

3-Gang Almpfanderl Menü

1. Gang

Wir empfangen Ihre Gäste mit unseren bayrischen Tapas vom Holzbrett.

Auf frisch gebackenem Bauernbrot belegen wir Leberwurst, Obazda, Südtiroler Speck, Schnittlauchbutter und Griebenschmalz

2. Gang

Almwirtpfandl, das Beste aus dem Stall: Bratenreindl mit Schweineschulter vom Strohschwein, Lugeder Bauernente und Haxen, dazu servieren wir Kartoffel- und Semmelknödel, Spätzle, Blaukraut und Speckkrautsalat. Das Ganze flankiert von unserer hausgemachten Augustiner Dunkelbiersauce

3. Gang

Das Beste zum Schluss: Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelkompott, Rosinen und Mandeln im Reindl.

3-Gang Schnitzel Menü

1. Gang

Wir empfangen Ihre Gäste mit unseren bayrischen Tapas vom Holzbrett.

Auf frisch gebackenem Bauernbrot belegen wir Leberwurst, Obazda, Südtiroler Speck, Schnittlauchbutter und Griebenschmalz

2. Gang

Schnitzelplatte mit Schnitzel Wiener Art, dazu servieren wir Bratkartoffeln, Pommes und Kasspatzn. Das Ganze flankiert von unserer hausgemachten Augustiner Dunkelbiersoße, unserer hausgemachten Schwammerlsoße und Preiselbeeren.

3. Gang

Das Beste zum Schluss: Hausgemachter, karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelkompott, Rosinen und Mandeln im Reindl.

4-Gang Almpfanderl Menü

1. Gang

Wir empfangen Ihre Gäste mit unseren bayrischen Tapas vom Holzbrett.

Auf frisch gebackenem Bauernbrot belegen wir Leberwurst, Obazda, Südtiroler Speck, Schnittlauchbutter und Griebenschmalz

2. Gang

Als keine Vorbereitung auf den Hauptgang gibt es wahlweise eine Suppe oder einen kleinen gemischten Salat.

3. Gang

Almwirtpfandl, das Beste aus dem Stall: Bratenreindl mit Schweineschulter vom Strohschwein, Lugeder Bauernente und Haxen, dazu servieren wir Kartoffel- und Semmelknödel, Spätzle, Blaukraut und Speckkrautsalat. Das Ganze flankiert von unserer hausgemachten Augustiner Dunkelbiersauce

4. Gang

Das Beste zum Schluss: Hausgemachter, karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelkompott, Rosinen und Mandeln im Reindl.

Eine kleine Auswahl aus unserer Karte

1. Gang

Wir empfangen Ihre Gäste mit unseren bayrischen Tapas vom Holzbrett.

Auf frisch gebackenem Bauernbrot belegen wir Leberwurst, Obazda, Südtiroler Speck, Schnittlauchbutter und Griebenschmalz

2. Gang

Als keine Vorbereitung auf den Hauptgang gibt es wahlweise eine Suppe oder einen kleinen gemischten Salat.

3. Gang

Verschiedenste Hauptgericht wie zum Beispiel: Schweinebraten, Zwiebelrostbraten, Münchner Schnitzel, Backhendl, Kasspatz, Waldpilzragout, Salat mit Rinderlende, und vieles mehr... Gerne könne Sie aus unsere Speisekarte 5 Hauptgericht und eine vegetarische Variante wählen. Wir stellen aber auch gerne etwas für Sie zusammen, ein Beispiel finden Sie unten.

4. Gang

Das Beste zum Schluss: Hausgemachter, karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelkompott, Rosinen und Mandeln im Reindl oder Apfelkücherl mit Zimt und Zucker, dazu Vanille Eis und Sahne,