

# Biergarten Menü

## Brotzeiten & Kalte Vorspeisen | Antipasti

Riesenzitzel | „Brezel“ gigante <sup>FN</sup> 3,5

1 Portion Bierradi | 1 porzione Ravanello bianco 4,5

### Bayerischer Obazda

mit roten Zwiebelringen und 1 Riesenzitzel <sup>AFNG</sup>

Obazda bavarese (crema spalmabile a base di brie) con anelli di cipolla rossa e „Brezel gigante“

Augustiner's Spezialitäten Brettl (für 2 Personen) <sup>G</sup> 28

Südtiroler Speck | Kaminwurz | Bergkäse | Obazda

Prager Schinken | Salamisticks | Kren | Gurken

Tagliere delle specialità Augustiner (da 2 persone)

Speck altoatesino | Kaminwurz | Obazda bavarese

formaggio di montagna | prosciutto

bastoncini di salami affumicati | rafano | cetrioli

## G'sund und knackig | Insalate

„Bergbauer“ <sup>ACG</sup> 13

Großer gemischter Salatteller mit geröstetem Speck, gekochtem Ei, knusprigen Croutons, Hausdressing

Grande piatto di insalata mista con speck arrosto, uovo sodo, crostini croccanti e dressing della casa

„Hirtinmadl“ <sup>ACG</sup> 15

Bunte, gezupfte Blattsalate

mit gegrillten Hühnerbruststreifen, gehobelten Parmesan, knusprigen Croutons und Hausdressing

Insalata mista grande con straccetti di petto di pollo alla griglia, scaglie di Grana, croutons e dressing della casa

„Kaisersalat“ <sup>ABCG</sup> 15

Gemischter, großer Salatteller mit Thunfisch, Zwiebel, gekochten Ei, Büffelmozzarella, Hausdressing

Insalata mista grande con tonno, cipolla, uovo sodo, mozzarella di bufala, dressing della casa

## Empfehlung vom Chef Consiglio dello chef

Hausgemachte „Spaghetti chitarra“ allo chef <sup>ACG</sup> 15

frische Tomaten | Knoblauch | Speck | Büffelmozzarella | Rucola

Spaghetti chitarra allo chef fatti in casa

pomodori freschi | aglio | speck | mozzarella di bufala | rucola

„Südtiroler Knödeltris“ (Spinat, rote Beete, Bergkäse) <sup>ACG</sup> 14

mit Parmesan und brauner Butter

Canederli sudtirolesi (spinaci, barbabietola, formaggio di montagna)

con grana e burro fuso

„Kasspatzln“ mit würziger Käsemischung 14

nach unserem Hausrezept mit Röstzwiebel <sup>ACGE</sup>

Gnocchetti tirolesi al formaggio con cipolle arrostate, secondo la nostra ricetta di casa

## Klassiker | Cassici

Gulaschsuppe | Zuppa di gulasch <sup>ACGFLM</sup> 8,5

Zart gebratene Hühnerbrust-Tagliata 16

auf Grillgemüse, Parmesansplitter und Rucola

„Tagliata“ di petto di pollo con verdure alla griglia, scaglie di grana e rucola

Saftiges Rindsgulasch mit Eierspätzle <sup>ACGML</sup> 18

Gulasch di manzo con spätzle all' uovo

Wienerschnitzel vom Schwein oder Truthahn mit Pommes <sup>ACG</sup> 15

Bistecca alla milanese di maiale o tacchino con patate fritte

Garnelen „Gambas Argentina“ <sup>BEFH</sup> 20

mit gegrillten mediterranen Gemüse und Basilikumpesto

Gamberi Argentini con verdure grigliate e pesto genovese

Chili con carne mit Sauerrahm & Riesenzitzel <sup>AFLON</sup> 12

Chili con carne con panna acida e brezel gigante

## „Biergarten Grillplatte“

ab 2 Personen | Grigliata mista a partire da 2 persone

Schweinshaxe | Grillhähnchen | Spareribs

Schweinebauch | Rostbratwürstchen | American Potatoes | Pommes

Grillgemüse | Maiskolben <sup>AGM</sup>

Stinco di maiale | polto arrosto | spareribs saporiti  
pancetta di maiale | salsicce arrostate | American Potatoes

patate fritte | verdure grigliate | mais

20 € / Pers.

## Aus unserer Grillküche

Cucina alla brace

Original Rostbratwürstchen 12

vom Grill mit Kren und Kartoffelsalat <sup>ACGM</sup>

Salsicce arrostate con rafano e insalata di patate

Knuspriger Schweinshaxe 16

mit American Potatoes und Kren <sup>ACGMO</sup>

Stinco di maiale con American Potatoes e rafano

Halbes Hähnchen vom Grill 17

Pommes und Barbecuesauce <sup>A</sup>

Mezzo pollo alla griglia con patate fritte e salsa barbecue

Würzige Spareribs mit American Potatoes 19

Sauerrahm und Barbecue Sauce <sup>AGM</sup>

Spareribs saporiti con American Potatoes,

panna acida e salsa barbecue

Knuspriger Schweinebauch vom Grill 15

mit Kartoffelsalat und Kren <sup>AGMO</sup>

Pancetta di maiale alla griglia con insalata di patate