

Aus dem Suppentopf



Rahmige Karotten- Ingwersuppe mit Apfelschmand ✓

5,20

Speckknödel mit Rindfleischbrühe und Lauchzwiebeln

5,40



Brot- und Breznzeit



Zweierlei vom Kas ✓

Frisch anatzter Obatzda⁴ und hausgemachter Brotzeitkas mit Radieserl, dazu Brezn

9,50

Roastbeef vom oberbayrischen Weidebullen mit angemachtem Meerrettich^{6,11}, dazu Bratkartoffeln

15,90

Almkas ✓

mit Bergkäse, Robiola, Frischkäse und Alpenkräuterkäse, dazu Salzbutter, Birnenkompott und Feigensenf

13,80

Auer Brotzeitbrett´l

Salamistangerl, Kaminwurz, Scheiben vom Südtiroler Schinkenspeck⁴, Obatzda⁴, Bergkäse, grobe Leberwurst⁴, Alpenkräuterkäse, Brotzeitkas und Honig-Senf frischkäse, Kalbfleischpflanzerl, dazu unser Hausbrot (das gibt´s auch für mehrere Leit´)

14,90

Salatblatti



Isar-Caesar Salat ✓

angemacht mit Auer Salatsoße, Käsecroûtons und dünn gehobeltem Parmesan⁴

13,50

dazu Scheiben vom San Daniele Schinken

15,90

Sennersalat ✓

mit warmem Ziegenkäse, Williams-Birnenchutney, gerösteten Pinienkernen und unserem Kräuter dressing

14,80

Brotsalat ✓

mit Büffelmozzarella, gebrutzelten Ciabattawürfeln, Rucola und sonnengereiften Kirschtomaten, mariniert mit Pesto

14,20

Mühlbachsalat

mit Senfkerndl-Vinaigrette, dazu gibt´s angebratene Stückerl vom Rinderfilet, in Knoblauch eingelegte Garnelen und Tomaten-Bruschetta

16,90

Vegetarier herzlich willkommen!


Alle mit diesem Zeichen ✓ ausgezeichneten Gerichte sind vegetarisch.

Knödel - eine runde Sache!

Bärlauchknödel auf rahmigem, tomatisiertem Spargelragout ✓	13,50
Knödel vom Walchseer Bio-Käse auf frischem Blattspinat ✓	13,80
Spinatknödel auf Kirschtomatensoße, ✓ obendrauf ein bisserl Basilikum-Pesto	13,20
Original Münchner Knödel	14,50
Der einzigartige Knödel aus Brezn, Schweinebratenstückerl und süffigem Paulaner Bier auf Rahmkraut mit Senfkerndl-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 Zitronen-, Thymian-Mascarponefüllung, dazu gehobelten Parmesan ✓	14,50
Vegane Nudeltascherl mit mediterranem Gemüse  und Paprika- Zucchinipesto	14,50
Dampfkartoffeln im Topf mit Schnittlauch-Kräuterquark ✓	10,80
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	3,50
Kleine Schüssel Kartoffel-Radieserlsalat ✓	3,70



Wirtshaus Klassiker

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

Portion Hofente 18,80

Halbe Hofente 22,90

*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-Balsamicosoße
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-Senf₃ 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 Bauernwürstl₄, Sauerkraut,
ein paar Scheiben vom Schwein mit Kruste, Kartoffel- und Semmelknödel
pro Person 19,80*

Mehl- und Süßspeisen



<i>Herzgemachter Schmandkuchen mit Blaubeeren, dazu Topfen- Zitroneneis</i>	6,20
<i>Batziger Schokobatz aus Vollmilchschokolade mit Mandelwaffel und Vanille-Birnen</i>	6,90
<i>Gugelhupf von der weißen Toblerone mit kräftiger Beerensöße, dazu Joghurteis</i>	7,50
<i>Geeister Rhabarberknödel mit Krokant auf Erdbeerragout</i>	7,80
<i>Himmlische Himbeer-Mascarponecreme mit Holundereis</i>	7,20
<i>Apfelschmarrn im Reindl serviert, dazu angerührte Preiselbeeren und warme Vanillesöße</i>	9,50



Frostige Grüße vom Eisbach



Isarflimmern

*Heidelbeer-, Bourbon-Vanille- und Schokoeis auf Erdbeerkompott
mit Schlagrahm*

6,60

Wilder Waldbär

*Bourbon-Vanille und Erdbeereis,
mit frischem Landjoghurt, eingedickten Waldbeeren und Schlagrahm*

6,80

Und das sind unsere Eissorten: pro Knödel: 1,50

*Bourbon-Vanille, Schoko, Topfen- Zitrone, Erdbeer, Heidelbeer,
Holunder, Joghurt*

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