

Tageskarte

**Donnerstag, 20.08.2026
Ab 18 Uhr
Augustiner Holzfaß**

**Wir freuen uns auf Euren
Besuch!**

Vorspeisen / Suppen

19.08.2026

Kleiner gem. Gärtnersalat mit Hausdressing € 6,00

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen € 6,00

Kaltes Gurken-Joghurtsüppchen mit Croutons € 6,00

Minestrone € 6,00

Vegetarisch

Kohlrabi-Schnitzel mit Kartoffelsalat und Salatbouquet € 15,50

Salatempfehlung

Gebratene Rinderlendenstreifen auf großen Gärtnersalat mit Balsamicodressing € 20,80

Gebratene, marinierte Putenstreifen auf großen Gärtnersalat mit Hausdressing € 15,90

Gebratene Champignons auf großen Salat mit Balsamicodressing € 14,90

Fischgericht des Tages

Zanderfilet vom Grill an Kohlrabi-Karottengemüse mit Salzkartoffeln € 25,90

Unsere bekannten Schmankerl

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Bratensauce € 27,90

Ofenfrischer Schweinebraten mit gemischten Knödeln € 16,90

Portion Krautsalat € 4,50

Tiroler Gröstl mit Fleisch, Kartoffeln, Spiegelei, Zwiebel, Bratenjus € 14,90

Putengeschnetzeltes in feiner Zwiebelrahmsauce und Rösti € 18,50

Putensteak „Italia“ mit Tomate und Mozzarella überbacken an Salatbouquet € 18,50

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes € 16,50

Schweinefiletmedaillons am Spieß mit Schaschliksauce und Pommes € 19,90

Schweinelenochen vom Grill „Allgäuer Art“ mit Käserahmsauce und Spätzle € 15,90

**„Stocker Burger“ Sesam Bun, mit Zwiebeln, Käse, Essiggurke, Tomate, Burgersauce, Sesam
Bacon und Pommes € 17,90**

Roastbeef (kalt, fein geschnitten) mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbouquet € 21,90

Milzwurst gebacken mit Kartoffelsalat und Bratensauce € 12,90

Obazda mit Zwiebeln, Essiggurke und Breze € 9,90

Dessert – Süße Sachen mit Liebe gemacht

Affogato mit Vanilleeis € 4,20

1 Apfelkücherl mit einer Kugel Eis nach Wahl € 4,90

Eiskaffee € 5,90



Lebensmittelinformationsverordnung erhalten Sie auf Wunsch die Liste der 14 Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Wir weisen darauf hin, dass wir alle in der Liste genannten Zutaten verarbeiten.