

Das OBERHAUS

F E I C H T I N G E R

WARME KÜCHE VON 11:30 BIS 22:00 UHR

BROTZEIT

BAYRISCHES GEDECK ^G 7,40 €

Erdäpfelkas, Obatzter und Kräutertopfen, Brot und Breze

WIRTSCHAUS-BROTZEITBRETTL ^{A1, A2, G, J, K, 2, 4, 3} 13,40 €

Geselchtes, Obatzter, Leberkäse im Glasl, Hausmacher-Presssack, Pfefferbeißer, Radi, Brotkorb

FEICHTINGER'S CARPACCIO VOM JUNGBULLEN ^{G, H4} 13,40 €

mit buntem Salat, Parmesan, Pesto und Vollkornbaguette

BAYRISCHER/SCHWEIZER WURSTSALAT* ^{G, J, K, M, 2} 9,40 €

von der Lyoner mit roter Zwiebel und Paprika/plus Emmentaler, Brot

MARINIERTER TAFELSPITZSALAT ^{K, M} 9,40 €

sauer mariniert mit Kernöl und frischem Kren, Brot

NIEDERBAYRISCHES KÄSEBRETTL ^{A1, A2, C, G, H2, H3} 12,40 €

mit Nüssen und Früchten, Brotkorb

FRÄNKISCHE BRATWÜRSTEL* ^{G, J, K, M, 2, 3} 10,40 €

2 Stück, mit Kartoffelpüree, süßem Kraut und Röstzwiebel

OBERHAUS CURRYWURST* – DER KLASSIKER ^{J, K, 2, 3} 9,40 €

mit hausgemachten Pommes und Chili

WEISSWÜRSTE* ^{A1, A3, J, K, 3} 6,40 €

1 Paar, mit süßem Senf und Breze



SALATE

MEDITERRANER SALAT ^{G, H4, M} 12,40 €

Blattsalate mit Antipastigemüse, eingelegtem Mozzarella und Pesto

WIENER SALAT ^{A1, C, M} 13,40 €

mit knusprig gebackenem Hendl, Blattsalat und Preiselbeerdressing

AUGUSTINER-SALAT ^{A3, M} 14,40 €

Blattsalate mit Rinderlenden-Streifen, gebackenen Kartoffeln, Bierdressing

BUNTER SALAT ^{G, M} klein // 5,00 € groß // 9,40 €

mit Balsamicodressing inkl. Gebäck

EXTRA BREZE ^{A1, A3, 3} 1,20 €

BROTKORB ^{A1, A2, A3, 3} 3,90 €

AUFPREIS FÜR UMBESTELLUNG 1,00 €

AUFPREIS KETCHUP, MAYO, SENF 0,50 €/PKG.

VORNEWEG

KLARE RINDSSUPPE ^{A1, A2, C, G} 5,90 €

mit Schwarzbrot-Bergkäseknödel

KLARE ZWIEBEL-KRÄUTERSUPPE ^{J, G} 5,90 €

mit Käsekrusterl

FISCHSUPPE ^{A1, D, J, G} 7,80 €

mit Safran und Kräuterbaguette

FLEISCH

AUGUSTINER-BIERBRATEN* ^{A1, A3, C, M, G, 3} 12,40 €

Schweinebraten und Surbraten mit Augustiner Edelstoffsoße, Bayrisch-Kraut und zweierlei Knödel

½ RESCHE ENTE ^{J, M, 3} 17,40 €

mit Entensaft, Blaukraut, Preiselbeerapfel und Reibeknödel

SCHWEINSHAXN* ^{M, 3} 13,40 €

leicht gesurt und knusprig gegrillt, mit Bayrisch-Kraut und Reibeknödel

BUTTERMILCH-BACKHENDL ^{A1, C, G, M} 13,40 €

ausgelöst und 12 Stunden in Buttermilchlake gepökelt, mit Kartoffel-Kernölsalat und Preiselbeeren

GEBACKENES SURSCHNITZEL* ^{A1, C, G} 13,40 €

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL ^{A1, C, G, M} 19,00 €

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

RINDERLENDENSTEAK vom bayrischen Jungbullen, 220 g 23,40 €

– Pfeffersteak mit Pfeffersoße, hausgem. Pommes und Saisongemüse ^J

– Rostbraten mit Röstzwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse ^{A1}

FRISCHER FISCH

SAIBLINGSFILET ^{B, D, G} 19,40 €

auf der Haut gebraten, mit buntem Gemüse, Trüffel, Krebsler und Kartoffelpüree

GEBRATENES ZANDERFILET ^{D, F, L, 8} 18,40 €

mit gebratenem Gemüse, Teriyakisoße und Jasminreis

VEGETARISCHE UND VEGANE KREATIONEN

KASSPATZEN mit Röstzwiebeln und Blattsalat ^{A1, C, G, M} *Fleischlos* 11,40 €

KÄRNTNER SCHLUTZKRAPFEN ^{A1, A3, G, H3} *Fleischlos* 14,40 €

mit Blauschimmelkäsesoße, mariniertem Babyspinat und Walnuss

FALAFEL mit Teriyakigemüse und Hummus ^L *vegan & glutenfrei* 14,40 €

SÜSSES

APFELSTRUDEL ^{A1, C, G, H1, H2} 6,90 €

mit Vanilleeis und Sahne

PANNA COTTA ^{A, C, H, G} 8,90 €

im Glasl mit Schokobrownie, Sauerkirschen und Schmand-Zitroneneis

HAUSGEMACHTE SORBETS 7,90 €

mit Früchten und Orangenhippe

KAISERSCHMARRN IM REINDL ^{A1, C, G, H1} 9,50 €

mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

EIS Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte.

KUCHEN Täglich wechselnde Auswahl.



WASSER, SAFT, LIMO UND CO.

LEITUNGSWASSER 0,2 l // 1,00 € 0,4 l // 1,50 €

TAFELWASSER 0,4 l // 3,30 €

ADELHOLZENER GOURMET 0,25 l // 2,90 € 0,75 l // 5,90 €

still / spritzig

FANTA ^{1, 3} / **COCA-COLA** ^{1, 7, 12} / **COCA-COLA LIGHT** ^{1, 7, 8, 9, 12} 0,33 l // 3,50 €

COLA-MIX ^{1, 3, 7, 12} 0,4 l // 3,80 €

ZITRONENLIMONADE 0,4 l // 3,80 €

FRUCHTSAFT Apfel/Orange/Johannisbeere/Rhabarber 0,2 l // 2,90 €

FRUCHTSAFTSCHORLE 0,4 l // 3,80 €

Apfel/Orange/Johannisbeere/Rhabarber/Holler

ARIZONA EISTEE ³ Pfirsich/Zitrone 0,5 l // 3,70 €

SCHWEPPE Bitter Lemon ^{3, 10} / Tonic Water ¹⁰ 0,2 l // 3,50 €

KAFFEE***, TEE UND SCHOKOLADE

ESPRESSO 2,70 €

ESPRESSO DOPPIO 3,30 €

TASSE KAFFEE CRÈME 2,90 €

CAPPUCCINO ^G 3,20 €

MILCHKAFFEE ^G 3,70 €

LATTE MACCHIATO ^G 3,70 €

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE ^G 3,70 €

EILLES TEESPEZIALITÄTEN 3,20 €

diverse Sorten z. B. Kräutertee, Schwarztee, Früchtetee, Grüntee, Rotbuschtee

SÜFFIGES VOM Augustiner Bräu

LAGERBIER HELL ^{A3} 0,5 l // 3,80 €

vom Fass, Alc. 5,2 % vol.

»SCHNITT« ^{A3} // 2,90 €

EDELSTOFF ^{A3} 0,5 l // 3,90 €

vom Fass, Alc. 5,6 % vol.

DUNKEL ^{A3} 0,5 l // 3,90 €

vom Fass, Alc. 5,6 % vol.

PILS ^{A3} 0,33 l // 3,70 €

Alc. 5,6 % vol.

HEFE-WEISSBIER ^{A1, A3} 0,5 l // 3,90 €

Alc. 5,4 % vol.

WEISSBIER, RADLER UND CO.

DUNKLES WEISSBIER ^{A1, A3} 0,5 l // 3,90 €

LEICHTES WEISSBIER ^{A1, A3} 0,5 l // 3,90 €

ALKOHOLFREIES WEISSBIER ^{A1, A3} 0,5 l // 3,90 €

ALKOHOLFREIES BIER ^{A3} 0,5 l // 3,80 €

RADLER ^{A3} 0,5 l // 3,80 €

Bier & Zitronenlimonade

RUSS ^{A1, A3} 0,5 l // 3,90 €

Weißbier und Zitronenlimonade

COLA WEIZEN ^{A1, A3, 1, 7, 12} 0,5 l // 3,90 €

WEINE (weitere Weine in unserer Weinkarte)

HAUSWEIN – SCHOPPEN ^M 0,2 l // 4,20 €

WEISS: Grüner Veltliner Landwein

ROT: Blauer Zweigelt Landwein

WEISSWEIN-/ROTWEINSCHORLE ^M 0,2 l // 4,20 €

APERITIFS

APEROL SPRITZ ^M 0,2 l // 5,90 €

Der erfrischende Klassiker – Aperol, Prosecco und Soda.

HUGO ^M 0,2 l // 5,90 €

Prosecco verfeinert mit Hollersirup, frischer Minze und Soda.

WEITERE WEINE SOWIE SPIRITUOSEN ERFRAGEN SIE BITTE BEIM SERVICEPERSONAL.