

Dinner on Tuesday, November 23 at 7:00 p.m
Augustiner in Garching

Vorspeise

Rinderkraftbrühe **5,50 €**
mit Pfannenkuchenstreifen

Brezenknödel Carpaccio **8,50 €**
mit roten Zwiebeln, sautierten Waldpilzen und
Salatbouquet

Hauptgericht

Feige Walnuss Ravioli
mit gerösteten Walnüssen, Portweifeigen &
Parmesanflocken **14,50 €**

Ofenfrischer Schweinebraten
in Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel **10,90 €**

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln **21,50 €**

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel –
Gurkensalat und Preiselbeeren **21,50 €**

Lachsforellenfilet vom Grill mit Limettensoße und
Kartoffel-Spinat-Stampf mit Speck **17,50 €**

1/4 Bauernente mit Kartoffelknödel und
kräftiger Entensoße **16,50 €**

Nachspeise

Kaiserschmarrn im Pfand'l
serviert mit Apfelmus **9,50 €**

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne **6,50 €**

Starter

Beef broth with pancake strips - **5,50 €**

Pretzel dumpling Carpaccio with red onions,
mushrooms and salad – **8,50 €**

Main dish

Fig walnut Ravioli – **14,50 €**
(with roasted walnuts, prot figs and parmesan)

Roast pork fresh from the oven with potato
dumplings – **10,90 €**

Onion roast beef tenderloin with bacon beans
and roast potatoes – **21,50 €**

Wiener Schnitzel of veal with potato-cucumber
salad and cranberries – **21,50 €**

Grilled salmon fillet with lime sauce and potato
spinach mash with bacon – **17,50 €**

1/4 farm duck with potato dumpling
and duck sauce – **16,50 €**

Dessert

Kaiserschmarrn with apple sacuse – **9,50 €**

Apple strudel with vanilla ice cream – **6,50 €**