



**Altmünchner Gesellenhaus**

**TAGESKARTE  
MO - FR  
VON 11:30-16:00**

Tagessuppe

3.90

\*\*\*

Tagesgericht I

7.90

\*\*\*

Tagesgericht II

9.50

zu unseren Tagesgerichten empfehlen wir ein  
**alkoholfreies Franziskaner Weißbier**  
4.40

*Alle angegebenen Preise verstehen sich in €.*

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie gerne unsere Kellner!*

## FRISCHE MARKTSALATE



Kleiner bunter Salatteller der Saison • Gurkensalat in Joghurt Dressing • Speckkrautsalat

3.80



Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

4.20



Knackiger Marktsalat mit gegrillten Ziegenkäse  
mit hausgemachten Preiselbeerdressing, dazu karamelierten Birnen und Walnüssen

11.90



Schnitzelsalat

gemischter Salat mit feinen Schnitzelstreifen vom Kalb  
und hausgemachten Preiselbeerdressing

13.40

## SUPPEN



Tafelspitzbrühe wahlweise mit

Gemüse 4.20 • Grießnockerl 4.20 • Pfannkuchenstreifen 4.20 • Leberknödel 4.90



Kürbiscremesuppe

mit Kernd'l und steirischen Öl

4.90

## VORSPEISEN



Renken-Matjesfilet „Hausfrau“ in Sauerrahmsauce  
mit Äpfeln, Essiggurken & Zwiebeln, dazu Dampfkartoffeln

11.90



Ochsentartar

mit Ei, Senf und Zwiebeln, dazu geröstetes Bauernbrot und Butter

13.80

## BAYERISCHE SCHMANKERL



Original Münchner Weißwurst (nur bis 16 Uhr)  
mit süßem Händlmeier Senf  
2.70 / Stück



Altmünchner Wurstsalat  
Regensburgerwurstscheiben, mit frischem Bauernbrot  
8.20



Portion Kasbatzi (*früher Obatzter*)  
dazu rote Zwiebelringe und frisches Bauernbrot  
8.90



Angebräunter Leberkas  
mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat  
8.90



Kalbsfleischpflanzerl  
mit Dunkelbiersauce und Kartoffel - Gurkensalat  
11.90



Gemischter Käseteller  
mit Obatzter, Bergkäse, Bavaria Blue und Camembert  
dazu Weintrauben, Butter und frisches Bauernbrot  
11.40



Rustikales Brotzeitbrett'l  
mit luftgetrockneter Kaminwurz, Südtiroler Schinkenspeck, kalten Schweinebraten,  
Leberkas, Leberwurst, Kasbatzi, Apfelschmalz, Emmentaler, Bierradi, Radiserl und Kren  
serviert auf Holzbrettl mit frischem Bauernbrot  
14.50



Münchner Reindl (ab 2 Personen)  
in Dunkelbiersauce, eine 1/2 knusprige Schweinshaxe, 1/6 resch gebratene Ente,  
2 Scheiben Schweinebraten  
dazu 2 handgedrehten Kartoffelknödel und Apfelblaukraut  
serviert im gusseisernen Reindl  
18.60 pro Person

Hierzu empfehlen wir ein Franziskaner Kellerbier 0,5l vom Fass!

4.40

## HAUPTSPEISEN



### Nürnberger Rostbratwürstel (6 Stück)

auf Pfälzer Faßsauerkraut mit einer Scheibe Bauernbrot und mittelscharfen Senf

9.50



### Gesellenburger

Fetzen vom Schweinenacken mit Krautsalat, Tomaten und AMG-Sauce, dazu Knödelpommes

10.90



### Ofenfrischer Schweinebraten

in Dunkelbiersauce mit handgedrehten Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

12.90



### 1/2 Schweinshaxn

Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

13.90



### Münchner Schnitzel

mit Süßen-Senf und Meerrettich bestrichen, in Breznpanade gebacken,  
dazu Kartoffel-Gurkensalat

14.50



### Münchner Tafelspitz in Sud

mit frischem Kren, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

15.90



### Gegrillte Ochsenfetzen

in Weinbrand-Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Gemüsestreifen

18.50



### Scheiben von der Entenbrust

rosa gebraten an Orangen-Preiselbeersauce dazu Kartoffelschnee und Apfelblaukraut

19.50



### Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken, mit Zitrone, Preiselbeeren, Bratkartoffeln & Salatteller

22.50



### Filet vom Weideochsen 200g vom Grill

dazu Kartoffelwirbel und grüne Butterbohnen mit Speck und hausgemachter Kräuterbutter

27.50

## FISCH, FANGFRISCH AUS DEM CHIEMSEE



Renke aus der Pfanne „Müllerin-Art“ im ganzen gebraten  
mit brauner Butter, dazu Petersilienkartoffeln und kleiner Salat  
16.50



Renkenfilet in Zitronenbutter  
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat in Joghurt Dressing  
18.50



In Butter gebratenes Hechtfilet  
mit einer Schaumrieblingsauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln  
19.50

## VEGETARISCH



Allgäuer Käsespätzle  
mit hausgemachten Röstzwiebeln und kleinen Salatteller  
10.80



Spinatknödel  
in einer Rießling-Sahnesauce und gehobelten Bergkäse  
10.80



Schupfnudeln  
mit Bergkäse und Grillgemüse der Saison  
11,80



Waldpilzragout  
mit Servieten Breznknödel und geriebenen Schafskäse  
11,80

## EXTRAS



Ofenfrische Brez'n 1.20 • eine Scheibe frisches Bauernbrot 0.80



Pommes • Bratkartoffeln • Salzkartoffeln  
Apfelblaukraut • Speckbohnen • Sauerkraut • Blattspinat • Grillgemüse  
3.50

## NACHSPEISEN

■ Gefüllte Topfenknödel mit Nougatfüllung auf einem Kirschrägout	6.50
■ Gebackene Apfelkücherl in Zimt & Zucker mit einer Kugel Vanilleeis	6.80
■ Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis	7.20
■ Hausgemachter Kaiserschmarrn mit wahlweise Rosinen & Mandeln, dazu Apfelmus	9.80

## HAUSGEMACHTE KUCHEN

■ Marmor Guglhupf	3.50
■ Käsekuchen ohne Rosinen	3.90
■ Obstkuchen der Saison	3.90
■ Portion Sahne	0.60

## KAFFEE • HEISSE SCHOKOLADE • TEE

■ Tasse Kaffee	2.40
■ Milchkaffe	3.30
■ Espresso	2.20
■ Espresso Macchiato	2.40
■ Cappuccino	2.90
■ Latte Macchiato	3.30
■ Eiscafé	3.60
■ Heiße Schokolade	3.30
■ Tasse Tee, Darjeeling • Pfefferminz • Kräuter Grün • Ingwer-Zitrone	2.80

## BIER

■ Spaten Hell vom Fass 0,5	4.10
■ Löwenbräu Dunkel 0,5	4.10
■ Spaten Radler 0,5	4.10
■ Franziskaner Kellerbier vom Fass 0,5	4.40
■ Franziskaner Weißbier vom Fass 0,5	4.40
■ Franziskaner Weißbier Dunkel 0,5	4.40
■ Franziskaner Weißbier Royal 0,5	4.40
■ Franziskaner Russn 0,5	4.40
■ Dachauer Schloßberg, naturtrüb *bio 0,5	4.40
■ Becks Pils, 0,33	3.90
■ Corona Extra aus der Flasche 0,33	3.90
■ Leffe Brune Dunkel 0,33	4.10

## SOFTDRINKS

■ Adelholzener Wasser Still/classic 0,25	2.20
■ Adelholzener Wasser Still/classic 0,5	3.90
■ Adelholzener Wasser Still/classic 0,75	5.90
■ Saftschorle 0,4	3.70
■ Afri Cola / Light 0,33	3.40
■ Bluna 0,33	3.40
■ Zitronenlimonade 0,4	3.70
■ Spezi 0,4	3.70
■ Orangen-/ Apfelsaft 0,4	3.80
■ Red Bull 0,33	4.50

## DIGESTIF

■ Jägemeister 2cl	3.10
■ Obstler 2cl	3.10
■ Marillen-Brand 2cl	3.90
■ Williams Christ Birnen-Brand 2cl	3.90
■ Lantenhammer Haselnuss 2cl	5.20
■ Lantenhammer Waldhimbeergeist 2cl	5.20
■ Lantenhammer Williamsbirnenbrand 2cl	5.20
■ Lantenhammer Marillenbrand 2cl	5.80

## OFFENE WEINE 0,2 L

■ Grüner Veltliner Klassik 2015	5.40
Weingut Fritz, Wagram	
■ Grauburgunder 2014	6.80
Weingut Salwey, Baden	
■ Zweigelt Rebencuvée 2014	6.90
Weingut Glatzer, Cartuntum	
■ Cuvée zb 2014	8.10
Weingut Gesellenmann, Burgenland	
■ Weinschorle 0,4	5.60

## FLASCHENWEINE 0,75 L

■ Grauburgunder 2014	23.00
Weingut Salwey, Baden	
■ Grüner Veltliner Lössterrassen 2015	31.00
Weingut Stadt Krems, Kremstal	
■ Sauvignon Blanc Jakobi 2015	36.00
Weingut Gross, Steiermark	
■ Riesling Gutswein 2015	42.00
Weingut Wittmann, Rheinhessen *bio	
■ Zweigelt Rebencuvée 2014	24.00
Weingut Glatzer, Cartuntum	
■ Spätburgunder Tradition 2012	37.00
Weingut Kuhn, Pfalz	
■ Heideboden rot 2014	45.00
Weingut Preisinger, Burgenland *bio	

## SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER 0,75 L

■ Chimpanski Perlwein	32.00
Chimpanski, Rheinhessen	
■ Chimpanski Perlwein Rosé	32.00
Chimpanski, Rheinhessen	
■ Perrier Jouet	75.00
Champagner, Frankreich	
■ Perrier Jouet, Rosé	95.00
Champagner, Frankreich	