



A Schluckerl zum Ankommen

„Bubbles against troubles“ 2024

Deutscher Perlwein

Christian Stahl, Auernhofen/Maindreieck – Franken 0,1l 4,10

„Maracuja Spritz“

Aperol / Orange / Maracujasaft / Soda / aufgefüllt mit Prosecco 8,10

Sommer im Glas – unser Wein-Tipp der Saison

Mediterranée Rosé IGP Var 2024

Saint André de Figuière, La Londe les Maures – Provence 0,2l 7,50

Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon & Carignan. Zitrusfrüchte, reife Nektarinen und frische Feigen.

Floral, saftig und belebend. Die Provence lässt grüßen!

Des passt zam

Obazda & Augustiner Weißbier

Schweinsbraten & ein frisch gezapftes Helles

Sommer Bowl & ein Glasl „Erstes Fass“ Weißweincuvee

Wiener Schnitzel vom Kalb & ein Glasl Weißburgunder „vom Kalk“

Zwiebelrostbraten & Dunkles Bier vom Fass - im Steinkrug serviert -

Kleine Gschmackerl vorweg & Brotzeit

zum Bier kleine „Glücksschnittn“

Schnittlauchbrot / hausgemachter Kartoffelkas 5,00

Knusper-Brotwürferl

geröstet / Kräuter / Tomaten-Basilikum-Dip 4,00

Wurstsalat von der Regensburger

rote Zwiebeln / Essiggurkerl / Schnittlauch / ofenfrisches Bauernbrot 14,90

als „Schweizer“ mit Käse 15,90

„Haderner Obatzi“

rote Zwiebeln / Essiggurkerl / Bauernbrot / Brezn 12,70

Haderner Brotzeitbrettl

was Deftiges vom Metzger, was Gesundes vom Bauern,

was Knuspriges vom Bäcker / Garnitur 16,90

Aus der Suppkuchl

Kräftige Rindsbrühe

Gemüsestreifen / Schnittlauch / Pfannkuchenstreifen 6,90

Apfel-Karottencremesuppe -vegan-

Kokosmilch / Ingwer / Gartenkresse 7,90

Fleischlos glücklich

„Kasspatzn“

gebackene Zwiebeln / Schnittlauch 15,90

„Bayrisch-Curry“ -vegan-

buntes Gemüse / Kokosmilch / Ingwer / Chili / Basmati-Reis 17,90

zusätzlich mit Hähnchenstreifen 19,30

zusätzlich mit Seehechtfiletstreifen 20,10

Herzhafte Salatliebe

Sommer Bowl - mit French Dressing -

Blattsalate / Tomate / Gurke / bunte Beeren 15,90

zusätzlich mit Rinderlendenstreifen vom Grill 18,90

zusätzlich mit Hähnchenstreifen vom Grill 17,90

zusätzlich mit mariniertem Kräuter-Ziegenfrischkäse 17,50

Kleiner Beilagensalat

5,90

Speck-Krautsalat oder Kartoffel-Gurkensalat

4,90

Lieblingsschmankerl

Ofenfrischer Schweinsbraten -aus dem Halsgrat-
Kartoffelknödel / Augustiner-Dunkelbiersoße 17,60

Unser Zwiebelrostbraten -aus der Rinderlende-
Speck-Bohnen / Bratkartoffeln / Schalotten-Rotweinsauce / Backzwiebeln 29,60

Wiener Schnitzel -vom Kalb-
wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 28,90

„Münchner Schnitzel“ vom Schwein -in der Meerrettich-Senf-Panade-
wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 19,40

Biergulasch vom Rind
Paprika / Schmelzzwiebeln / Semmelknödel 19,90

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 16,50

Aus Fluss und Meer

Seehechtfilet im Breznmantel
Kartoffel-Gurkensalat / Remoulade / Zitrone 18,90

Süße Schlemmereien

Unsere Apfelkücherl
im Augustiner-Bierteig / Zimt-Zucker / Vanilleeis / Schlagrahm 9,90

Hausgemachte Joghurt Creme Brulée
mit frischen Himbeeren 9,90

Weinkarte



Tageskarte



English Menu

