

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

APPETIZERS & SNACKS



OFENFRISCHE LAUGENBREZ'N

FRESHLY BAKED PRETZEL

a

3,00

Portion Butter
portion of Butter

g

1,00

BERLINER KARTOFFELSUPPE

POTATO SOUP "BERLIN STYLE"

vegetarisch oder mit Würstchen
und ofenfrischem Hausbrot
vegetarian or with sausages
and oven-fresh house bread

i,j,l,3

7,40

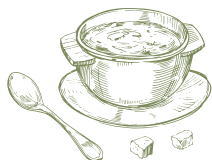
GULASCHSUPPE

GOULASH SOUP

vom Weide-Ochsen
mit ofenfrischem Hausbrot
from organic beef
with oven-fresh house bread

a,l,2

9,60



HAUSGEMACHTER OBATZ'DA

HOME MADE OBATZ'DA

bayerischer Käseaufstrich mit
ofenfrischer Laugenbrez'n oder
ofenfrischem Hausbrot
homemade savoury cheese spread from
Bavaria either with freshly baked pretzel
or oven-fresh house bread

a,g

11,90

ABOUT FLAMMKUCHEN

Flammkuchen waren einst ein Beipro-
dukt der Bäckerei. Um die Temperatur
der holzbefeuerten Steinöfen zu testen,
schob man ein dünnes Stück Teig in den
Ofen. Damit die zum Testen verwendeten
Teigfladen nicht im Müll landeten,
wurden sie mit Sauerrahm bestrichen
und mit Zwiebeln und Speck belegt.

The tarte flambée was originally a
by-product of the bakery. To test the
temperature of the wood-fired stone
ovens a thin slice of dough was put
inside. In order to not throw away the
tartes which were touched by the flames,
the bakers put sour cream, onions and
bacon on it.

ABOUT "OBATZ'DA"

Der aus Bayern stammende Käseauf-
strich wird aus Brie, Butter, Zwiebeln und
Gewürzen hergestellt und mit Weißbier
verfeinert. Seinen Namen hat er vom
bayerischen Wort obatz'n, was so viel
bedeutet wie "zerdrücken, vermengen".

This cheese spread from Bavaria is
made from Brie, butter, onions and
spices and refined with wheat beer. It
takes its name from the Bavarian word
obatz'n, which means "to crush, to mix".

FLAMMKUCHEN KLASSISCH

TARTE FLAMBÉE CLASSIC

mit Schmand, Zwiebeln,
Speck und Käse
with sour cream, onions,
bacon and cheese

a,c,g,2,5

16,90

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

TARTE FLAMBÉE VEGETARIAN

mit Schmand, Kräutersaitlingen, Birne,
Bavaria Blu, Jungzwiebeln und
frischem Thymian
with sour cream, king oyster mushrooms,
pear, Bavaria Blu, young onions and
fresh thyme

a,g

17,60

FRISCHE SALATE

FRESH SALADS



GEMISCHTER SALAT

MIXED SALAD

mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika,
Dressing und ofenfrischem Hausbrot
with lettuce, tomato, cucumber, peppers,
dressing and oven-fresh house bread

j

6,90

große Portion
big portion

13,90

CAESAR SALAD

CAESAR SALAD

mit Hähnchenbruststreifen, Tomate,
Croûtons, Parmesanflocken und
ofenfrischem Hausbrot
with chicken breast strips, tomato,
croûtons, parmesan and
oven-fresh house bread

a,c,d,g,j

18,90

WEIßWURSTSALAT

WHITE SAUSAGE SALAD

gemischter Blattsalat mit Weißwurst,
Paprika, Radieschen, Mais, Zwiebel,
Süßem-Senf-Balsamico-Dressing und
ofenfrischer Laugenbreze
mixed lettuce with white sausage,
peppers, radish, corn, onion, sweet-mus-
tard- balsamic dressing and freshly
baked pretzel

a,j,l,2,5

15,90

BRAUHAUSKLASSIKER

BREWERY CLASSICS



KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE

ROAST PORK KNUCKLE

mit Serviettenknödel, Sauerkraut
und Dunkelbiersauce
with bread dumpling slices, sauerkraut
and dark beer sauce

a,c,g,1,2,3

24,40

ABOUT SCHWEINSHAXE

Die knusprig gegrillte Schweinshaxe ist ein süddeutscher Küchenklassiker und ein Hit am Oktoberfest. Während im Norden und Westen Deutschlands das Fleisch meist gekocht oder gepökelt wird, ist diese Variante durch die knusprige Kruste geprägt.

The crispy grilled pork knuckle is a southern German kitchen classic and a hit at the Oktoberfest. While in northern and western Germany the meat is usually boiled or cured, this version is characterized by its crispy crust.

OFENFRISCHER BRATEN

OVEN-FRESH ROAST

vom bayerischen Landschwein mit
Serviettenknödel, Bayrisch Kraut und
Dunkelbiersauce
of Bavarian pork with bread dumpling
slices, Bavarian cabbage and
dark beer sauce

a,c,g,1,2,3

19,40

GEBRATENER LEBERKÄSE

FRIED MEAT LOAF

mit 2 Spiegeleiern und Kartoffel-
Gurken-Salat
with 2 fried eggs and potato-
cucumber-salad

c,j,l,2,5

17,20

ZÜRICHER GESCHNETZELTES

ZURICH SLICED MEAT

vom Kalb mit Pilz-Rahm-Sauce
und hausgemachten Kartoffelrösti
of veal with mushroom cream sauce and
sauteed patty from grated potatoes

a,c,g,i,j

20,40

WIENER SCHNITZEL

VIENNESE ESCALOPE

vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat
und Preiselbeeren
of veal with potato-cucumber-salad
and cranberries

a,c,j,l,3

25,90

ABOUT WIENER SCHNITZEL

Das original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken soll einer Legende zufolge ursprünglich aus Italien stammen. Feldmarschall Radetzky soll 1857 das Costoletta milanese ins damalige Kaiserreich eingeführt haben. Am Wiener Hof wurde dann das Rezept überarbeitet und von dort eroberte es bald das ganze Kaiserreich.

According to legend, the original Viennese veal schnitzel originated in Italy. Field Marshal Radetzky is said to have introduced the costoletta milanese to the then empire in 1857. The recipe was then revised at the Viennese court and from there it soon conquered the entire empire.

WURSTSPEZIALITÄTEN

SAUSAGE SPECIALITIES

CURRYWURST

CURRYWURST

mit hausgemachter Sauce
und Pommes frites
with homemade sauce
and french fries

j,l,2,5

14,40

mit scharfen Zwiebeln
with spicy onions

14,70

2 ORIGINAL MÜNCHNER WEIßWÜRSTE

2 ORIGINAL MUNICH WHITE SAUSAGES

in der Terrine serviert mit einer
ofenfrischen Brez'n und süßem Senf
served in the tureen with an oven-fresh
pretzel and sweet mustard

a,g,i,j,2,5

10,90

6 ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜSTCHEN

6 ORIGINAL NÜRNBERGER GRILLED SAUSAGES

mit Kartoffelstampf und Sauerkraut
with mashed potatoes and sauerkraut

a,g,i,l,2,5

16,90

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES



ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

ALLGÄU CHEESE SPAETZLE

mit Bergkäse, Zwiebeln und
Beilagensalat
with mountain cheese, onions
and side salad

a,c,g,i,j

17,40



ABOUT

ALLGÄU CHEESE SPAETZLE

Käsespätzle sind ein vegetarisches Gericht mit Spätzle und Bergkäse, das vor allem in Schwaben, Allgäu, der Schweiz und Österreich verbreitet ist. Wir bereiten unsere Käsespätzle nach einem alten Traditionsrezept mit gebratenen Zwiebeln, Röstzwiebeln und angenehm würzigem Bergkäse aus Allgäuer Heumilch zu.

Käsespätzle is a vegetarian dish with spaetzle and mountain cheese, which is especially common in Swabia, Allgäu, Switzerland and Austria. We prepare our cheese spaetzle according to an old traditional recipe with fried onions, roasted onions and pleasantly spicy mountain cheese made from Allgäu hay milk.

SERVIETTENKNÖDEL

DUMPLING SLICES

mit Waldpilzragout und
frischen Kräutern
with wild mushroom ragout
and fresh herbs

a,c,g

16,70

VEGANES

GEMÜSE-KOKOS-CURRY

VEGAN VEGETABLE-COCONUT-CURRY

mit frischem Gemüse und Reis
with fresh vegetables and rice

f

15,90

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜßES

SOMETHING SWEET TO FINISH



WIENER APFELSTRUDEL

VIENNESE APPLE STRUDEL

mit Vanillesauce und Sahnehaube
with vanilla sauce and whipped cream

a,c,g,h

8,90

SCHWARZWALDMÄDEL

"SCHWARZWALDMÄDEL"

Schichtdessert aus Sauerkirschkompott,
Quark und Schokoladensplittern
layered dessert of sour cherry compote,
quark and chocolate chips

g,1,2

8,40

KAISERSCHMARR'N

"KAISERSCHMARR'N"

frisch in der Pfanne zubereitet und
traditionell mit hausgemachtem
Zwetschenröster serviert
freshly prepared in the pan and
traditionally served with homemade
plum roast

a,c,g

10,40

BIERAMISU

"BIERAMISU"

mit Schwarzbier zubereitetes
hausgemachtes Tiramisu
homemade tiramisu prepared
with black beer

a,g,6

8,90

1 STÜCK KUCHEN

1 PIECE OF CAKE

täglich wechselndes Angebot
daily changing offer

a,c,e,g,h

5,70

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte (Nüsse), i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid, Sulphite, m = Lupine, n = Weichtiere, o = Pinienkerne (Nüsse), 1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Phosphate, 5 = Geschmacksverstärker, 6 = Koffein, 7 = Chinin, 8 = Benzoesäuren, 9 = Taurin, 10 = Süßungsmittel, 11 = Phenylalanine