

# Brotzeit & Suppen

**Bayerische Kartoffelsuppe am Baconchip** 6,90 €  
*mit gerösteten Brotkrusteln und Kartoffelwurst*  
Potato soup with Bacon, sausage und fried bread

**Abgeschmolzene Brezensuppe** 5,90 €  
*Zwiebelsuppe mit Brezen-Käse-Haube \*7*  
Onion soup with pretzel and cheese dome

**Leberknödelsuppe** 5,90 €  
*mit Schnittlauch \*4*  
Liver dumpling soup with chives

**Reibedatschi** pro Stück 2,30 €  
*mit Apfelkompott*  
Potato pancakes with homemade apple compote per piece

**Paar Kälberne Weißwürstl \*4,7** 8,90 €  
*mit süßem Senf und ofenfrischer Breze*  
Two bavarian boiled sausages with sweet mustard and pretzel

**Tegernseer Obazda \*7** 10,90 €  
*vom Tegernseer Bio Camembert mit Radieserl,  
Salzstangen, roten Zwiebeln und frischer Breze,  
Brot und Butter*  
Obazda (bavarian cheese-cream) with radishes, pretzel sticks, red onions with butter, brown bread & pretzel

**Regensburger Wurstsalat \*4,6** 11,90 €  
*mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken und  
Bratkartoffeln*  
Sausage salad with red onions, gherkins and fine white wine vinegar with butter, brown bread & pretzel

**Schwabinger Brotzeitbrettl** 13,90 €  
*mit Obazda, Südtiroler Bauernspeck, Limburger,  
Griebenschmalz, Radieserl und Radl, dazu Butter,  
Landbrot & Breze \*7*  
Bavarian appetizer with Obazda, sausage salad, South Tyrolean bacon, Limburger, lard, radishes and radi served with butter, brown bread & pretzel

# Salat vom Viktualienmarkt

dazu Baguette und Dip \*7

*Salatteller „Vital“ (Vinaigrette)* 15,90 €  
*mit gebratener Hähnchenbrust im Sesammantel*  
Salad "Vital" with fried chicken breast rolled in sesame seeds,

*Wildkräutersalat (Vinaigrette)* 16,90 €  
*mit frischen Kräuterpfefferringen und*  
*karamelisierten Ziegenkäsetalern \*7*  
Salad plate from the weekly market with fresh herbs chanterelles, fried feta cheese

## Was Vegetarisches

*Mognträtzerl* 11,90 €  
*Semmelknödel, dünn aufgeschnitten,*  
*mit Kernöldressing, Rucola, und geschwenkten*  
*Pfefferringen\*7*  
Dumplings, thinly sliced, with pumpkin seed oil, arugula, balsamic dressing and pivoted chanterelles

*Allgäuer Käsespätzle* 12,90 €  
*mit Apfelmus, geriebenem Emmentaler*  
*und Röstzwiebeln\*7*  
Cheese noodles with applesauce, grated Emmentaler cheese and fried onions

*2 Semmelknödel mit frischen Schwammerln* 14,90 €  
*(Pfefferringe), mit Cocktailtomaten und feiner Rahmsoße\*7*  
Dumplings with fresh chanterelles, cocktail tomatoes in fine cream sauce

# Braustubenschmankerl

*Gegrillter Schweinebauch mit Bratensoße,  
Sauerkraut und Semmelknödel* 12,90 €  
Grilled pork belly with gravy, Bavarian cabbage and bread dumplings

*Minga Blaue Zipfel* 12,90 €  
*Deftige Bauernbratwurst im Essig-Zwiebelsud  
mit Wurzelgemüse und Landbrot*

*½er Bio Wiesengriller frisch aus dem Ofen  
mit Pommes frites und Krautsalat* 14,90 €  
½ fried chicken with french fries and coleslaw

*Münchner Fleischpflanzerl „de Luxe“* 15,90 €  
*mit frischen Pfifferlingen, Schnittlauchrahm  
Bratkartoffeln und einer Schüssel Salat\*4,7*  
Munich meatballs "de Luxe" with fresh chanterelles, fried bread dumpling slices and a bowl of salad

*Bayerisches Lenden Topferl* 16,80 €  
*Schweinelende mit frischen Pfifferlingen in Rahm,  
Spätzle und einer Schüssel Salat*  
*Loin with chanterelles cream, spaetzle and a bowl salad*

*Ismaninger Schnitzel* 17,90 €  
*Schweineschnitzel aus der Oberschale mit  
Kürbiskernpanierung, Schmelzkäsesoße und  
Bratkartoffeln*  
*Schnitzel with pumpkin seed breading, cheese sauce and homemade potatoes*

## Wirtshausklassiker

**Knusprig gegrillte Schweinshaxe mit Biersoße** 16,90 €  
*Kartoffelknödel und Krautsalat*\*<sub>4,7</sub>

Crispy roasted porkknuckle with beer sauce, potato dumplings and coleslaw

**Andechser Kesselschmorfleisch vom Rind** 17,90 €  
*in Starkbiersoße mit Kartoffelknödel und Sauerkraut*

Erdinger boiler pot roast beef in beer sauce with fried bread dumplings and sauerkraut

**Bräurost-Teller** 19,90 €

*Schweinebauch, Haxenfleisch, Leberknödel, mit  
Kartoffelstampf, Starkbiersoße und Sauerkraut*\*<sub>2,4,6,7</sub>

pork belly, knuckle meat, liver dumplings, pork sausage with mashed potatoes and sauerkraut

## Wirtshauspezial

**Donauzander auf der Haut gebraten** 20,90 €  
*mit Marktgemüse mit Kürbis-Gnocchi und  
Salbeibutter*

**½ bayerische Bauernente** 21,90 €  
*mit Weißkraut-Orangen-Füllung.*

*gebratener Sauerkrautroulade, dazu kandierter Portweinjus  
und Kartoffelknödel*

½ roasted duck with candied figs jus, red cabbage and dumplings

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 22,90 €  
*dazu lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat, Zitrone,  
Preiselbeeren*\*<sub>7</sub>

Veal cutlet with potatoes salad and cranberries

**Zwiebelrostbraten (Roastbeef)** 24,90 €  
*vom Rinderrücken mit traditioneller Senfmarinade,  
Röstzwiebeln, Marktgemüse und Kartoffelstampf* \*<sub>7</sub>

Roast beef with onions, with roasted onions, green beans and mashed potatoes

# Was Süßes

*Warmer Apfelstrudel* 6,90 €

*mit Vanillesoße und Eis \*7,10*

Warm cream apple pie, with vanilla sauce and ice

*Zwetschgenknödel* 6,90 €

*mit Vanillesoße und Schmelze,*

Plum dumplings with vanilla sauce and breaded butter

*Kaiserschmarrn* 6,90 €

*mit, oder ohne Rosinen, Mandeln*

*und Puderzucker \*7,10*

Cut-up and sugared pancake, with or without raisins, almonds  
and icing sugar

*Münchener Café Gourmand* 7,90 €

*ein Espresso mit Naschwerk. Genau das Richtige.*

*Espresso with small Dessert*





