

## **Aus dem Suppentopf**



- Rahmige Tomaten-Peperonisuppe mit Kräuterschmand* 5,20  
*Abgeschmolzene Zwiebel-Breznsuppe mit Bier und Majoran* 4,90  
*Speckknödel mit Rindfleischbrühe und Lauchzwiebeln* 5,40



## **Brot- und Breznzeit**




- Zweierlei vom Kas*  
*Frisch anatzter Obatzda<sub>4</sub> und hausgemachter Brotzeitkas*  
*mit Radieserl, dazu Brezn* 9,20
- Roastbeef vom oberbayrischen Weidebullen mit hausgemachter Remoulade,*  
*dazu rösche Bratkartoffeln* 15,50
- Almkas*  
*mit Bergkäse, Kräuter-Robiola, Frischkäse und Kräuter-Alpenkäse,*  
*dazu Salzbutter, Feigen- und Aprikosensenf* 13,80
- Auer Brotzeitbrett´l*  
*Salamistangerl, Kaminwurz, Scheiben vom Südtiroler Schinkenspeck<sub>4</sub>,*  
*Obatzda<sub>4</sub>, Bergkäse, grobe Leberwurst<sub>4</sub>, Kräuter-Alpenkäse, Brotzeitkas*  
*und Honig-Senffrischkäse, Kalbfleischpflanzerl, dazu unser Hausbrot*  
*(das gibt´s auch für mehrere Leit´)* 14,90

## **Salatblattl**




- Isar-Caesar Salat*  
*angemacht mit Auer Salatsoße, Käsecroûtons und*  
*dünn gehobeltem Parmesan<sub>4</sub>* 12,50  
*dazu Scheiben vom San Daniele Schinken* 14,90
- Sennersalat*  
*mit warmem Ziegenkäse, Williams-Birnenchutney,*  
*gerösteten Pinienkernen und unserem Kräuterdressing* 13,80
- Brotsalat*  
*mit Büffelmozzarella, gebrutzelten Ciabattawürfeln, Rucola*  
*und sonnengereiften Kirschtomaten, mariniert mit Pesto* 13,90
- Mühlbachsalat*  
*mit Senfkerndl-Vinaigrette, dazu gibt´s angebratene Stückerl vom*  
*Rinderfilet, in Knoblauch eingelegte Garnelen*  
*und Tomaten-Bruschetta* 16,50

## **Knödel - eine runde Sache!**

<i>Peperonataknödel mit Mozzarella gefüllt, auf angeschwenktem Paprika-, Zucchini-gemüse</i>		12,20
<i>Spinatknödel auf Kirschtomatensoße, obendrauf ein bisserl Basilikum-Pesto</i>		12,10
<i>Knödel vom Walchseer Bio-Käse auf frischem Blattspinat</i>		12,40
<i>Original Münchner Knödel</i>		14,20
<i>Der einzigartige Knödel aus Brezn, Schweinebratenstückel und süffigem Paulaner Bier auf Rahmkraut mit Senfkerndl-Hollandaise</i>		



## **Gebraten, gedampft und angeschwenkt**

<i>Lachsforellenfilet im Kartoffelknödel-Burger mit rahmigem Wurzelgemüse, dazu Senf-Schalottensoße</i>		16,80
<i>Frisch gebackener Mini-Leberkas mit Kartoffel-Radieserlsalat, dazu Brezn und süßer Senf<sub>3</sub></i>		10,50
<i>Tölzer Bauerngröstl mit Braten-, Kartoffel- und Knödelstückel, Zwiebeln, frischem Majoran und Ei, dazu Krautsalat<sub>4</sub></i>		13,80
<i>Südtiroler Schlutzkrapfen mit cremiger Zitronen-, Thymian- Mascarponefüllung, dazu gehobelter Parmesan</i>		13,90
<i>Vegane Nudeltascherl mit mediterranem Gemüse, und Bio-Rosmarin Olivenöl</i>		12,90
<i>Bei uns lernt´s Jeder - das Kartoffelschälen Dampfkartoffeln im Topf mit Schnittlauch-Kräuterquark</i>		9,80
<i>Damit schmeckt es noch besser: mit gebeiztem Kräuterlachs</i>		14,90
<i>mit Kräuter-Knoblauch Garnelen</i>		15,20

## **Aus Oma´s Garten:**

<i>„Halbes Pfund“ Beilagensalat mit unserer hausgemachten Salatsoße</i>	4,80
<i>Kleiner Speck-Krautsalat<sub>4</sub></i>	3,20
<i>Kleine Schüssel Kartoffel-Radieserlsalat</i>	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-Risotto, Limettenbutter  
& unsere Schalotten-Balsamico-Soße  
28,50*

## **Burschen-Reindl:**

*Rösche Hofente und Schweinebraten mit Kartoffel- und Semmelknödel,  
Röstgemüse, Apfelblaukraut und viel Soße  
17,80*



## **Sauereien**

*Auer Bauernwürstl mit Specksauerkraut, Kartoffelpüree  
und unserem einzigartigen, hausgemachtem Kerndlsenf 13,50*

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

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

*Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit  
Meerrettich-Senf, paniert, dazu gibt's Kartoffel- Radieserlsalat 17,80*

## **Bauernschmaus**

*Für zwei Leit' oder mehr tischen wir das Wirtshaus-Pfandl auf:  
Ein Gaumenkratzer von der Ente, saftiges Blaukraut,  
Spanferkelhaxe, Auer Bauernwürstl, 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



5,90

Geeister Rhabarberknödel mit Krokant auf Erdbeerragout

7,80

Batziger Schokobatz aus Vollmilchschokolade mit Mandelwaffel  
und Vanille-Birnen

6,90

Crème brûlée von der Münchner Kaffeemischung mit Apfelstrudeleis 7,50

Gugelhupf von der weißen Toblerone mit kräftiger Himbeersoße,  
dazu Joghurteis

7,50

Apfelschmarrn im Reindl serviert, dazu angerührte Preiselbeeren  
und warme Vanillesoße

9,50



**Das „Daran denkst Du ewig Dessertbrett!“**  
mit goldgelben Apfelkücherln, Schokoladenbatz,  
Gugelhupf von der Toblerone,  
himmlischem, geeistem Rhabarberknödel,  
Waldbeer-Mascarponecreme,  
Crème brûlée, einem Haferl Eis mit Sahne  
und unserem ofenfrischen Apfelschmarrn,  
dazu Himbeer- und Vanillesoße  
(für zwei oder mehrere Leit´)  
pro Person 15,80

## Frostige Grüße vom Eisbach

### Isarflimmern

Erdbeer<sub>6</sub>-, Bourbon-Vanille- und Schokoeis auf Himbeerkompott  
mit Sahne

6,60

### Wilder Waldbär

Bourbon-Vanille und Heidelbeereis,  
mit frischem Landjoghurt, eingedickten Waldbeeren und Sahne

6,80

Und das sind unsere Eissorten:

pro Knödel: 1,50

Bourbon-Vanille, Schoko, Topfen- Zitrone<sub>6</sub>, Erdbeer<sub>6</sub>, Heidelbeer,  
Apfelstrudel, Joghurt

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