

Sommer Schmankerl

Sommerliche Salatbowl

Hausdressing SF/EI/9/

€ 12,90

mit gebratenen Pilzen & Pfifferlinge € 15,50

mit Hähnchenstreifen/ Kürbiskernpanade € 14,50 GL/EI

mit Rinderstreifen/ gegrillten Riesengarnele € 19,90 KR

zu allen Salaten servieren wir Baguette GL

Alm Burger

Brioche Burger Brot / 250g Rindfleisch / Tomate / Gurke / Zwiebeln

Speck / Salat / Pommes Frites

16,50€ SL/GL/2/912/13

Vegi Avocado Burger

Brioche Burgerbrot / gratinierter Ziegenkäse / Tomate / Gurke / Zwiebeln

Avocado Gremolata / Salat / Pommes Frites

16,50€ MI/ SL/GL/8

Frische Schwammerl & Pfifferlinge

in Rahm / Tagliatelle

€ 16,50 GL/EI/MI

Hirschbraten aus dem Ammergauer Revier

Wacholder- Brombeer Sauce/ glasiertes Gemüse/ Nuss Spätzle

€ 18,90 SC

Lamm Chops Kräuterkruste

mediterranes Gemüse/ Rosmarin Kartoffeln

€ 28,50 GL

Suppen

Ayinger Bier Brezen Suppe

Tafelspitzbouillon/ Bier Brezen/ Bergkäse gratiniert

€ 6,50_{MI/GL}

Festtagssuppe

Tafelspitzbouillon/ Grießnockerl/ Pfannkuchenstreifen/ Gemüsestreifen

€ 6,50_{GL/EI}

Vorspeisen / Salate

Kleiner gemischter Marktsalat

4,90 €_{EI/SE/9/12}

Vitello tonnato vom Kalbsrücken

Thunfischsauce / Kapern/ Baguette

€ 13,90

Vegetarische Schmankerl

Knödel-Gemüse Gröstel *

Spiegelei

€ 12,90_{GL/EI}

Auberginensteak

Tomaten-Zucchini-Sugo/kleine Kartoffeln

€ 14,20

Ettaler Käsespätzle*

hausgemachte Spätzle/ Ettaler Bergkäse / Röstzwiebeln

€ 13,90_{EI/MI/GL}

Abgebräunte Bergkäse Servietten Knödel

junger Blattspinat / braune Butter/ Kirschtomaten/ Parmesan

€ 13,90_{MI/GL}

Wirtshausklassiker

Röscher Schweinebraten vom Hofgut Schwaige*

Kartoffelknödel / Speckkrautsalat

€ 15,30 SL/GL/5

Fränkisches Krenfleisch*

Apfel- Meerrettich Sauce/ Kartoffelknödel/ Preiselbeeren

€ 14,50 MI/GL/5

Kesselgulasch vom Ammergau Weiderind *

hausgemachten Semmelknödel

€ 18,50 GL/EI

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites/ kaltgerührte Preiselbeeren

€ 15,50 EI/GL/9/12

Bayersoier Cordon Bleu

Ettaler Bergkäse/ Wacholder Schinken/Pommes frites

€ 16,90 EI/GL/2/13/12

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsrücken

hausgemachten Rösti

€ 20,50 MI

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färse

Rotweinjus / grüne Bohnen / Bratkartoffeln / resche Röstzwiebeln

€ 26,50 GL/13/12

½ Ente vom Lugeder Hof

Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 24,90 SL/GL/9/12

Forelle Müllerin

Petersilienkartoffeln/zerlassene Butter

€ 22,90

Bei Beilagenänderungen berechnen wir € 2,50 Tellergeld. Die mit *Stern gekennzeichneten Gerichte können Sie auch als kleine Portion bestellen minus 2,00 €.

Für Ketchup/Mayonnaise berechnen wir € 0,50.

Ochenschlachtfest

Nach alter Münchner Tradition servieren wir Ihnen in 2 Gängen. Ihre bevorzugten Gusto Stücke in der eigenen Brühe.

Tafelspitz sehr zart und mager

€ 19,90

Gesottene Ochsenbrust etwas mehr Fett

€ 18,90

Pökeltzunge etwas ganz Besonderes für den Liebhaber

€ 19,90

Unser Dreierlei von allem etwas

€ 20,90

Die Gerichte servieren wir mit Blattspinat / Kartoffeln/ Schnittlauchsauce/ Apfelkren GI/MI/SL/6

Bayerisches Rind- und Schweinefleisch aus dem Beefer

Lendensteak von der Färsen / 250 G.) € 21,50

Rinder Hüftsteak (250 G.) € 18,50

Entrecote (Rib eye Steak 300 G.) € 25,90

Rinderfiletsteak (250 G.) € 28,90

Rinderfiletsteak (Lady cut 180 G.) € 23,50

Zu den Steaks reichen wir Kräuterbutter/Meersalz/ BBQ Sauce 2/4/8

Beilagen

(nur in Verbindung bestellbar zu Gerichten aus dem Beefer)

Kleine Kartoffel € 4,50 Maiskolben € 3,50

Pommes Frites € 4,50 Grüne Bohnen_{2/5} € 5,30

Grillgemüse € 5,50 Kartoffelgratin _{MI} € 5,50

Knoblauch Baguette _{MI/GL} € 3,50