

Aus dem Suppentopf



<i>Rahmige Suppe vom Muskatkürbis mit Apfelschmand</i>	5,20
<i>Abgeschmolzene Zwiebel-Breznsuppe mit Bier und Majoran</i>	4,90
<i>Speckknödel mit Rindfleischbrühe und Lauchzwiebeln</i>	5,40



Brot- und Breznzeit



<i>Zweierlei vom Kas</i>	
<i>Frisch anatzter Obatzda₄ und hausgemachter Brotzeitkas mit Radieserl, dazu Brezn</i>	9,20
<i>Roastbeef vom oberbayrischen Weidebullen mit angemachtem Meerrettich_{6,11}, dazu Bratkartoffeln</i>	15,70
<i>Almkas</i>	
<i>mit Bergkäse, Robiola, Frischkäse und Alpenkräuterkäse, dazu Salzbutter, Birnenkompott und Feigensenf</i>	13,80
<i>Auer Brotzeitbrett´l</i>	
<i>Salamistangerl, Kaminwurz, Scheiben vom Südtiroler Schinkenspeck₄, Obatzda₄, Bergkäse, grobe Leberwurst₄, Alpenkräuterkäse, Brotzeitkas und Honig-Senffrischkäse, Kalbfleischpflanzerl, dazu unser Hausbrot (das gibt´s auch für mehrere Leit´)</i>	14,90

Salatblattl



<i>Isar-Caesar Salat</i>	
<i>angemacht mit Auer Salatsoße, Käsecroûtons und dünn gehobeltem Parmesan₄</i>	12,50
<i>dazu Scheiben vom San Daniele Schinken</i>	14,90
<i>Sennersalat</i>	
<i>mit warmem Ziegenkäse, Williams-Birnenchutney, gerösteten Pinienkernen und unserem Kräuterdressing</i>	13,80
<i>Auer Knödelsalat</i>	
<i>mit Semmelknödeln, Paprika, Feldsalat, roten Zwiebeln, dazu Stückerl von der Kaminwurz´n, angemacht mit Meerrettichdressing</i>	13,90
<i>Mühlbachsalat</i>	
<i>mit Senfkerndl-Vinaigrette, dazu gibt´s angebratene Stückerl vom Rinderfilet, in Knoblauch eingelegte Garnelen und Tomaten-Bruschetta</i>	16,50

Knödel - eine runde Sache!

<i>Rote Beetknödel auf Apfel- Selleriegemüse mit Schmand</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, Schweinebratenstückerl 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 Senf₃</i>	10,50
<i>Tölzer Bauerngröstl mit Braten-, Kartoffel- und Knödelstückerl, Zwiebeln, frischem Majoran und Ei, dazu Krautsalat₄</i>	13,80
<i>Südtiroler Schlutzkrapfen mit cremigem Ziegenfrischkäse, roter Paprikafüllung und gehobeltem Parmesan</i>	13,90
<i>Vegane Nudeltascherl mit Schwarzwurzel, Orange, Thymian und Bio- Olivenöl</i>	12,90
<i>Bei uns lernt´s Jeder - das Kartoffelschälen</i>	
<i>Dampfkartoffeln im Topf mit Schnittlauch-Kräuterquark</i>	9,80
<i>Damit schmeckt es noch besser:</i>	
<i>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-Krautsalat₄</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 Muskatkürbis-Risotto, Pfefferbutter
& 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

Batziger Schokobatz aus Vollmilchschokolade mit Mandelwaffel
und Vanille-Birnen

6,90

Gugelhupf von der weißen Toblerone mit kräftiger Sauerkirschsoße,
dazu Joghurteis

7,50

Geeister Germknödel mit beschwipsten Zwetschgen

7,80

Crème brûlée von der dunklen Schokolade mit Kokoseis

7,60

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, Schmandkuchen,
himmlischem, geeister Germknödel,
Waldbeer-Mascarponecreme,
Crème brûlée, einem Haferl Eis mit Sahne
und unserem ofenfrischen Apfelschmarrn,
dazu Sauerkirsch- und Vanillesoße
(für zwei oder mehrere Leit´)
pro Person 15,80

Frostige Grüße vom Eisbach

Isarflimmern

Erdbeer₆-, Bourbon-Vanille- und Schokoeis auf Sauerkirschkompott
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- Zitrone₆, Erdbeer₆, Heidelbeer,
Kokos, Joghurt

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