



A Schluckerl zum Ankommen

„Bubbles against troubles“ 2024

Deutscher Perlwein

Christian Stahl, Auernhofen/Maindreieck – Franken

0,1l 4,00

„Winter-Kracherl“

Apfel / Birne / Ingwer / Zitrone / Vanille / aufgefüllt mit Prosecco

7,90

Hausgemachter Glühwein

Zimt / Nelken / Sternanis / Orange

6,50

Weinempfehlung

Cuvée Incognito 2021

Philipp Kuhn, Laumersheim / Deutsche Weinstraße – Pfalz

0,2l 8,00

Unsere ausführliche Weinkarte



Unsere Tageskarte



English Menu



Kleine Gschmackerl & vorweg

zum Bier kleine „Glücksschnittn“	
Schnittlauchbrot / Griebenschmalzbrot	5,00
„Lochkaskupferl“	
Emmentalerwürferl zum Dazwischenbeißen	4,00
Geräuchertes Forellenfilet	
Apfel-Merrettichcreme / Feldsalat / Butter / Wurzelbrot	12,90
„Saufetzensalat“	
sauer mariniert Schweißbraten / Zwiebeln / Essiggurkerl / Meerrettich	10,50
„Haderner Obatzi“	
rote Zwiebeln / Essiggurkerl / Bauernbrot / Brezn	12,50

Herzhaftes Salatliebe

Steirer Bauernbowl - mit Orangen-Senfdressing -	
bunte Blattsalate / gebackene Hendlstücke / Kartoffelsalat / Krautsalat	
Radieserl / steirisches Kürbiskernöl	17,90
Almhüttn Salat - mit Kartoffel-Sauerrahmdressing -	
Feldsalat / Südtiroler Speck / gebackene Kartoffelwürferl / Ofentomaten	15,90
Kleiner Beilagensalat	5,90
Speck-Krautsalat oder Kartoffel-Vogerlsalat	4,90
Großer bunter Salat	11,90

Aus der Suppkuchl

Kräftige Rindsbrühe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch	
wahlweise mit Pfannkuchenstreifen oder Leberknödel	6,90
Cremige Kartoffelsuppe -vegan-	
Majoran / Zwiebeln / Gemüse / Schnittlauch	7,90
zusätzlich mit Wiener Würstl	8,90

Fleischlos glücklich

„Kasspatzn“	
gebackene Zwiebeln / Schnittlauch	15,50
Feine Kürbis-Teigtascherl -vegan-	
Butternusskürbis / Cashewkerne / Senffrüchte / Apfel-Salbeiragout	17,90

Lieblingsschmankerl

Ofenfrischer Schweinsbraten -aus dem Halsgrat-	
Kartoffelknödel / Augustiner-Dunkelbiersoße	17,10
Unser Zwiebelrostbraten -aus der Rinderlende-	
Speck-Bohnen / Bratkartoffeln / Schalotten-Rotweinsoße / Backzwiebeln	29,50
Wiener Schnitzel -vom Kalb-	
wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Vogerlsalat oder Pommes Frites	28,90
Münchner Schnitzel vom Schwein -in der Meerrettich-Senf-Breznpanade-	
wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Vogerlsalat oder Pommes Frites	18,50
Gesottener Kalbstafelspitz	
Wurzelgemüse / Bouillonkartoffeln / Meerrettich / Schnittlauch	21,90
Kalbfleischpflanzerl aus der Butterpfanne	
Kartoffelbrei / Bratensaft	17,60

Weils ned Wurst ist

2 Stück „kesselfrische“ Weißwurst vom Metzgermeister Magnus Bauch	
süßer Senf / Brezn -täglich bis 14:00 Uhr-	8,90
„Most famous Currywurst“	
Pommes Frites / hausgemachte pikante Soße	16,10
6 Stück Rostbratwürstl vom Grill	
Augustiner Weißbier-Sauerkraut / Meerrettich / Kartoffelbrei	15,60

Aus Fluss und Meer

Seehechtfilet im Brezmantel	
Kartoffel-Vogerlsalat / Remoulade / Zitrone	18,90
Saiblingsfilet -auf der Haut gebraten-	
Grünkohl / Kartoffelbrei / Safransoße	22,00

Süße Schlemmereien

Unsere Apfelkücherl	
im Augustiner-Bierteig / Zimt-Zucker / Vanilleeis / Schlagrahm	9,90
Kaiserschmarrn -ab 2 Personen-	
mit Rum flambiert / Mandeln / Rosinen / Zwetschgenkompott	p.P. 10,90
„Beschwipstes Früchtl“	
Rumtopf / Vanilleeis / Haselnusskrokant / Schlagrahm	9,90