

Le petit déjeuner

Le Samedi, le lundi et les jours de fêtes de 10.00h à 14:00h, le lundi au vendredi de 11.00h à 14:00h!
Seulement dans le restaurant - pas en salle ou pour les fêtes! Veuillez, s'il vous plaît, tenir compte du fait que nous n'acceptons pas de bons pour le petit déjeuner!

	€
<u>Großmarkt</u> Confiture faite maison, miel, beurre, petits pains	4,10
<u>Gießinger</u> Deux boudins blancs, moutarde douce, bretzel, bière blanche (0,5l, au lieu du café)	5,60
<u>Isarvorstadt</u> Oeuf à la coque, fromage, jambon, confiture faite maison, miel, beurre, fruits frais en décoration, une corbeille de pains	7,10
<u>Thalkirchen</u> 2 croissants frais, miel, 3 confitures variées (faites maison), beurre, fromage frais, fruits en décoration	7,60
<u>Flaucher</u> Sélection de différents fromages, fromage frais, beurre, corbeille de pains, fruits frais	8,10
<u>Sendlinger</u> Oeufs brouillés aux herbes avec des tomates, saucisson de Milan, tomate, mozzarella, beurre, fruits frais, une corbeille de pains	8,60
<u>Auenfrühstück</u> Une petit muesli avec du lait, 2 oeufs dans un verre, légumes (carotte et concombre), fruits frais, fromage frais, 0,2l de jus d'orange, corbeille de pains	9,10
<u>Maxvorstadt</u> 2 oeufs sur le plat avec du Bacon crouillant, des "baked Beans", un demi pamplemousse, confiture faite maison, beurre, corbeille de pains	9,10
<u>Westend</u> 2 oeufs sur le plat "sunny side down", Cornflakes avec du lait, yaourt, fruits frais, jambon frais, jambon, beurre, 0,2l de jus d'orange, une corbeille de pains	9,60
<u>Gärtnerplatz</u> Un verre de 0,1l de Prosecco, un verre de 0,1l de jus d'orange, saumon fumé, jambon, Roastbeef, saucisson de Milan, divers fromages, yaourt, muesli, 2 oeufs durs, confiture faite maison, miel, beurre, Nutella, corbeille de pains, fruits frais à partir de 2 personnes - par personne	12,60
<u>Hellabrunner (seulement pour les enfants)</u> Cornflakes avec du lait, Nutella, confiture faite maison, petits pains, beurre et en plus une tasse de chocolat chaud (au lieu de café)	4,60

Pour chaque petit déjeuner, nous servons une tasse de café, de café au lait ou de thé.

Suppléments pour le petit déjeuner

	€
Une portion de beurre, un oeuf, miel, Nutella ou confiture faite maison	1,10
Un oeuf dans un verre	1,10
1/2 pamplemousse	1,60
Un yaourt nature	1,60
Un yaourt avec des fruits frais	2,60
Cornflakes avec du lait	2,60
Du muesli avec des fruits et du lait	2,60
Une portion de jambon, Bacon, fromage, fromage frais ou saucisson	2,60
Une portion de Roastbeef, de saumon fumé ou de fruits frais	3,60
2 oeufs à la coque ou brouillés (avec du Bacon)	4,10

cuit frais

(Nous cuisons frais - dure peut-être un peu plus longtemps)

Un bretzel tout frais, sortant du four	0,80
2 petits pains frais du four ou 2 morceaux de pain	0,80
Un croissant	1,60
Un bretzel avec du beurre pour tartiner soi-même	1,60
Une baguette	1,60
Une corbeille de pains (pain fait maison, des petits pains, de la baguette)	2,60

Offres spéciales

Il y a des jours d'action dans le restaurant! Les offres, et les bons, ne sont pas valable en salle ou lors de fêtes!

Offre de midi

Lundi - Vendredi (sauf jours de fêtes) de 11.00h à 15.00h

3 plats différents changeant quotidiennement à partir de	5,00
--	------

L'offre de l'après-midi

Lundi - Vendredi de 13.00h à 18.00h (sauf les jours de fêtes)

Une tasse de café et un morceau de gâteau	3,60
---	------

Les snacks de minuit (à partir de 23.00!)

2 Landjäger (sorte de saucisse fumée) avec un bretzel	4,10
Une boulette de viande hachée avec de la salade de pommes de terre faite maison	4,60
La soupe de goulasch faite maison avec du pain	4,60

Tenez aussi compte de nos actions et de nos offres spéciales sur les tableaux!

Cuisine chaude sans interruption de 11.30h à 22.30h

La Carte

Les soupes

	€
Bouillon de boeuf avec "Bratnockerln" et légumes fins	3,60
Bouillon de boeuf avec "Spätzle"	3,60
Soupe aux crêpes faite maison	3,60
Soupe goulasch, faite maison, pain maison	4,60

Des saucisses

Boudin blanc	la pièce	1,60
2 paires de Viennoises avec du pain et de la moutarde		4,60
6 saucisses de Nuremberg avec choucroute, pain		5,60
Une saucisse au curry avec des pommes frites, du Ketchup et de la mayonnaise		5,60
Pâté fait de viande hachée et de foie avec un oeuf sur le plat et de la salade de pommes de terre faite maison		6,60
2 saucisses au fromage avec de la salade de pommes de terre faite maison		6,60

en goûter

ailbaguette à la maison	5,60
salade de cervelas	5,60
Suisse salade de cervelas	6,60
Obatzda	6,60
Froid cuisson, bâtarde a beurre	7,60
" Brotzeitbrett"	9,60
"Käsebrettl"	9,60
"Vitello Tonnato "	13,60

Salade

Inférieur laitue	2,60
salade de pommes de terre	2,60
pomme de terre au four	5,60
salade composée	6,60
„Bauernsalat“, fromage, olive, piment,	8,60
Salade « Nizza », thon, oeuf, bulbe, olive, piment	11,60
« Dinde salade	11,60
„bâtard salade »	11,60
„bretzel salade“	11,60
« crevette salade »	13,60

végétarien

pâtes à la base des pommes de terre	6,10
champignon en crème	8,10
Spätzle au fromage	8,10
raviolis souabes	8,60

Pour pouvoir vous garantir qualité et fraîcheur, nous achetons nos produits dans la région. La viande et la charcuterie sont livrées fraîches de la Charcuterie Ott

Tous les prix comprennent la TVA et le service!

Nous nous réservons des changements

Plats consistants cuits au four

Rôti du porc avec la croûte dans une sauce à la bière brune,	€
boulette à base de pomme de terre, salade de chou avec du lard	9,60
Cochon de lait avec une sauce à la bière brune avec de la compotte de pommes,	
quenelle en serviette cuite	10,60
Jarret glacé avec de la sauce, boulette à base de pain et des légumes fins,	
cuits en beurre	13,60
Barbarie blanc de canard, cuit rose,	
à une mousse à l'orange avec de la mâche et des croquettes	14,60

Les classiques

Pâtes à jambon avec oignon, oeuf et lard	6,60
Camembert cuit, avec des aïelles, toast, bouquet de salade	7,60
Steak de la dinde à la crème à l'estragon avec des légumes cuits en beurre et tagliatelle	9,60
Poitrine de boeuf avec raifort frais, racines et pommes de terre à l'eau	13,60
Filet de boeuf rôti aux oignons avec des pommes de terres sautées	15,10
Aloyau de boeuf au poivre, avec de la crème au poivre	
Parisienne avec des beignets de pommes de terres croquants	15,60
Steak dans le filet de boeuf avec des oignons sautés, garniture de salade et	
baguette avec du beurre d'ail	15,60
„Isartaler Ratscherrenpfanne“: Filet de porc avec des Spaetzle	
aux oeufs et crème aux champignons gratinées avec du fromage	16,10

Les escalopes de grand-mère

Escalope Viennoise, porc, préparée maison d'après grand-mère,	
avec des frites ou de la salade de pommes de terre faite maison	8,60
„Münchener Schnitzel“, escalope de porc dans une croûte croquante de	
raifort et moutarde de Dijon avec des pommes de terres sautées	9,60
„Berner Schnitzel“ escalope naturelle de porc, gratinée avec du jambon et	
du fromage; avec des croquettes et des légumes cuits en beurre	9,60
« Wiener Schnitzel » veau, avec des frites ou de la salade de pommes de terre faite maison	16,60

De la mer

„Fish and chips“: Filet de sébaste frit avec une croûte de la pâte à la bière avec des	
pommes frites et une sauce faite maison	8,60
Steak de saumon aux épinards en branches et chaume aux pomme de terre	
(des pommes de terres en julienne, sautées) avec de la mousse à la sauge	14.10
Filet de zandre dans une croûte aux pommes de terres;	
à la ratatouille avec des pommes de terres	14,60

Pour nos petits (pas en la salle ou lors les fêtes, seulement pour les enfants!)

"Pumuckl", quenelle avec de la sauce	3,60
"Heidi", Spätzle avec de la sauce	3,60
"Pipi Langstrumpf", pâtes avec de la sauce tomates	3,60
"Flip", une assiette de frites	3,60
"Capitän Nemo", 4 tranches de poisson pané avec des frites	4,60
"Biene Maja", une petite escalope avec des frites	

Nous essayons de combler vos désirs avec plaisir.

Mais veuillez tenir compte du fait, que nous devons	
facturer tout changement en ce qui concerne la garniture	1,10
Garniture supplémentaire comme une quenelle, de la sauce, des légumes, choucroute	2,60
Une assiette de frites	3,30

Dessert/ glace / gâteau

Apfelstrudel (sorte de chausson aux pommes) avec une sauce à la vanille	4,10
Marillenknoedel avec de la glace à la vanille et de la crème	4,60
Apfelstrudel (sorte de chausson aux pommes) avec de la glace à la vanille et de la crème	4,60
Apfelkücherl avec de la glace à la vanille	5,60
Pannequet découpé par compote de pommes	8,60
2 Palatschinken, farci par avec les quetsches	8,60

Glace

Glace variée sans chantilly	3,30
Glace variée avec chantilly	4,30

Le café liégeois

Café aromatique avec de la glace à la vanille et de la crème	4,10
--	------

Le chocolat liégeois / glace

Boisson au chocolat délicieuse avec de la glace à la vanille et de la crème	4,10
---	------

"Coupe Danemark"

Glace à la vanille crèmeuse avec de la chantilly et une sauce au chocolat	5,10
---	------

Bananensplitt

Glace à la vanille, bananes, sauce au chocolat, amandes, chantilly	6,10
--	------

Früchtetraum

Composition de glace au chocolat, à la fraise et à la vanille avec un cocktail de fruits, chantilly et une sauce	7,10
--	------

Carte supplémentaire d'Eraclea

Fondue au chocolat avec des goûts différents et des biscuits	8,60
Fondue au chocolat avec des fruits frais	9,60

Boule de glace supplémentaire	1,10
Chantilly en plus	1,00

Nous servons de la glace, de la glace avec de la graisse végétale et de la glace aux fruits

Images des coupes glacées à la dernière page

Les gâteaux

Vouez trouverez les offres actuelles dans notre vitrine de gâteaux ou adressez-vous à notre équipe!

Une part de gâteau	2,60
Une part de tarte	3,10

Les boissons

La bière Augustine

Une chope de bière blonde	à la pression	1,00l	6,00
Bière blonde	à la pression	0,50l	3,0
"Schnitt" Helles	à la pression	0,25l	2,20
Chope de panaché		1,00l	6,00
Panaché		0,50l	3,00
Edelstoff	à la pression	0,50l	3,10
Edelschnitt	à la pression	0,25l	2,30
Pils	à la pression	0,30l	3,00
Dunkles	à la pression	0,50l	3,10
De la bière blanche		0,33l	2,70
De la bière blanche		0,50l	3,30
Une chope russe		1,00l	6,60
Une demi-chope russe		0,50l	3,30
Bière blanche sombre "Roi Louis", Kaltenberg		0,50l	3,30
Bière blanche légère "Roi Louis", Kaltenberg		0,50l	3,30

Bière sans alcool

Claustaler bière blonde	0,50l	3,30
Bière blanche sans alcool "Erdinger"	0,50l	3,30
Panaché sans alcool	1,00l	6,60

Bière de saison

heller Bock/ Maximator/ Wiesenbier	0,50l	3,30
La bière Augustine dans les tonneaux originaux, une idée originelle pour ici ou pour emmener...		
Un tonneau	30l	180,00
Un tonneau	50l	300,00

Prix selon l'étalon! Plus consigne si nécessaire! Egalement possible: Edelstoff et bière de saison

Autres boissons sans alcool

Eau minérale		0,40l	2,40
Selters, de l'eau minérale non gazeuse "Naturelle"	bouteille bleue	0,25l	2,40
Selters, de l'eau minérale non gazeuse "Naturelle"	bouteille bleue	0,75l	6,50
Selters Culinaria, eau minérale	bouteille bleue	0,25l	2,40
Selters Culinaria, eau minérale	bouteille bleue	0,75l	6,50
Petite limonade au citron		0,25l	2,20
Limonade au citron		0,50l	2,90
Cola Mix		0,50l	2,90
Cola Mix		0,25l	2,20
Pepsi Cola		0,20l	2,40
Pepsi Cola Light		0,20l	2,40
Tonic Water	bouteille	0,20l	2,50
Ginger Ale	bouteille	0,20l	2,50
Bitter lemon	bouteille	0,20l	2,50
Jus de pommes		0,20l	2,40
Jus d'orange		0,20l	2,40
Jus d'ananas		0,20l	2,40
Jus de groseille rouge		0,20l	2,50
Jus de raisins		0,20l	2,50
Mélange de jus de pommes et d'eau minérale gazeuse		0,40l	2,90
Mélange de jus d'orange et d'eau minérale gazeuse		0,40l	2,90
" " " d'ananas " " " " "		0,40l	2,90
" " " de raisins " " " " "		0,40l	2,90
" " " de groseilles rouges et d'eau minérale gazeuse		0,40l	2,90
" " " de rhubarbe " " " " "		0,40l	2,90
" " " de sureau " " " " "		0,40l	2,90
Thé froid		0,40l	2,90

Apéritifs

Ramazotti	2cl 2,70
Pernod	2cl 2,70
Campari	5cl 3,50
Martini Bianco, Rosso ou Extra Dry	4cl 3,00
Proto White ou Tawny	5cl 3,00
Sherry Cream, Medium ou Secco	5cl 3,50

Bitters

Fernet Branca ou Fernet Menta	2cl 2,70
Jägermeister	2cl 2,70
Averna	2cl 2,70

Klare et Brände

Liqueure de fruit du lac de Constance	2cl 2,70
De gentiane des Montagnes	2cl 2,70
De Quetsche	2cl 2,70
Aquavit	2cl 2,70
Williamsbirne	2cl 2,70
Edel Williamsbirne	2cl 4,50
Du Kirsch	2cl 2,70
De Framboise	2cl 2,70
De Mirabelle	2cl 2,90
Grappa (des raisins de Prosecco)	2cl 3,50

Liqueurs de grand-mère

Liqueur de vin rouge de grand-mère, faite maison	2cl 3,70
Liqueur de bière de grand-père, stocké longtemps	2cl 3,70
Liqueur de fleurs de sureau, liqueur de fraise et de rhubarbe ou liqueur de sorbe	2cl 3,70

Liqueurs

Sambuca, Amaretto ou Baileys	2cl 3,00
Grand Marnier	2cl 3,50
Southern Comfort	2cl 3,50

Weinbrand/Calvados

Asbach Uralt	2cl 2,80
Metaxa	2cl 2,80
Calvados	2cl 3,00

Cognac

Hennessy ou Remy Martin VSOP	2cl 3,30
Gin	
Dry Gin	2cl 2,80

Wodka

Moskovskaya	2cl 2,80
-------------	----------

Tequila

Tequila blanc ou or	2cl 2,80
---------------------	----------

Rum

Rum marque	2cl 2,30
Bacardi Rum	4cl 5,50

Whiskey

Bourbon Jim Beam	4cl 6,00
------------------	----------

Tennessee Jack Daniel's	4cl 6,60
-------------------------	----------

Scotch Johnnie Walker Red Label	4cl 6,00
---------------------------------	----------

Malt Glenfiddich	4cl 6,60
------------------	----------

Weine

Weinschorlen				€
Weißweinschorle	oder Rotweinschorle	klein	0,25 l	2,80
		gross	0,40 l	4,20
Weißweine offen				
Grüner Veltliner Landwein, Österreich, fruchtig, spritzig, trocken			0,2 l	3,90
Pinot Grigio D.O.C., Italien, fruchtig, spritzig, feines Aroma			0,2 l	4,70
Simonsblanc, Südafrika Chenin Blanc / Sauvignon Blanc, knackig frisch, fruchtig			0,2 l	5,20
Choncha y Toro, Chardonnay, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken			0,2 l	5,30
Flaschenweine weiß				
Volkacher Kirchberg				
Müller Thurgau, Bocksbeutel, Qualitätswein, Franken, trocken			0,25 l	5,50
Pinot Grigio D.O.C., Italien, fruchtig, spritzig, jung, fein			0,75 l	18,50
Simonsblanc				
Chenin Blanc / Sauvignon Blanc, Südafrika, knackig, frisch und fruchtig			0,75 l	19,50
Choncha y Toro				
Chardonnay „Central Valley“, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken			0,75 l	19,80
„Two Oceans“				
Sauvignon Blanc, Cape, Südafrika, mild, trocken, fein, elegant			0,75 l	26,00
Castello Banfi				
Chardonnay D.O.C. „Fontanelle“				
Toscana, intensiv, fruchtig, leichte Holznote, trocken			0,75 l	44,50
Rosé offen				
Choncha y Toro, Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, trocken			0,2 l	5,10
Flaschenwein rosé				
Choncha y Toro				
Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, blumiges Bukett, trocken			0,2 l	19,00
Rotweine offen				
Merlot D.O.C., Italien, jung, dezent, würzig, rund			0,2 l	3,90
Simonsrood - Shiraz / Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll,			0,2 l	5,20
Syrah - Choncha y Toro „Central Valley“, Chile, angenehm würzig trocken			0,2 l	5,50
Flaschenwein rot				
Bardolino Classico				
D.O.C. Italien, leicht, mild, fruchtig, feines Bouquet			0,75 l	19,00
Simonsrood				
Shiraz / Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll			0,75 l	19,50
Choncha y Toro				
Syrah „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken			0,75 l	20,50
„Two Oceans“				
Cabernet-Sauvignon-Merlot, Cape, Südafrika, mild, fein, elegant			0,75 l	26,00
Castello Banfi				
Brunello die Montalcino D.O.C.G, Toscana, Barrique, intensiv, voll, samtig, trocken			0,75 l	64,50
Flaschenweine 0,375 l und 0,5 l				
Weiß				
Lugana D.O.C ca Maiol, Gardasee, würziges Bukett, Mandelton, trocken			0,375l	16,50
Versus Chenin, Sauvignon blanc, Südafrika, frisch, Fruchtroma, trocken			0,5 l	20,50
Rot				
Rosso di Garda D.O.C. „Provenza“, zart, gute Struktur, angenehm mild, trocken			0,375l	16,50
Negresco Garda Classico D.O.C. „Provenza“ Barrique, voll, duftig, zart, trocken			0,375l	17,50
„Versus“ Merlot/Shiraz Südafrika tiefes rot, würzig weiche Fruchtaromen			0,5 l	21,50

Du vin mousseux et champagne

Prosecco	verre 0,10l	3,30
Proseccoschorle	verre 0,25l	4,00
Prosecco	bébé 0,20l	6,40
rosecco	bouteille 0,75l	19,50
Schlumberger	bébé 0,20l	8,00
Schlumberger	bouteille 0,75l	30,00
Veuve Cliquot	bébé 0,20l	16,00
Veuve Cliquot	bouteille 0,75l	60,00

Longdrink (4 cl d'alcool, complété avec un soft drink) 7,00

Rüscherl (2 cl d'alcool, complété avec un soft drink) 3,00

Cocktails (consultez aussi la carte des cocktails)

Caipirinha - rhum, limette, sucre de canne 7,70

Caipirosca - vodka, limette, sucre de canne 7,70

Pina Colada - jus d'ananas, rhum, lait de noix de coco, sirop de noix de coco 7,70

Planters Punch - Jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, rhum, nectare de maracuja, 7,70

Angostura-Bitter, du sirop de grenadine

Mai-Tai - jus d'orange et jus d'ananas, rhum, "Limes Juice", jus de limette, sirop d'amande 7,70

Boisson pour plus d'énergie

Red Bull 0,25l 3,50

Boissons chaudes

Expresso tasse 2,00

Expresso double tasse 3,80

Café haferl 2,80

Cappuccino haferl 3,00

Café au lait haferl 3,00

Grand latte macchiato verre 3,80

Chocolat (chaud) avec de la crème haferl 3,50

Thé haferl 2,80

Thé avec du rhum haferl 4,20

Vin chaud (blanc ou rouge) haferl 3,30

Grog (4 cl de rhum) haferl 4,60

Boissons d'Erclea selon de la saison - extrait des cartes spéciales à votre disposition

Eraclea - Chocolat (regardez sur la carte spéciale) la tasse 3,80

Eraclea - Thé (regardez sur la carte spéciale) la tasse 2,80

Eraclea Thé Glace (regardez...) le verre 3,20

Eraclea Milk Shake (regardez...) 3,80

Eraclea Graniteria Granitas 3,50

Eraclea Helada de Fruta/Frozen 7,00

Eraclea Fondue au Chocolat 7,80

Les additifs

Les chiffres derrière les plats et les boissons se rapportent aux additifs, qui sont expliqués comme suit

- 1) contient un colorant
- 2) contient une substance de conservation
- 3) contient un anti-oxydant
- 4) contient un exhausteur de saveur
- 5) contient du soufre
- 6) noirci
- 7) contient du phosphate
- 8) contient de la caséine
- 9) contient de la caféine
- 10) contient de la quinine
- 11) contient des édulcorants
- 12) contient une source de phénylalanine
- 13) ciré
- 14) contient de la taurine