

## **Aus dem Suppentopf**



<i>Abgeschmolzene Breznsuppe mit Bier und Majoran</i>	4,90
<i>Rahmige Suppe von Gartenkräutern mit kleinem Topfenknödel</i>	5,20
<i>Speckknödel mit Rindfleischbrühe und Lauchzwiebeln</i>	5,40



## **Brot- und Breznzeit**



### *Zweierlei vom Kas*

<i>Frisch anatzter Obatzda 4 und hausgemachter Brotzeitkas mit Meerrettich, dazu Brezn</i>	9,20
--	------

<i>Roastbeef vom oberbayrischen Weidebullen mit hausgemachter Remoulade, dazu rösche Bratkartoffeln</i>	14,90
---	-------

### *Almkas*

<i>mit Bergkäse, Robiola, Frischkäse und Kräuter-Alpenkäse, dazu Salzbutter, Feigen- und Aprikosensenf</i>	13,80
--	-------

### *Auer Brotzeitbrett´l*

<i>Südtiroler Schinkenspeck am Stück 4, Salamistangerl, Kaminwurz, Obatzda 4, Bergkäse, grobe Leberwurst 4, Kräuter-Alpenkäse, Brotzeitkas, Honig-Senf frischkäse und Kalbfleischpflanzerl, dazu unser Hausbrot (das gibt´s auch für mehrere Leit´)</i>	14,80
---	-------

## **Salatblattl**



### *Isar-Caesar Salat*

<i>angemacht mit Auer Salatsoße, Käsecroutons und dünn gehobeltem Parmesan 4</i>	12,50
<i>mit Scheiben vom San Daniele Schinken</i>	14,90

### *Sennersalat*

<i>mit warmen Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen, Williamsbirnen-Chutney und unserem Kräuterdressing</i>	13,80
---	-------

### *Brotsalat*

<i>mit Büffelmozzarella, gerösteten Ciabattawürfeln, Rucola und sonnengereiften Kirschtomaten, mariniert mit Pesto</i>	13,50
--	-------

### *Mühlbachsalat*

<i>mit Senfkerndl-Vinaigrette, dazu gibt´s angebratene Stückerl vom Rinderfilet, in Knoblauch eingelegte Garnelen und Tomaten-Bruschetta</i>	15,80
--	-------

## Knödel - eine runde Sache!



Knödel von der roten Paprika und vom Schafskäse  
auf Peperonatagemüse 11,80

Spinatknödel auf Kirschtomatensugo,  
obendrauf ein bisserl Basilikum-Pesto 11,70

Knödel vom Walchseer Bio-Käse auf frischem Blattspinat 11,90

Wiener Tafelspitzknödel mit angeschwenktem Wurzelgemüse,  
dazu Apfelkren und Schnittlauchsoße 13,90




## Gebraten, gedampft und angeschwenkt

Lachsforellenfilet im Kartoffelknödel-Burger mit rahmigem  
Wurzelgemüse, dazu Senf-Schalottensoße 16,80

Frisch gebackener Mini-Leberkas mit Kartoffel-Radieserlsalat,  
dazu Brezn und süßer Senf 3 10,50

Tölzer Bauerngröstl mit Braten-, Kartoffel- und Knödelstückerl,  
Zwiebeln, frischem Majoran und Ei, dazu Krautsalat 4 13,80

Schlutzkrapfen mit cremiger Spargel-Mascarponefüllung,  
dazu Bärlauchbutter und gehobelter Parmesan 13,90

Vegane Nudeltascherl mit mediterranem Gemüse,  
Rosmarin und Bio-Olivenöl  12,50

Dampfkartoffeln im Topf mit Schnittlauch-Kräuterquark 9,80

Damit schmeckt es noch besser:  
mit gebeiztem Kräuterlachs 14,90

mit Kräuter-Knoblauch Garnelen 15,20

## Aus Oma's Garten:



„Halbes Pfund“ Beilagensalat mit unserer hausgemachten Salatsoße 4,80

Kleiner Speck-Krautsalat 4 3,20

Kleine Schüssel Kartoffel-Radieserlsalat 3,50



## **Wirtshaus Klassiker**

*Eine königlich bayrische Rarität  
Ofenfrische Altöttinger Hofente  
mit Apfelblaukraut und großem Kartoffelknödel*

*Portion Hofente 17,80*

*Halbe Hofente 21,90*

*Das ist was für echte Mannsbilder  
Gegrilltes Bullensteak vom oberbayrischen Weiderind  
mit unserer Barbecue- und Kräuterbuttersoße,  
dazu gibt's Kartoffel-Zucchini-Gröstl  
24,70*

*Ochsenfilet mit Meersalz und Kräutern mariniert,  
dazu Tomaten-Basilikumrisotto, Limettenbutter  
& unsere Schalotten-Balsamicosoße  
28,50*

## **Burschen-Reindl:**

*Rösche Hofente und Schweinebraten mit Kartoffel- und Semmelknödel,  
Röstgemüse, Apfelblaukraut und viel Soße  
17,50*



## **Sauereien**

*Auer Bauernwürstl mit Specksauerkraut und unserem berühmten,  
hausgemachtem Kerndlsenf 10,50*

*Spanferkelhaxe mit angeschwenktem Thymian-Spitzkohlgemüse,  
Speckknödeln und dunklem Bratensaft 16,90*

*Ofenfrischer Schweinebraten mit Kruste,  
dazu Münchens größten Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 14,50*

*Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit  
Meerrettich-Senf<sup>3</sup> paniert, dazu gibt's Kartoffel- Radieserlsalat 17,50*


## **Bauernschmaus**

*Für zwei Leit' oder mehr tischen wir das Wirtshaus-Pfandl auf:  
Ein Gaumenkratzer von der Ente, saftiges Blaukraut,  
Spanferkelhaxe, Auer Bauernwürstl<sup>4</sup>, Sauerkraut,  
ein paar Scheiben vom Schwein mit Kruste, Kartoffel- und Semmelknödel  
pro Person 19,80*



## Mehl- und Süßspeisen



Herzgemachter Schmandkuchen mit Blaubeeren, dazu Topfen-Zitroneneis <sup>6</sup>	5,90
Apfelschmarrn im Reindl serviert, dazu angerührte Preiselbeeren	9,50
Creme brûlée von der Kokosnuss mit cremigem Mangoeis 	7,40
Unser einzigartiger Knödel „Birne Helene“ mit Bourbon-Vanilleeis und dicker, dunkler Schokoladensoße	7,50
Batziger Schokobatz aus Vollmilchschokolade mit Mandelwaffel und beschwipsten Vanille-Birnen	6,90
Gugelhupf von der weißen Toblerone mit kräftiger Himbeersoße, dazu Gänseblümcheneis	7,50



## Frostige Grüße vom Eisbach

<b>Isarflimmern</b> Erdbeer <sup>6-</sup> , Bourbon-Vanille- und Schokoeis auf Himbeerkompott mit Sahne	6,60
<b>Wilder Waldbär</b> Bourbon-Vanille und Gänseblümcheneis, mit frischem Landjoghurt, eingedickten Waldbeeren und Sahne	6,80
<b>Und das sind unsere Eissorten:</b>	pro Knödel: 1,50
Bourbon-Vanille, Schoko, Topfen-Zitrone <sup>6</sup> , Erdbeer <sup>6</sup> , Bounty, Gänseblümchen, Mango	

1= Farbstoff, 2= Geschmacksverstärker, 3= Süßungsmittel, 4= Konservierungsstoffen, 5= Säuerungsmittel, 6= Zitronensäure, 7= Coffein, 8= Stabilisator, 9= Chinin, 10= Sulfite, 11= Antioxidationsmittel