

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

---

**VORSPEISEN...**

Zum Starten – „DREI GLÄSER“ mit Hausmacher Leberwurst, Bärlauchfrischkäse und cremigem Obazda, serviert mit zweierlei Brotsorten	6,90
„Saure Knödel“ marinierte Semmelknödel mit Essiggurkerl, roten Zwiebeln, Schnittlauch und geriebenem Emmentaler	9,50

**SALATE UND MEHR...**

Bunte Salatvariation der Saison mit unserem Balsamicodressing als Beilage	3,50	große Portion	7,80
Feldsalat in Balsamicodressing mit bunten Beeren, Haselnüssen und gebratenem Ziegenkäse, dazu ofenfrisches Ciabatta			12,50
Hendlbrustsalat – großer bunter Salat mit unserem French Dressing gebackenen Hendlbruststreifen, gerösteten Körndl und Preiselbeeren			12,80

**AUS DER WURSTKUCHL...**

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

**AUS DEM SUPPENTOPF...**

Kräftige Rindsbrühe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch wahlweise mit Pfannkuchenstreifen oder großem Leberknödel	4,50
Cremige Bärlauchsuppe mit Kalbsbratspätzle und Buttercroutons	5,50

**FLEISCHLOS GLÜCKLICH...**

„Vegane“ Penne mit mediterranem Ofengemüse und Kirschtomaten in pikanter Kräuterpesto	11,20
Hausgemachte Kaspressknödel mit aufgeschäumter Bärlauchbutter und gebratenen Schwammerl	11,40
Gschmackige Käsespätzle mit Schnittlauch, gebackenen Zwiebeln und kleinem gemischten Salat	11,50

**AUS FLUSS UND MEER...**

Gebackenes Seelachsfilet - IN BREZNBRÖSELN GEWÄLTZT - mit Kartoffel-Gurkensalat, unserer Remouladensoße und Zitronenecke	12,40
Zanderfilet - AUF DER HAUTSEITE GEBRATEN - mit Bärlauch-Risotto und geschmolzenen Kirschtomaten	17,80



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

---

**HADERNER KLASSIKER...**

Ofenfrischer Schweinsbraten - AUS DEM HALSGRAT - mit Kartoffelknödel, Semmelschmelze und kleinem Krautsalat 1,2,3	12,30
Haderner Backhendl – IN BREZNBROSEL GEWÄLTZT - mit Kartoffel-Endiviensalat, Steirischem Kürbiskernöl und Preiselbeeren	14,50
Geschnetzeltes vom Kalb & Rind „Züricher Art“ mit rahmiger Schwammerlsoße, großem Kartoffelrösti und Essiggurkerl	18,10
Zwiebelrostbraten - VON DER RINDERLENDE - mit kräftiger Portweinsoße, Käse-Kraut-Spätzle und gebackenen Zwiebeln	20,70
Original Wiener Schnitzel „vom Kalb“ - IN BUTTERSCHMALZ AUSGEBACKEN - mit kleinen gebratenen Kartoffeln und Preiselbeeren	20,90

**FÜR UNSERE JUNGGEBLIEBENEN...**

Die „Currywurst in Hadernd“ - VON DER ROTEN POLNISCHEN - mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites	9,90
„Pulled Pork“ – Ofenkartoffel mit würzigem Pulled Pork, Röstzwiebeln, Schnittlauch und Sauerrahm gefüllt, dazu ein kleines Salatbouquet	12,30

---

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

---

**KÄSE PASST IMMER...**

<b>Bio</b> -Käseauswahl aus dem Tegernseer Tal dazu Feigensenf, Butter und Bauernbrot	- PRO PERSON -	12,80
--	----------------	-------

**UND ZU „SÜSSER LETZT“ ...**

Unser Kürbiskern-Krokant Parfait mit eingelegtem Zwetschgenröster und Sahnehaube	6,20
„Haderner Schokobatz“ Schokoladenmousse mit Vanille-Birnenragout, Mandelhippe und bunten Beeren	6,40
Ofenfrische Apfelkücherl -IM AUGUSTINER BIERTEIG GEBACKEN - mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Schlagrahm	6,60