

Neuhauser Specials

100. Classic tarte flambée topped with bacon bits, onion and sour cream

Flammkuchen „Klassisch“ mit Speck und Zwiebeln, Sourcream
€ 9,90

101. Pork knuckle served with traditional potato dumpling in dark beer sauce

Portion Schweinshaxn mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersauce
€ 13,20

102. Turkey strips and mixed vegetables cooked in Thai-curry sauce with rice

Putengeschnetzeltes in Curry-Rahm mit Gemüse und Reis
€ 14,20

103. Pork fillet in a creamy mushroom sauce, served with cheese noodles
& roasted onions

Schweinefiletmedaillons auf Champignonrahmsauce mit Käsespätzle & Röstzwiebeln
€ 17,90

104. "Shreds of ox from the grill with braised onions and fried potatoes

Ochsenfetzen vom Grill mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln
€ 16,80

105. Quarter, roasted Bavarian duck with traditional potato dumpling & red-
cabbage-salad, garnished with orange sauce

Resch gebratene ¼ Niederbayerische Ente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut
€ 15,90

106. Half, roasted Bavarian duck with traditional potato dumpling & red-cabbage-
salad, garnished with orange sauce

Resch gebratene ½ Niederbayerische Ente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut
€ 19,50

Neuhauser Classics

107. Homemade meatballs with potato salad

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat

€ 9,90

108. Bavarian roast pork in a dark beer sauce with potato dumpling and pickled cabbage salad, topped with bacon bits

Bayerischer Schweinebraten an Augustiner Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speck-Kraut-Salat

€ 12,90

109. "Munich Style" cutlet, in a crispy horseradish - mustard breading, with home fried style potatoes

Münchner Schnitzel mit Meerrettich-Senfpanade und reschen Bratkartoffeln

€ 14,90

110. Giant pork cutlet „Wiener Style“ with French fries

Riesenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites

€ 13,90

111. Pork cutlet filled with ham and cheese, served with French fries

Putenschnitzel mit Pommes Frites

€ 16,50

112. Fried beef gravy with roasted onions, home fried style potatoes and small mixed salad

Zwiebelrostbraten mit reschen Bratkartoffeln & kleinem gemischtem Salat

€ 22,50

113. Baked redfish fillet with potato-cucumber-salad and tartar sauce

Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurken-Salat und Sauce Remoulade

€ 12,40

Grill Specials

114. Berlin Style liver with apple slices, roasted onions
and home fried style potatoes

Leber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
€ 11,80

115. XXL cheesburger with 225 g beef patty, mountain cheese, French fries and
BBQ dip

XXL Cheeseburger vom Rind (ca. 225g) mit Bergkäse, Pommes Frites und BBQ-Dip
€ 16,50

116. „Ladysteak“: sirloin steak with herb butter and mixed salad

Ladysteak von der Rinderlende mit Kräuterbutter und buntem Salat
€ 17,80

A little extra on the side ...

- | | |
|---|--------|
| 1. Small mixed salad | € 3,90 |
| 2. Traditional potato dumpling with sauce | € 3,60 |
| 3. Traditional bread dumpling with sauce | € 3,60 |
| 4. „Spätzle“ noodles with sauce | € 4,00 |
| 5. Roasted potatoes | € 4,00 |
| 6. French fries | € 3,50 |
| 7. Red-cabbage-salad with apple slices | € 3,90 |
| 8. Pickled-cabbage-salad with bacon bits | € 3,90 |
| 9. Potato salad | € 3,90 |
| 10. Mediterranean vegetables | € 4,50 |

Soups

117. Beef broth with pancake strips OR semolina dumpling

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl

€ 5,50

Afternoon snacks & cold platters

118. Bavarian sausages (veal & pork) with sweet mustard & pretzel

1 Paar Weißwurst mit Händelmaier Senf & Brezn

€ 5,90

119. Neuhauser bread plate; platter with juniper ham^{4,5,8}, "Südtiroler" ham^{4,7}, smoked salami^{4,5}, "Obazda" (traditional Bavarian cheese spread) and Emmentaler cheese; garnished with pickle slices & horseradish, served with bread and butter

Neuhauser Brotzeitbrettl mit Wachholderschinken^{4,5,8},
Südtiroler Schinken^{4,7}, Kaminwurzeln^{4,5}, Obazda, Emmentaler,
garniert mit Essiggurken & Meerrettich, dazu reichen wir Brot und Butter

€ 13,90

120. "Obazda" (traditional Bavarian cheese spread) served with pretzel

Portion Obazda mit Breze

€ 8,50

121. "Munich style" cold sausage salad with pickle slices, red onion rings & bread

Münchner Wurstsalat mit Essiggurke, Zwiebelringen und Brot

€ 8,90

122. "Swiss style" cold sausage salad with pickle slices, Emmentaler Cheese, red onions rings & bread

Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke, Emmentaler Käse, Zwiebelringen und Brot

€ 9,90

123. Cold pork roast with freshly grated horse-radish, pickle slices and bread

Kalter Schweinebraten mit frisch geriebenem Meerrettich, Essiggurke und Brot

€ 8,60

Intermediate course

124. Smoked salmon with hash brownie, small salad and honey-mustard dip

Geräucherter Lachs mit Kartoffelpuffer, kleines Salatbouquet & Honig-Senf-Dip

€ 11,70

125. Baked mushrooms served with herb sour-cream

Gebackene Champignons mit Kräutersauerrahm

€ 7,50

Neuhauser Salads

126. Mixed salad with a variety of fried mushrooms

Bunter Salatteller mit gebratenen Austernpilzen & Champignons

€ 12,80

127. Mixed salad with grilled feta cheese, garnished with honey

Gemischter Salat mit Schafskäse vom Grill mit Honig

€ 13,90

128. Mixed salad with grilled turkey-breast strips & bacon

Gegrillte Putenbruststreifen & Speck auf buntem Salat

€ 14,80

129. Mixed salad with grilled king prawns and lemon-pepper

Salatteller mit gebratenen Riesengarnelen und Zitronenpfeffer

€ 16,50

Vegetarian dishes

130. Home-made creamed mushrooms with traditional bread dumpling and herb

sour cream

Hausgemachte Rahmschwammerl mit Semmelknödel und Kräuter-Schmand
€ 12,50

131. Beetroot carpaccio with caramelized goat cheese and roasted pine nuts

Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen
€ 14,20

132. „Käsespätzle“ - cheese noodles with roasted onions & small mixed salad

Kässpatzen mit Emmentaler und Röstzwiebeln, dazu kleiner Salat
€ 10,50

133. Baked Camembert cheese with cranberry sauce and salad

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren an Salatbouquet
€ 10,90

134. Honey garnished grilled feta cheese served with Mediterranean vegetables

Schafskäse vom Grill mit Honig auf mediterranem Gemüse
€ 12,90

135. Baked potato with sour cream and salad

Ofenkartoffel mit Sauerrahm an Salatbouquet (wahlweise mit gebratenen Putenstreifen (+ € 4,50), Rinderstreifen (+ € 5,50) oder Champignons (+ € 3,50)
€ 8,50

choose between grilled

- turkey strips (+ € 4,50)
- beef stripes (+ € 5,50)
- mushrooms (+ € 3,50)

Desserts

136. Mixed ice cream (chocolate, vanilla & strawberry)

Gemischtes Eis (Schokolade, Vanille & Erdbeere)

€ 4,50

135. Mixed ice cream (chocolate, vanilla & strawberry)

Gemischtes Eis (Schokolade, Vanille & Erdbeere)

€ 4,50

136. Vanilla ice cream with hot raspberries & whipped cream

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

€ 7,20

137. Home-made apple fritters in Augustiner beer dough
with cinnamon & sugar, vanilla ice cream & whipped cream

Hausgemachte Apfelkücherl in Augustinerbierteig

mit Zimt & Zucker, Vanilleeis & Sahne

€ 7,20

138. Home-made lukewarm apple strudel with vanilla sauce

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 5,90

139. „Kaiserschmarrn“ - crispy Bavarian pancake strips with almond slices &
raisins,

served with stewed apple sauce (preparation time: 20 min.)

Kaiserschmarrn im Reindl, dazu Apfelmus (Vorbereitungszeit 20 Min.)

€ 11,90

Whipped cream

Portion Sahne

€ 2,00

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. Koffeinhaltig, 3. Chininhaltig, 4. mit Konservierungsstoff, 5. mit Antioxidationsmittel, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. mit Fettglasur, 8. mit Phosphat (E 450 E 451), 15. enthält eine Phenylalaninquelle, 16. mit Säuerungsmittel
Falls Sie noch Fragen bezüglich der Zusatzstoffe haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte

-Tips are not included-

Augustiner Beers

	<u><i>Lager beer from barrel</i></u>	
Helles vom Fass	0,5 l	€ 4,00
	<u><i>Lager beer with lemonade</i></u>	
Radler	0,5 l	€ 3,90
	<u><i>„Edelstoff“ from barrel</i></u>	
Edelstoff vom Fass	0,5 l	€ 4,20
	<u><i>Wheat beer</i></u>	
Weißbier	0,5 l	€ 4,20
	<u><i>Wheat beer with lemonade</i></u>	
Russn	0,5 l	€ 4,20
	<u><i>Wheat beer with coca cola</i></u>	
Cola Weizen	0,5 l	€ 4,20
	<u><i>Dark beer from barrel</i></u>	
Dunkles vom Fass	0,5 l	€ 4,20
	<u><i>Dark beer with lemonade</i></u>	
Dunkles Radler	0,5 l	€ 4,20
Pils	0,3 l	€ 4,00
	~~~~	
	<u><i>Dark wheat beer</i></u>	
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	€ 4,20
	<u><i>Light wheat beer</i></u>	
König Ludwig Weißbier leicht	0,5 l	€ 4,20
	<u><i>Non alcoholic wheat beer</i></u>	
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20
	<u><i>Non alcoholic lager beer</i></u>	
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20



## Big Beers

Draught Lager	1,0 l	€ 7,60
Draught Edelstoff	1,0 l	€ 8,20
Draught Dunkel	1,0 l	€ 8,20

## Alkohol-free Drinks

Sodas: Apple, orange, red currant, passionfruit, mango, cherry,

grapefruit, rhubarb	0,4 l	€ 4,20
Table Water	0,4 l	€ 3,80
Adelholzener classic (sparkling)	0,25 l	€ 3,20
Adelholzener classic (naturell)	0,25 l	€ 3,20
Adelholzener classic (sparkling)	0,75 l	€ 6,80
Adelholzener classic (naturell)	0,75 l	€ 6,80
Coca Cola, Coca Cola light	0,33 l	€ 3,90
Fanta	0,33 l	€ 3,90
Schweppes: Tonic Water	0,2 l	€ 3,90
Schweppes: Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,90
Spezi ( mix of orange and cola)	0,4 l	€ 3,90
Lemonade	0,4 l	€ 3,20

### Home-made lemonade

choose between mango, passion fruit, elderflower and rhubarb	0,4 l	€ 4,80
-----------------------------------------------------------------	-------	--------

## Neuhauser Aperitifs

Neuhauser Sprizz	0,2 l	€ 6,80
Prosecco, Aperol, Soda, slice of orange		
Hugo Prosecco	0,2 l	€ 6,80
Elderflower-syrup, soda, fresh mint	0,2 l	€ 6,80
Hugo Passionfruit or Hugo Pomegranate	0,2 l	€ 6,80

## Sparkling Wine

-Tips are not included-

Prosecco Frizzante Treviso DOC	0,1 l	€ 3,90
--------------------------------	-------	--------

## White wines

### *Wine Spritzer*

Grüner Veltliner mixed with sparkling water	0,4 l	€ 6,50
Heuriger Grüner Veltliner	0,2 l	€ 6,20
Bianco di Custoza DOC	0,2 l	€ 6,50
Chardonnay delle Venezie IGT	0,2 l	€ 6,50

## Rosé

Rosé Cerasolo d'Abruzzo DOC	0,2 l	€ 6,20
-----------------------------	-------	--------

## Red Wines

Montepulciano d'Abruzzo DOC	0,2 l	€ 6,60
Merlot Grave Friuli DOC	0,2 l	€ 6,80
Primitivo IGT Salento	0,2 l	€ 6,90

## Long drinks

Vodka Tonic/ Lemon/Red Bull		€ 8,00
Gin Tonic		€ 8,00
Whiskey Cola		€ 8,00
Cuba Libre		€ 8,50
Campari Orange/Soda		€ 8,00

## Our recommendations

*“Kärntner Tauern” liqueur* from the Mölltal valley, available in 9 flavours:

Hazelnut, red currant, apricot, pear, Obstbrand, Bergheu, Zirbe (fir cone), roast apple licor, chocolate licor	2 cl	€ 4,50
Bodensee Obstler, Enzian, Malteser Aquavit	4 cl	€ 5,50
Jägermeister, Fernet Branca, Averna, Ramazotti	4 cl	€ 4,90
Absolut Vodka, Sierra Tequila Silver/gold	4 cl	€ 5,50
Grappa Cellini	2 cl	€ 3,70
Jack Daniels Old No. 7	4 cl	€ 8,50
Johnnie Walker Black Label	4 cl	€ 10,50
Captain Morgan Rum, Hennessy Cognac	4 cl	€ 6,50
Gordons London Dry Gin	4 cl	€ 5,50
Baileys	4 cl	€ 5,50

## Hot Drinks

Coffee	Dallmayr	€ 3,80
Cappuccino	Dallmayr	€ 3,50
Latte Macchiato	Dallmayr	€ 3,90
Café au Lait	Dallmayr	€ 3,90
Espresso	Dallmayr	€ 2,50
Double Espresso	Dallmayr	€ 3,90
Hot chocolate with whipped cream		€ 4,20
Hot milk with honey		€ 3,90
Tea (Dallmayr): Ceylon Bop, Peppermint, Chamomile, Wild Berry, Green Tea, Ginger		€ 3,90
Grog Tea with rum		€ 5,50

### Home-made hot drinks

#### Mama's Tea

(fresh mint, ginger, lemon, lemongrass, orange, lime) € 4,90