

Brotzeiten

gemischter Preßsack in Essig und Öl mit 1 Brot € 7,20

hausgemachter Leberkäse (1,2) mit Gurkerl und Senf, mit 1 Brot € 7,80

hausmacher Hax'nfleisch € 8,30

Sulz aus Hax'n mit Wurzelgemüse, Kümmel und Majoran, im Glasl serviert dazu Kren, mit 1 Brot

Regensburger Wurstsalat € 8,00

geschnitten aus original Regensburgern (1,2), mit 1 Brot
Den Regensburger kann man auch mit Käse haben (Aufpreis €1,00)

Schweizer Wurstsalat (1,2) (Leberkäse und Emmentaler), mit 1 Brot € 8,00

Münchner im Himmel € 8,30

Weißwurstsalat im Händlmaiersensud mit Gurkerl und Zwiebeln, mit 1 Brot

Privat-Wurstsalat „ so wia an da Chef gern mog“ € 9,00

Regensburger (1,2), Rindfleisch, Emmentaler, Gurkerl und Kren, mit 1 Brot

Hausmacher Bauerngeräuchertes vom Rückerl € 11,00

mit Kren, Butter und Gurkerl, mit 1 Brot

Hammermühler Wies'nbrettl € 11,00

(Pfefferbeisser, Regensburger, Wammerl, Bierkas, Hausbazda, Radieserl) (1,2), mit 1 Brot
Das Ganze für 2 Personen € 20,50

Emmentaler mit Butter mit 1 Brot € 7,30

Hausmacher bayrischer Hausbazda € 8,20

An Originalnam hot si ona schützn lassn, desweng hama uns an neia eifalln lassn.
(nach altem Hausrezept) mit 1 Brot

Hauskaas mit Radieserl € 8,20

(dreierlei Hausbazda , der Bayrische ,der grüne Bärlauch und der Knobli), mit 1 Brot

Gemischtes Käsbrettl € 11,30

Edle Käsesorten mit Butter, mit 1 Brot

Romadur in Essig und Öl, mit 1 Brot € 5,50

Fein aufgeschnittene Semmelknödel € 5,00

in Essig und Öl mit Radieserl

hausgemachtes Griebenschmalz mit 1 Brot € 3,00

Hausbazdabrot € 3,80

Zusatzstoffe: 1,Brühwurst mit Phoshat, 2,Nitritpockelsalz

Scheibe Schwarzbrot € 0,45 Breze, € 1,10, Semmel € 0,90

*Gerne können Sie mehr Brotauswahl haben,
diese finden Sie im Brotkorb.
Bitte sagen Sie der Servicekraft, wieviel Sie
genommen haben,
da diese extra berechnet werden.*

Speisen vom Grill

6 Bratwürstl

- mit Sauerkraut € 6,80
- mit Kartoffelgurkensalat € 7,20

4 Bratwürstl

- mit Sauerkraut € 6,00
- mit Kartoffelgurkensalat € 6,40

4 Stück Igelwürst (4/2 Regensburger) mit Kartoffelgurkensalat € 7,50

Würstlteller (Bratwürstl, Regensburger, Wiener, Weiße)
mit Sauerkraut und Kartoffelgurkensalat € 8,70

hausgemachter Leberkäse mit Kartoffelgurkensalat € 8,00

Mariniertes Schweinerückensteak
mit Kartoffelgurkensalat und Grillsoße € 9,50

Mariniertes Putenbruststeak
mit Kartoffelgurkensalat und Grillsoße € 9,50

Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Grillsoße,
dazu Paprikawedges und bunten Salatteller € 16,80

Schweinefiletspieß mit Kräuterbutter, Grillsoße ,
dazu Paprikawedges und bunten Salatteller € 15,50

Bayernburger

Laugenweggerl mit Fleischpflanzl,
Senfkrensoße Zwiebeln, Speck, Tomate, Bergkaas und Salat, dazu
Paprikawedges € 12,50

Hoasa Hund

Brezenstangerl gefüllt mit Bockwurst, Röstzwiebeln und Ketchupsoße
dazu Salatganitur € 10,50

gegrillte Forelle mit großem Beilagensalat €13,50

Portion Pommes frites € 3,60

Portion Paprikawedges € 3,00

**Bei allen Gerichten wird das Brot und die Breze extra
berechnet !!!**

**Im Garten sind aus küchentechnischen Gründen
keine Beilagenumbestellungen möglich.
Danke für Ihr Verständnis.**

**Bitte fragen Sie nach unseren
Tagesgerichten**

Sommerliche Salate

Bayern Salat € 11,00

Bunte Salate
mit gebratenen Weißwurstscheiben und Brezenbreggerl
in Senfsud

Bunte Salatschüssel € 9,00

mit Schinken und Käse
und Crissini

Mediterrane Salatschüssel € 9,80

mit mariniertem Fetakäse, Oliven und Zwiebelringen
und Crissini

Salatschüssel mit Thunfisch € 10,50

und Zwiebelringen
und Crissini

Fitness-Salat € 11,00

mit gegrillten Putenbruststreifen
und Crissini

Gemischter Beilagensalat € 4,00

Grüner Beilagensalat € 3,50

Hausgemachte Salatsoßen bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus:

- **Italienische Soße**
- **Französisches Dressing**
- **Händlmaiersenf Dressing**

Scheibe Schwarzbrot € 0,45 Breze, € 1,10, Semmel € 0,90

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns
im Biergarten.

Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu.
Sollte der Andrang mal größer sein und es mal etwas
länger dauern, geben Sie uns hierzu die nötige Zeit.

Vielen Dank
Ihre Familie Thomas Schmid