

Brotzeit ist die schönste Zeit...

Bayerischer Wurstsalat	und Brot	€ 5,60
Schweizer Wurstsalat mit Käse	und Brot	€ 6,50
Presssack sauer / mit Senf	und Brot	€ 4,80
Ochsenmaulsalat	mit Brot	€ 6,00
Tellersülze hausgemacht	mit Brot	€ 6,50
Brotzeitbrettl	mit Brot	€ 8,50
Schinken-Käsebrettl	mit Brot	€10,80
Obazd _(is) a hausgemacht	mit Brot	€ 6,50
Allgäuer Emmentaler vom Laib	je 100g	€ 2,80
Tegernseer Bergkas alt	je 100g	€ 3,80
Salatteller mit Käsestreifen		€ 6,80
Salatteller		€ 5,00
Port. Radi	mit Butter, Brot	€ 4,20
Bund Radieserl	mit Butter, Brot	€ 3,50
große Biergartenbreze		€ 3,20
Scheibe Bauernbrot		€ 0,50

Warme Gerichte...

Port. Spareribs	mit Barbecuesoße und Beilage	€ 9,80
Port. Rollbraten	mit Knödel und Krautsalat	€ 8,50
Schnitzel Wiener Art	mit Pommes	€ 8,80
Kürbiskernschnitzel (vom Huhn)	mit Salat	€ 8,80
Backhendl Wiener Art	mit Beilage	€ 9,50
½ Grillhendl (Tagesangebot)	mit Kartoffelsalat	€ 7,90
Bierbrauersteak (Naturschwein)	mit Beilage	€ 8,50
Fleischpflanzerl (Naturschwein)	mit Kartoffelsalat	€ 7,80
Currywurst (Naturschwein)	mit Pommes	€ 6,50
Rostbratwurst (Naturschwein)	mit Sauerkraut	€ 7,50
Port. Pommes	mit Ketchup	€ 3,30
Ofenkartoffel	mit Sauerrahm und Saisonsalat	€ 5,50
Ofenkartoffel Spezial	mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	€ 6,50

Info: Alle Schweinefleisch-Gerichte sind vom Naturschwein.
(weitere Schmankerl siehe Aushang)

Durstlöscher...

Biere:

Halbe/0,5l

Maß/1l

Herzoglichen Brauhaus Tegernsee:

Tegernseer Hell vom Fass	€ 3,40	€ 6,40
Radler vom Tegernseer	€ 3,40	€ 6,40
Tegernseer Spezial, Max Joseph I.	€ 3,60	

Privatbrauerei Nordbräu Ingolstadt:

Nordbräu Kellerbier

-naturtrübes dunkles vom Fass	€ 3,40	€ 6,40
Radler vom Kellerbier	€ 3,40	€ 6,40
Nordbräu Promillos	€ 3,40	€ 6,40
Nordbräu 93ér		
-naturtrübes Hefeweißbier v. Fass	€ 3,40	€ 6,40
-alkoholfrei	€ 3,40	€ 6,40
Russ	€ 3,40	€ 6,40
Leichte Weiße	€ 3,40	€ 6,40
Schanzer Weiße dunkel	€ 3,40	€ 6,40

Biergartenschnaps

0,2 cl

€ 2,50

Alkoholfreie Getränke zum selberzapfen...

Wasser spritzig / still	€ 3,00	€ 5,70
Zitronenlimo	€ 3,00	€ 5,70
Orangenlimo, Spezi, Cola, Cola light/zero, Apfel-, Apfel trüb-, Kirsch-, Johannisbeere-, Orangen-, Maracuja-, Eistee-, Holunder- oder Rhabarber-		
Saftschorle	€ 3,20	€ 5,90

für G'schleckerte...

**Kugel Eis nach Wahl
„Steckerl-Eis“**

**€ 1,--
siehe Aushang**

süßes zum Kaffee...

**Altbayerische Strudel je nach Saison:
-Apfel, -Erdbeer-Rhabarber, -Marillen,
mit 1 Kugel Vanilleeis**

€ 4,90

Heiße Getränke...

Haferl Kaffee	€ 3,--
Haferl Cappuccino	€ 3,--
Haferl Milchkaffee	€ 3,--
Haferl Schokolade	€ 3,--
Latte Macchiato	€ 3,30
Espresso	€ 1,90
Dopp. Espresso	€ 3,50
Haferl Tee	€ 2,50

für Weinliebhaber:

Weinschorle fertig gemischt	0,5 l	€ 4,00
Volkacher Kirchberg, Silvaner		
	im Bocksbeutel 0,25l	€ 4,80
	0,7 l	€13,80
Lugana, weiß	0,2l	€ 5,80
	0,75l	€19,90
Domina, roter Frankenwein	0,25l	€ 5,00
	im Bocksbeutel 0,7 l	€ 14,80
Primitivo	0,2l	€ 5,80
	0,75	€19,90

**Freitag
- Fishtag!**



Frisch* geräucherte

Forellen und Saiblinge aus unseren Räucherofen.

Fangfrisch aus frischem Quellwasser von der
Forellenzucht Lang aus dem Altmühltal.

* nur bei schönem Biergartenwetter



Der geräucherte Saibling.

Sein Fleisch besitzt einen edlen, leicht nussigen Geschmack. Schon im Mittelalter hatte der Saibling einen guten Ruf - und war daher ausschließlich für den Adel reserviert. Wir beziehen unsere Saiblinge, wie unsere Forellen, fangfrisch aus klarem Quellwasser von der Forellenzucht Lang aus Regelmannsbrunn bei Böhming/Kipfenberg und legen die Fische vor dem Räuchern einige Stunden in Salzwasserlake. Zum Räuchern verwenden wir Buchenholzspäne. Der geräucherte Saibling und die geräucherte Forelle werden bei uns lauwarm, mit Kartoffel-Gurkensalat und gemischtem Salat angerichtet.