

Aus dem Suppentopf



- Rahmige Selleriesuppe mit Rote Beetestroh* 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 anbatzter Obatzda 4 und hausgemachter Brotzeitkas mit Radieserl, dazu Brezn 9,20
Roastbeef vom oberbayrischen Weidebullen mit hausgemachter Remoulade, dazu rösche Bratkartoffeln 15,20
Almkas
mit Bergkäse, Kräuter-Robiola, Frischkäse und Kräuter- Alpenkäse, dazu Salzbutter, Feigen- und Aprikosensenf 13,80
Auer Brotzeitbrett´l
Salamistangerl, Kaminwurz, Südtiroler Schinkenspeck am Stück⁴, Obatzda 4, Bergkäse, grobe Leberwurst 4, 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, Käsecroutons und dünn gehobelten Parmesan 4 12,50
dazu Scheiben vom San Daniele Schinken 14,90
Sennersalat
mit warmem Ziegenkäse und Williams Birnen Chutney, geröstete Pinienkerne und unserem Kräuterdressing 13,80
Knödel- Hax´nsalat
mit Semmelknödeln, Paprika, Feldsalat, roten Zwiebeln, dazu Stückerl von der Spanferkelhax´n, angemacht mit Meerrettichdressing 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!

Knödel vom Muskatkürbis auf Paprika- Apfelgemüse,
dazu Balsamicoschmand 11,80

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

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

„Luis Trenker- Knödel“ 13,90
(Schüttelbrot, Kaminwurz, Südtiroler Rotwein) auf rahmigen Kerndlkraut
und obendrauf Senf- Hollandaise



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

Südtiroler Schlutzkrapfen mit cremiger Ziegenkäse- Feigenfüllung,
dazu Walnussbutter 13,90

Vegane Nudeltascherl mit Pfifferlingen, Kartoffeln und Petersilie,
dazu Bio- Olivenöl 12,50

Bei uns lernt´s Jeder - das Kartoffelschälen
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 Pfifferlings- Risotto, pfeffrige Kräuterbutter
& unsere Schalotten-Balsamico-Soße
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 einzigartigen,
hausgemachtem Kerndlsenf 10,50*

*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 17,50*

Bauernschmaus

*Für zwei Leit' oder mehr tischen wir das Wirtshaus-Pfandl auf:
Ein Gaumenkratzer von der Ente, saftiges Blaukraut,
Spanferkelhaxe, Auer Bauernwürstl 4, 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

Cremè brûlée vom Bratapfel, dazu Joghurteis

7,50

Apfelschmarrn im Reindl serviert, dazu angerührte Preiselbeeren
und warme Vanillesoße

9,50

Gugelhupf von der weißen Toblerone mit kräftiger Kirschsoße,
dazu Millirahmstrudeleis

7,50

Knödel von der Stracciatella Schokolade auf Heidelbeerragout

7,50

Batziger Schokobatz aus Vollmilchschokolade mit Mandelwaffel
und beschwipsten Vanille-Birnen

6,90



Das „Daran denkst Du ewig Dessertbrett!“
mit goldgelben Apfelkücherln, Schokoladenbatz,
himmlischer Knödel von der Stracciatella Schokolade,
Gugelhupf von der Toblerone,
Waldbeer-Topfencreme,
Cremè brûlée, einem Haferl Eis mit Sahne
und unserem ofenfrischen Apfelschmarrn,
dazu Kirsch- und Vanillesoße
(für zwei oder mehrere Leit´)
pro Person 15,80

Frostige Grüße vom Eisbach

Isarflimmern

Erdbeer₆-, Bourbon-Vanille- und Schoko auf Kirschkompott
mit Sahne

6,40

Wilder Waldbär

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

6,50

Und das sind unsere Eissorten:

pro Knödel:

1,50

Bourbon-Vanille, Schoko, Topfen- Zitrone₆, Erdbeer₆, Heidelbeer,
Milirahmstrudel, Joghurt

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