



0,5 L - **AUGUSTINER EDELSTOFF VOM FASS** - 4,00€
WEICHES - SPRITZIGES - HELLES - EXPORT - BIER

VORSPEISEN...

Zum Starten – „DREI GLÄSER“ – mit hausgemachtem Marillen-Rosmarinfrischkäse unserer Leberwurst und Kräuterfrischkäse, serviert mit zweierlei Brotsorten	6,90
Carpaccio „vom Rind“ mit mariniertem Rucola, Parmesan und würzigem Ciabatta	9,80

SALATE UND MEHR...

„Haderner Caesar´s Salad“ - Romanasalat in Senfkernddressing mariniert, mit Parmesanhähnchen, Kirschtomaten und Brezn-Honigchips	12,60
Bunte Salat Bowl mit Avocado, gekochtem Ei, Granatapfelkernen, Chia Samen, Parmesanspänen und Wasabidressing	11,90
Haderner Salatvariation der Saison mit unserem Balsamicodressing als Beilage	3,50
große Portion	7,80

AUS DER WURSTKUCHL...

6 Stück Rostbratwürstl - VON SCHMID & GASSNER - auf Augustiner Weißbierkraut und geriebenem Meerrettich	7,90
2 Stück Käsekrainer - VOM METZGERMEISTER BAUCH - auf Kartoffel-Rucolasalat	8,90
Haderner Würstlteller - DREIERLEI - Würstl auf unserem Augustiner Weißbierkraut und geriebenem Meerrettich	9,80

VON MONTAG BIS FREITAG
GIBT'S BEI UNS BIS ZUM 12:00 UHR LÄUTEN
1 STÜCK WEISSWURST FÜR NUR 99 CENT

(AUSGENOMMEN AN FEIERTAGEN & AM 31.12)

AUS DEM SUPPENTOPF...

Kräftige Rindsbrühe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch wahlweise mit Pfannkuchenstreifen oder Leberknöderl	4,50
Haderner Suppentopf – IM LÖWENTOPF SERVIERT - mit Ochsnefleisch, Pfannkuchen- & Gemüsestreifen, Schnittlauch und Leberknöderl	6,50

FLEISCHLOS GLÜCKLICH...

Hausgemachte Schlutzkrapfen – MIT MEDITERRANEM OFENGEMÜSE GEFÜLLT - auf Rucola-Kirschtomaten Salat und pikantem Zitronen-Olivenöl – VEGAN -	12,60
Gschmackige Käsespätzle mit Schnittlauch, gebackenen Zwiebeln und kleinem gemischten Salat	11,50
Rotes Curry mit Kokosmilch und Kichererbsenreis - A BISSERL SCHARF - wahlweise mit Gemüse	9,50
zusätzlich mit Hähnchenfleisch oder Scampispiß	12,90

0,5 L - **AUGUSTINER DUNKLES BIER VOM FASS** - 4,00€
WÜRZIG – MALZIG – BEKÖMMLICH

HADERNER KLASSIKER...

Gebackener Mini-Leberkas mit Bratensafterl und Kartoffel-Rucolasalat	9,80
Ofenfrischer Schweinsbraten - AUS DEM HALSGRAT - mit Kartoffelknödel, Semmelschmelze und kleinem Krautsalat ^{1,2,3}	12,30
„Haderner“ Biergulasch „vom Rind“ mit Semmelknödel, Schmelzzwiebeln und Essiggurkerl	12,50
Mariniertes Rinderhüftsteak „vom Grill“ – MEDIUM GEBRATEN- mit gemischtem Salatstrauß und Kräuterbutter	15,80
Zwiebelrostbraten - VON DER RINDERLENDE - mit kräftiger Portweinsöße, Käse-Kraut-Spätzle und gebackenen Zwiebeln	19,90
Original Wiener Schnitzel „vom Kalb“ - IN BUTTERSCHMALZ AUSGEBACKEN - mit kleinen gebratenen Kartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren	20,40

FÜR UNSERE JUNGGEBLIEBENEN...

Die „Currywurst in Haderne“ - VON DER ROTEN POLNISCHEN - mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites	9,90
Unser „Haderner Hamburger“ mit Cole-Slaw dazu gebackene Kartoffelecken und Sauerrahm 13,20 - MIT KÄSE -	13,90

AUS FLUSS UND MEER...

Gebackenes Rotbarschfilet - IN BREZNBRÖSEL GEWÄLTZT - auf Kartoffel-Rucolasalat, Remouladensoße und Zitronenecke	12,40
Fangfrisches Lachsfilet - AUF DER HAUTSEITE GEBRATEN - mit cremigem Sauerampfer-Risotto und Basilikum-Parmesansöße	17,80

TÄGLICH AB 18:00 UHR
AUGUSTINER LAGERBIER HELL
AUS DEM HOLZFASS`L

KÄSE PASST IMMER...

BIO-KÄSEAUWAHL aus dem Tegernseer Tal dazu Feigensenf, Butter und Bauernbrot	- PRO PERSON - 12,80
---	----------------------

UND ZU „SÜSSER LETZT“ ...

Hauseigenes Gänseblümcheneis -NACH EIGENER REZEPTUR- mit süßem Basilikum-Honig Pesto und karamelisierten Nussbröseln	6,20
Unsere Mascarpone Creme Brûlée mit frischen Beeren	5,90
Frisch gebackene Apfelkücherl - IM AUGUSTINER BIERTEIG GEBACKEN - mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Schlagrahm	6,60