



Tageskarte

Sonntag, 8. März 2026

Zur Starkbierzeit empfehlen wir:

Augustiner Maximator 0,2l 2,50 €

0,5l 5,10 € 1,0l 10,20 €

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Schnittlauch

Potato soup with chives

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

Homemade goulash soup with bread

EUR

7,10

9,80

HAUPTGERICHTE

Bohnen-Steckrüben Eintopf mit Kräutersauerrahm (vegan)

Bean and turnip stew with herb sour cream (vegan)

Bunter Salatteller in Senfdressing mit Hirse-Gemüse-Falafel, Croutons und Bohnen (vegan)

Mixed salad plate in mustard dressing with millet vegetable falafel, croutons and beans

Resch gebratenes Wammerl in Dunkelbiersauce mit Kartoffel-Gurkensalat

Crispy roasted pork belly in dark beer sauce with potato cucumber salad

Augustiner Biergulasch mit Brez'nknödel und Blaukraut

Augustiner beer goulash with pretzel dumplings and red cabbage

Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce mit Speckkrautsalat und Kartoffelknödel

Roast suckling pig in dark beer sauce with bacon cabbage salad and potato dumpling

Wilderer Teller (Reh, Hirsch & Wildschwein) auf Wacholdersauce mit Blaukraut,

Broccoli, Preiselbeerbirne und Butterspätzle

Mixed venison platter (roe, red deer & wild boar) on juniper sauce with red cabbage,

broccoli, cranberry pear and buttered spaetzle

13,90

14,90

20,90

22,60

23,10

25,90

DESSERT

Hausgemachte Mousse au Chocolat mit Schlagobers- nach dem Rezept des Wirtes

Homemade chocolate mousse with whipped cream- according to the innkeeper's recipe

7,20

Die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke können Sie dem Aushang entnehmen.

Allergene

