 l	8,50	
Sekt Fürst von Metternich		0,75 l	29,90	
Prosecco	Piccolo 0,2 l	6,90	0,75 l	24,90

Vinothek
SABITZER
München

Schnäpse

PIRCHER Obstler 38%Vol. Südtirol	2 cl	3,90	4 cl	7,80
PIRCHER Williams 40%Vol. Südtirol	2 cl	3,95	4 cl	7,90
WilliWuzzz	2 cl	3,50	4 cl	7,00
(PIRCHER Williams Edelbrand, Birnensaft und Birnenkugel)				
Augustiner Klosterbruder	2 cl	3,95	5 cl	6,95
Ramazotti	2 cl	3,95	4 cl	7,90
Jägermeister	2 cl	3,95	4 cl	7,90
Pfanner Williams mit Bienenhonig	2 cl	3,95	4 cl	7,90
PIRCHER Nuss Likör 25%Vol.	2 cl	3,90	4 cl	7,80
Lantenhammer Holzfass Obstbrand	2 cl	4,90	4 cl	9,80

Dallmayr Kaffeespezialitäten

Kaffee		Haferl	4,90
Cappuccino		Haferl	5,50
Tee		Haferl	3,50
Doppelter Espresso	Dallmayr	Haferl	4,90

Liebe Gäste, es ist Tradition im Selbstbedienungsbereich seine Speisen selbst mitzubringen. Im bedienten Teil des Biergartens ist dies nicht gestattet.

Dessert

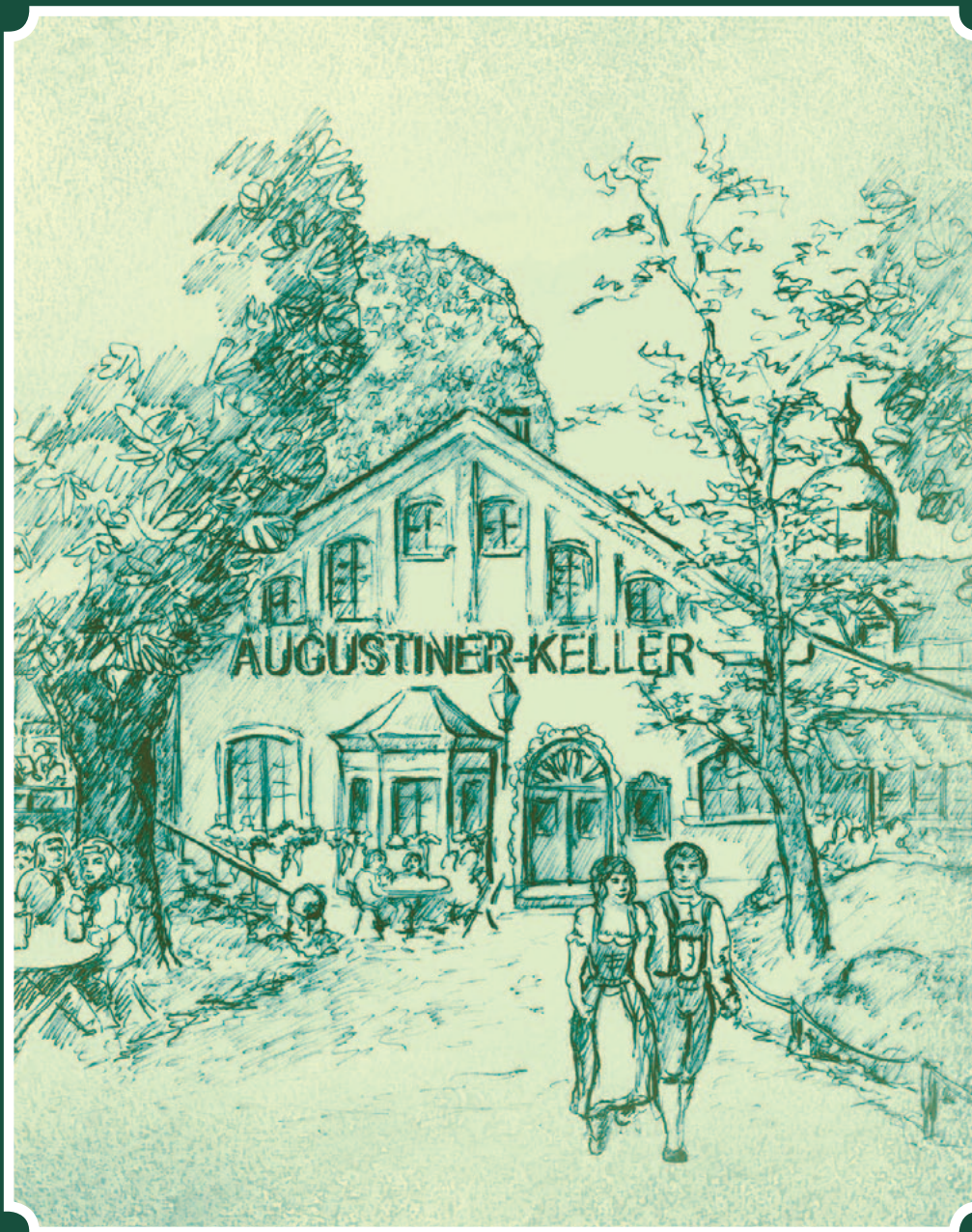
Erdbeerbecher	9,50
1 Kugel Erdbeereis, 2 Kugeln Vanilleeis, frische Erdbeeren und Erdbeersoße	
Waldfruchtbecher	9,50
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Walnusseis mit Vanillesoße und Sahne	
Eierlikörbecher	9,50
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Sahne und Eierlikör	
„Nussknacker“	9,90
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Walnusseis, Sahnehaube, Karamell- und Schokosoße und Krokantstücken ☒	
„Bananasplit“	9,50
Banane, 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße ☒	
Dampfnudel mit Vanillesoße	9,90
„A Hoibe“ Riesen-Auszogne	8,20
mit 1 Kugel Vanilleeis, Sahne, Krokantsplitter und Caramelsoße	
Frische Riesen-Auszogne	5,90
Hausgemachter offenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	10,90
Mousse au Chocolat	6,60
(hausgemacht nach Vogler's Rezept aus der Lehre) mit Sahne und Schokostücken im Weckglaserl ☒	
Eingelegte Waldfrüchte	7,90
in Edelstoff mit Vanilleeis und Schlagsahne ☒	
„Sanfter Engel“	7,90
2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft, Grand Marnier und Sahne ☒	
„Russisch Zitrone“	7,90
2 Kugeln Zitroneneis mit Wodka und Preiselbeeren ☒	
„Affogato“	5,90
1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso ☒	
Eiskaffee	7,90



Kinderdessert

„Eisbiene“	4,50
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, Schokoladensoße und knusprige Waffel	
„Mäusejagd“	4,50
2 Kugeln Vanilleeis auf bunten Schokolinsen und einer Maus aus Schaumzucker	
1 Kugel Eis	2,10
Vanille, Erdbeere, Zitrone, Walnuss oder Schokolade	
Portion Sahne	0,90

Biergarten



Augustiner-Keller
- München -

***** Metzger - Montag *****

Jeden Montag ab 18 Uhr
Spezialitäten von unserem Metzger

***** Grill - Dienstag *****

Jeden Dienstag ab 18 Uhr bei schönem Wetter
Spezialitäten von unserem Holzkohlengrill

***** Flammkuchen - Mittwoch *****

Jeden Mittwoch ab 18 Uhr
verschiedene Flammkuchen nach Augustiner-Keller-Art

***** Schnitzel - Donnerstag *****

Jeden Donnerstag ab 18 Uhr
verschiedene Schnitzel

***** Fisch - Freitag *****

Jeden Freitag ab 18 Uhr
verschiedene Fischgerichte

***** Barbecue - Samstag *****

Jeden Samstag ab 13 Uhr bei schönem Wetter
Spezialitäten aus unserem Smoker

***** Braten - Sonntag *****

Jeden Sonntag ab 12 Uhr
verschiedene Bratengerichte

Besuchen Sie unseren Onlineshop



Bitte äußern Sie Ihren Rechnungswunsch vor der ersten Bestellung! Alle Preise in € inkl. MwSt.

Brotzeiten

Kalter Braten dünn aufgeschnitten mit Butter, roten Zwiebeln, Meerrettich, Essiggurke und zwei Scheiben Hausbrot	11,20
Saurer Presssack (rot /weiß), in Essig und Öl, dazu rote Zwiebeln und Landbrot 	11,90
Keller Kas mit Frischkäse pikant angemacht, roten Zwiebelringen und einer Scheibe Landbrot	11,90
Hausgemachte Tellersülze mit roten Zwiebeln, Landbrot 	11,90
Münchner Wurstsalat aus Regensburgern mit viel Zwiebeln und Landbrot 	13,50
Portion Ländle Braukäse (Rohmilch aus Voralberg, mit Biertreber behandelt), mit einer Scheibe Landbrot	13,90
„Raditeller“ mit geräuchertem Schinken, Radi und Schnittlauchbrot	12,50
„Saurer Teller“ pikant angemacht mit Wurstsalat, rotem und weißem Presssack, Romadur, roten Zwiebeln und Landbrot	17,60
Brotzeithaxe, aufgeschnittene Schweinshaxe lauwarm als kalte Brotzeit mit Kren, Essiggurke und einer Scheibe Hausbrot 	17,90
„Fitnesssalat“ Bunte Blattsalate mit mariniertem Barbecue-Hendl, Salatgurke, Tomate, Joghurt-Kräuter dressing und Radieschensprossen 	16,60
Tiroler Bauernsalat mit Sommersalaten, Gurkenscheiben, Tomaten, dünn geschnittene Tiroler Speckscheiben, marinierte Champignons und grob geriebenem Parmesan 	17,40
Südtiroler Speckbrettl mit Südtiroler Speck, Fassgurke, Landbrot und Butter	19,40
Käseteller mit bayrischen und Voralberger Käsespezialitäten, Landbrot und Butter	18,40
„Biergartenbrotzeit“ mit Presssack, grober Leberwurst, Luft getrocknete Kaminwurzen, niederbayerischen Heißgeräuchertem, Leberkäs, Klostertaler, hausgemachtem Keller Kas, fein garniert mit Tomaten, Essiggurke und gekochtem Ei, dazu Butter und Landbrot	20,50
Portion Radi  	5,50
Bund Radieserl  	3,90
Ofenfrische große Breze	7,50
Ofenfrische kleine Breze (bis 16 Uhr)	2,40
Scheibe Landbrot 	1,50
Scheibe glutenfreies Brot (Zubereitungszeit 10 Minuten)	1,60
Schnittlauchbrot	4,60
Schmalzbrot 	4,60
Portion Butter 20 g 	1,50
Kaminwurzen Stück  	3,95
Rahmromadur Stück 	5,90
Miesbacher Stück 	4,95

Kinder

1/4 Hendl mit Pommes	8,85
Schweinebraten mit Spätzle	7,90
Augustiner Keller Schnitzel mit Pommes	8,90
Wiener Würst'l mit Pommes	6,90
Spätzle mit Soße	4,50
Knödel mit Soße 	4,30
Portion Pommes 	4,50



Die Zutaten und Allergenen Stoffe unserer Speisen und Getränke können Sie beim Service erfragen.

Auf Wunsch servieren wir glutenfreies Brot anstatt unserem Landbrot.



- Glutenfrei



- Laktosefrei

Die Kellner sind angewiesen sofort zu kassieren.

Bitte beachten Sie unsere Tagesschmankerl!

Frisch aus der Wurstkuchl

Original Münchner Weißwurst (bis 14.00 Uhr) 	Stück	3,90
Wiener Würstl mit Hausbrot und Kren 	2 Paar	8,20
Ofenfrischer Leberkäse – auch kalt 		7,90
2 Stück Käsekrainer vom Grill mit Kartoffelsalat 		14,90
Nürnberger Rostbratwürstel auf Sauerkraut 	9 Stück	17,50
Currywurst mit knusprigen pikanten Kartoffelscheiben 		15,90
2 Stück fränkische Bratwurst mit Sauerkraut und Hausbrot		15,90
„Teufelsteller“ gebratene Feuerteufel mit Hausbrot und Sauerkraut	6 Stück	16,90
Würstelteller – eine Auswahl unserer Würstlspezialitäten auf Kartoffelsalat mit Kren 		21,60

Bayrische Schmankerl

Kalbfleischpflanzerl (ca. 180g) mit Natursoße und Kartoffelsalat	17,50
Maultaschen mit Faßsauerkraut und Speck-Zwiebelschmelze	15,50
Pfeffer-Zwiebelsteak vom Schweinenacken, Barbecuesoße, pikanten Kartoffelscheiben mit Kräutersauerrahm 	18,50
Jungschweinebraten mit Kruste, Kartoffelknödel und Blaukraut 	17,90
Resch gebratenes Wammerl in Kümmel-Biersauce mit Kartoffelsalat	18,80
Augustiner Keller Schnitzel in der Brezen-Käsekruste mit Kartoffelsalat	19,90
Bauernteller mit Fleischpflanzerl, Würstel, Schweinebraten, Sauerkraut und Kartoffelknödel	20,50
Portion saftige Spareribs mit Barbecuesoße 	20,50
Zartes Rinderlendensteak vom Grill, Kräuterbutter und pikanten Kartoffelscheiben mit Sauerrahmdip 	28,50
Große gebackene Kartoffel mit angemachtem Landfrischkäse 	11,90
oder mit geräuchertem, dünn geschnittenen Räucherlachsfilet 	18,50
Bayrische Champignons in Kräuterrahm mit Brezenknödel	16,50
Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladensauce 	18,50

Portion Kartoffelscheiben 5,50	Portion hausgemachter Kartoffelsalat 	3,90
mit Sauerrahm 	Saisonaler kleiner Salat 	6,50
Portion Krautsalat (mit Speck) 	Essiggurke 	1,50
Portion Sauerkraut 		3,90
Portion Blaukraut 		3,90

Augustiner Spezialitäten vom Drehgrill

1/2 Hendl mit Petersilie gefüllt und mit Butter gegrillt 	13,20
1/2 Knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel, Biersoße und Krautsalat 	21,50
1/4 Ente und 1/4 Hendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat 	20,50
1/4 Ente und ein Stück Schweinebraten mit Natursoße, Kartoffelknödel und Blaukraut 	23,90
1/2 Frische Grill-Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut 	29,90
Unser Renner – 1/4 Hendl und ein 1/4 Haxe frisch vom Drehgrill mit hausgemachtem Kartoffelsalat 	20,90

Die Zutaten und Allergenen Stoffe unserer Speisen und Getränke können Sie beim Service erfragen.