

# Willkommen im Augustiner Bürgerheim

Fragen Sie nach  
unseren Tagesempfehlungen

In unseren Gerichten sind verarbeitete Zutaten, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können.  
Bitte fragen Sie unser Serviceteam sollten Sie weitere Informationen benötigen.

## Herzhaftes und Altbewährtes

Unser Fleisch- und Wurstlieferant aus Bad Tölz mehrfach DLG prämiert

<b>Bürgerheim Bauerngröst'l mit viel Fleisch, Zwiebel, Spiegelei, Bratkartoffeln und Krautsalat</b>	<b>9,80 €</b>
<b>„Bayerischer Wurstsalat“ von der groben Regensburger<sup>1,2,5</sup> mit blauen Zwiebeln, Essiggurke und Bauernbrot</b>	<b>9,80 €</b>
<b>Abgebräunter Leberkäse<sup>1,5</sup> mit Spiegelei und selbstgemachtem Kartoffel – Gurkensalat</b>	<b>9,80 €</b>
<b>„Schweizer Wurstsalat“ vom Leberkäse<sup>1,5</sup> mit Emmentaler, Essiggurke, Paprika, blauen Zwiebeln und Bauernbrot</b>	<b>10,80 €</b>
<b>„Sau guada“ Schweinsbraten mit Dunkelbiersoß, Kartoffelknödel und Krautsalat</b>	<b>11,80 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten von der bayerischen Bullenlende mit Rosmarinkartoffeln und kräftiger Soße</b>	<b>20,80 €</b>

## *Schnitzel*

Schweine- und Kalbslende bestens auf dem Grill zubereitet

<b>Schweineschnitzel in der Semmelpanade</b> mit Pommes frites	<b>11,80 €</b>
<b>„Münchner Schnitzel“ mit Senf- Meerrettich-Kruste</b> dazu Bratkartoffeln mit Majoran gewürzt	<b>12,80 €</b>
<b>Mexican-Schnitzel im Tortilla-Chips-Mantel</b> auf feurigen Pommes frites und Salsa	<b>12,80 €</b>
<b>Zwiebelschnitzel natur gebraten in kräftiger Soße</b> und Bratkartoffeln mit Majoran gewürzt	<b>12,80 €</b>
<b>„Tölzer Bergbauernschnitzel“ natur gebraten auf</b> Speck-Zwiebelschmelze mit Spiegelei und Bratkartoffeln mit Majoran gewürzt	<b>13,80 €</b>
<b>Jägerschnitzel natur gebraten mit Champignonragout und</b> Preiselbeeren an selbstgemachten Eierspätzle	<b>14,80 €</b>
<b>Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	<b>20,80 €</b>

## *Aus dem Steinofen*

In acht Stücke geteilt als Vorspeise bestens geeignet

<b>Hausgemachter Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Sauerrahm,</b> Speck <sup>1,5</sup> und Zwiebeln	<b>8,90 €</b>
<b>Hausgemachter Flammkuchen „Caprese“ mit Sauerrahm,</b> sonnengetrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum	<b>8,90 €</b>
<b>Hausgemachter Flammkuchen „Athene“ mit Sauerrahm,</b> Fetakäse, Oliven und Pepperoni	<b>10,80 €</b>
<b>Hausgemachter Flammkuchen „Bergbauer“ mit Sauerrahm,</b> Bergkäse, „Tölzer Bauernschinken <sup>1,5</sup> “ und frischen Kräutern	<b>10,80 €</b>

## *Vitaminbar*

Blattsalate während der Saison gartenfrisch aus der Region  
Alle großen Salatteller mit selbstgebackenem Brot

<b>Kleiner gemischter Salatteller mit Kräutercroutons</b> und unserem Hausdressing	<b>4,50 €</b>
<b>Großer bunt gemischter Salatteller mit Kräutercroutons</b> und unserem Hausdressing	<b>7,40 €</b>
<b>„Salat Mozzarella“ in der Semmelpanade gebratene</b> Mozzarellascheiben mit getrockneten Tomaten und Basilikum	<b>11,80 €</b>
<b>„Bierfahrersalat“ mit gebratenen Champignons,</b> geröstetem Speck <sub>1,5</sub> und frischer Kresse	<b>12,40 €</b>
<b>„Kreta“ Feta im Sesammantel gebraten mit Oliven und Pepperoni</b> auf frischem Großmarkthallensalat	<b>12,80 €</b>
<b>„Salat Hähnchen“ mit pikant gewürzten Hähnchenstreifen,</b> Champignons und einer fruchtigen Vinaigrette	<b>13,80 €</b>

## *Hausgemachte Burger (100 % deutsches Rinderhackfleisch)*

Rindfleisch nach unserem Gewürzrezept zubereitet

<b>„Original Burger“ 200g saftiges Rinderhackfleisch mit Cocktailsoße,</b> Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Pommes frites	<b>13,80 €</b>
<b>„Cheeseburger“ 200g saftiges Rinderhackfleisch mit Cocktailsoße,</b> Tomaten, Zwiebeln, Gurken, ordentlich Käse und Pommes frites	<b>14,80 €</b>
<b>„BBQ-Burger“ 200g saftiges Rinderhackfleisch mit Barbequesoße,</b> Tomaten, Röstzwiebeln, Gurken, Käse, Speck <sub>1,5</sub> und Pommes frites	<b>15,80 €</b>
<b>Vegetarischer Gemüseburger mit Cocktailsoße,</b> Tomaten, Röstzwiebeln, Gurken und Pommes frites	<b>13,80 €</b>

## *Vegetarische Schmankerl*

Alle Gerichte komplett im Haus selber gemacht

<b>Käsespätzle mit zart schmelzendem Bergkäse,</b> gegrillte Zwiebelstreifen und kleinem buntem Salatteller	<b>10,80 €</b>
<b>Allgäuer Kaspressknödel auf Champignonragout</b> mit frischer Kresse und kleinem buntem Salatteller	<b>10,80 €</b>
<b>2 Stück Rote Beete Knödel mit Meerrettichsoße,</b> gebratenen Austernpilzen und kleinem buntem Salatteller	<b>11,80 €</b>
<b>2 Stück Spinatknödel mit geschmolzener Butter,</b> Parmesanspänen und kleinem buntem Salatteller	<b>12,80 €</b>

## *Nachspeise*

Nach unserem Tagesdessert fragen

<b>3 Stück selbstgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis</b> und Fruchtdecoration	<b>6,90 €</b>
---	---------------

1 = Konservierungsstoff  
2 = Geschmacksverstärker  
3 = Phosphat  
4 = Farbstoff  
5 = Antioxidationsmittel