

# Bayrische Speisekarte

## Vorweg & Brotzeiten

Gebratenes geräuchertes Wammerl mit Kren

14.--

3 Nürnberger Rostbratwürstl auf bayrischem Sauerkraut

10.50

Presssack mit Musik  
mit Zwiebeln und Gurken an einer feinen Vinaigrette

13.50

Bayrischer Krautsalat

6.--

Bayrischer bunter Salat

8.--

## Hausg'machte Supp'n

Leberknödelsupp'n

9.--

Tomatensupp'n

9.--

Mià wünsch an Guádn und lasst's as aich schmegga!!

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt. & in CHF

## Bayrische Schmankerl

Schupfnudeln mit bayrischem Sauerkraut  
und Sauerrahm

18.--

Ein paar haus'gmachte Münchner Weißwurst  
nach Original Münchner Rezept  
mit süßem Händelmeier Senf

9.50

Fleischpflanzerl vom Rindviech & Sau  
da zuä Zwiebelsoss und Schupfnudeln

19.50

6 Stk. Nürnberger Rostbratwürstl  
auf bayrischem Sauerkraut

18.--

10 Stk. Nürnberger Rostbratwürstl  
auf bayrischem Sauerkraut

23.50

O'baztä

Angemachter Käse nach Haus Rezept

18.00 / kloiner 12.00

Ofenfrische Brezeln



2.50

Jetzt geht's los!

## Wärschaft's Bayrisches

Münchner Schweins - Hax'n mit Kruste  
da zuä Kartoffelknödl und Krautsalat

28.00

Rahmgulasch vom Koalb  
mit Spätzle und bunter Salat

33.00

Zwiebelrostbraten  
mit Spätzle und bunter Salat

35.00

Böfflamott  
mit Blaukraut und Kartoffelknödl

29.50

Abgebräunter Leberkäs  
mit Ochsenauge und da zuä bayrischer Kartoffelsalat

19.50

Auf vorbestellung !

Ofenfrisches Schäuferl mit Kruste  
da zuä Kartoffelknödl und Krautsalat

35.--

Am Sonntag - Mittag  
Schweins-Krustenbraten frisch aus dem Ofen

Jetzt geht's los!

## Unser Jubiläums Hit

Münchner Schweinebraten vom Nacken  
da zuä Kartoffelknödl und Krautsalat inkl. halbe Bier  
zum Jubiläumspreis von 25.00

## Für die nicht ganz Wärschaften Bayern

Lendensteak vom Rindviech 250 gr.  
mit Kräuterbutter  
und Gmiäs vom Markt da zuä Schupfnudeln  
43.50

Panierter Schnitzel von der Sau nach Altbayrischer Art  
mit süßem Senf & Meerrettich mariniert  
da zuä Spätzle und Gmiäs vom Markt  
29.50

Bio Saiblingsfilet an leichter Kapern-Kräutersauce  
da zuä Blattspinat und Salzkartoffeln  
42.-- kloine Port. 37.--

## No was für die Fleischlosen

Spätzle mit Kaas überbacken  
und Röstzwiebeln  
18.50

Gmiäs vom Markt  
mit Salzkartoffel  
23.50

Jetzt geht's los!

## Was für unsere Kleinen Mädler & Buan

Fleischpflanzerl mit Pommes

10.50

3 Nürnberger mit Pommes

10.50

Portion Spätzle oder Knödel

mit Soße

9.--

## im Quegibrüggli

### Für die Naschkatzerl

Hausgemachter

Apfelstrudel im Glas

9.00

Zwetschgen - Topfen - Knödel

mit Vanilleeis & Sahne

12.00

Hausgemachtes

Bayrisches Bier - Tiramisu

8.--

Oder wählt was aus unserer

Eis Karte.

#### **Allergeninformation**

Aufgrund der Produktionsbedingungen in unserer Küche können

Spuren von Allergenen in unseren Gerichten nicht ausgeschlossen werden.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/ oder Intoleranzen auslösen können,

sowie auch über die Herkunft unserer Produkte ( Fleisch / Fisch )

informieren Sie unsere Mitarbeitenden **auf Anfrage** gerne.

# Getränke Karte

## Bier vom Fass

Herzogliches Brauhaus am Tegernsee

(Eigenimport ist in der Schweiz im Offenausschank nur im Luegibrüggli erhältlich)

Helles	3dl	Fr.	4.30
Helles	5dl	Fr.	6.50
Helles	Mass	Fr.	13.00
Dunkles	3dl	Fr.	4.30
Dunkles	5dl	Fr.	6.50
Dunkles	Mass	Fr.	13.00
Radler Hell oder Dunkel	5dl	Fr.	6.50

Ayinger eines der meist prämierten Weißbier

Brauweise	3dl	Fr.	4.50
Brauweise	5dl	Fr.	7.00
Ayinger Russe	5dl	Fr.	7.00

## Alkoholfreie Getränke

Paulaner Weißbier	5dl	Fr.	7.00
Rugenbräu Hell	3dl	Fr.	4.50
Apfelschorle	5dl	Fr.	5.80
Apfelschorle	3dl	Fr.	4.20
Spezi	5dl	Fr.	5.80
Spezi	3dl	Fr.	4.20

## Schnaps

Jägermeister	2cl	Fr.	5.00
Enzian	2cl	Fr.	7.00
Zwetschgenwasser	2cl	Fr.	5.00
Obstler	2cl	Fr.	5.00
Willi	2cl	Fr.	7.00
Feigling	2cl	Fr.	5.00
Blutwurz	2cl	Fr.	7.00
Bärwurz	2cl	Fr.	7.00