



## BROTZEIT

---

### Portion hausgemachter Obatzda

Mit roten Zwiebeln & Schnittlauch

- 9,9 -

### Vegane Radieserlfrischcreme

Aufgeschlagener veganer Frischkäse mit frisch gerissenen Radieserln und buntem Bergpfeffer

- 9,9 -

### Münchener Brotzeit

Kalter Braten, Leberkas, Fleischpflanzerl, Saftschinken, Alpenemmentaler, Obatzda, Griebenschmalz, Radieserl, selbst eingelegte Riesen-Essiggurke & Kren

- 18,9 -



---

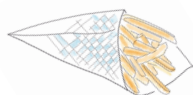
## SIDES

### Speck-Krautsalat

- 5,5 -

### Portion Pommes gr./kl.

- 6,5 / 8,5 -



### Knödel mit Sauce

- 6,5 -

### Breze gr./kl.

- 5,7 / 1,9 -

---

## SALAT

### Kleiner Gemischter Salat (vegan)

Gemischte Blattsalate & buntes Gemüse mit Kräutervinaigrette im Weckglas

- 6,9 -

### Kartoffel-Vogerlsalat (vegan)

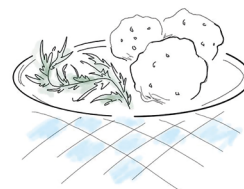
mit steirischer Kernöl-Vinaigrette

- 8,9 -

### Tiroler Kaspressknödel

Mit großem bunten Salat

- 14,9 -





## MAINS

---

### Currywurst

von der Metzgerei Bauch mit Currysauce & Pommes

- 14,6 -



### Steirisches Backhendl

knusprig gebackene ausgelöste  
Hühneroberkeulen mit Kartoffel-  
Vogelersalat und steirischem Kernöl

- 16,9 -

### Halbe hintere Schweinshaxe

Knusprig gegrillt, dazu Kartoffelknödel  
und Löwenbräu-Dunkelbiersauce

- 18,9 -

### Bayerische Ofenkartoffel (vegan)

Ofenkartoffel aus dem Münchner Umland mit Tomaten,  
Quinoa, Grünkohl, braunem Reis, Sojabohnen,  
Frühlingszwiebeln & Kräutercreme

- 15,9 -



## STREETFOOD

---

### Schnitzelburger

Schnitzel Wiener Art im Brioche Bun mit Eisbergsalat,  
Salzitrone, Schnittlauchmayo & Preiselbeeren

- 15,9 -



### Haxenburger

Ausgelöste, krosse Schweinshaxe  
im Brioche Bun mit Krautsalat, Eisbergsalat,  
Dunkelbiermayo & frischem Kren

- 13,9 -

### Backhendlburger

knuspriges Backhendl im Brioche Bun  
mit Vogelersalat, Salzitrone & Kernölmayo

- 15,9 -

