



Vorspeisen | Salate

Bunt gemischter Beilagensalat ^H	5,90
Bunter Gemüsekuchen ^{A,C,D} mit Chili Crème fraîche und Kräuter-Salat	16,50
Konfierte Schweinebäckchen ^{C,G} mit Dunkelbier-Gelee auf Spitzkohlsalat und Pumpernickel	18,80

Suppe

Rinderkraftbrühe ^{A,C,G} mit Grießnockerl	8,50
Rinderkraftbrühe ^{A,C,D,G} mit Pfannkuchenstreifen	8,50
Kürbis-Currycremesuppe ^{D,I} mit Wasabi-Schaum	8,50

Brotzeit

Weißbierobazda* ^C auf Laugen-Brioche mit Radieschen-Salat	12,90
Mühlen Brotzeitbrett ^{A,C,D,F,H} mit hausgemachtem Fleischpflanzerl, kalten Braten, gekochtem Ei, Weißbierobazda, Bergkäse, Schnittlauchbrot, frischem Kren, Essiggurken und Mühlenbrot	17,90
Ofenfrische Brezn ^C	2,00





Fisch

Gebratenes Zanderfilet ^{B,C,D,I}
mit Orangenbutter auf Blattspinat
und Beluga-Balsamico-Linsen

29,60

Entenschmankerl aus der Emmermühle

Pulled-Duck-Burger ^{C,D,G,J}
mit Blaukraut-Salat, Ahorn-
Cranberry-Mayonnaise, Bergkäse
und Romana-Herzen
im Laugen-Brioche,
dazu Pommes frites

22,10

Ente vom Geflügelhof Lugeder

8 Stunden bei Niedertemperatur
gegart, zart und saftig

Bauernente ^{C,G}
in krosser Honig-Bier-Glasur
mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut
und Kartoffelknödel ^{3,4}

¼ 28,50





Klassiker

Münchner Fleischpflanzerl* A,C,D,H mit Schalottenjus und Kartoffelgurkensalat	18,90
Schweinsbraten vom Strohschwein* C,G Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Speck-Krautsalat ^{1,3} und Kartoffelknödel ^{3,4}	20,90
Kalbsleberscheiben* D,G mit Wirsinggemüse, glasierten Äpfeln und Kartoffel-Sellerie-Püree	29,50
Böfflamot ^{A,C,D,G} von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau mit Preiselbeeren-Blaukraut, Rote-Bete und Kürbis Knödel	29,50
Wiener Schnitzel* A,C,D,F in Fassbutter wellig gebraten mit Bratkartoffeln, Apfel-Kren und Preiselbeeren	33,50

Würstel

Hopfenbratwurst* ^{1,2} G,H vom Strohschwein mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut oder Kartoffelgurkensalat	17,40
---	-------





Vegetarisches und Veganes

Käsespätzle* ^{A,C,D} mit Bergkäse und Röstzwiebeln	18,90
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel* ^G mit Kohlrabi-Zitronen-Püree, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	21,10
Knödel-Trilogie ^{A,C,D} Rote-Bete-, Kürbis- und Spinat-Bergkäse-Knödel mit brauner Butter und geriebenem Parmesan	21,10

Beilagen

Pommes	5,50
Bratkartoffeln	5,50
Ein Kartoffelknödel ^{3,4 C}	3,50
Zwei Kartoffelknödel ^{3,4 C}	5,50
Kartoffel-Sellerie-Püree ^{D,G}	5,50
Soße Extra ^G	1,90
Preiselbeeren	1,90
Krautsalat ^{1,3} , Sauerkraut, Blaukraut	5,50





Desserts

Apfelstrudel* ^{3,4 A,C,D,E} in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert	9,90
Apfelkücherl* ^{A,C,D,E} im Bierteig gebacken, in Zimtzucker gewälzt, und Vanilleeis	9,90
Vegane Mascarpone-Limonen-Schnitte ^{C,I} mit Ananas-Ragout und Passionsfrucht-Sorbet	11,50
Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn ^{A,C,D,E} mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster für zwei Personen im Reindl serviert (dauert ca. 25 Minuten)	14,90 26,90

*Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an.

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.

¹ Nitrit-Pökelsalz, ² Geschmacksverstärker, ³ Zitronensäure, ⁴ Konservierungsstoffe

^A Eier, ^B Fisch, ^C Gluten, ^D Lactose, ^E Nüsse, ^F Schwefel, ^G Sellerie, ^H Senf, ^I Soja, ^J Sulfite

