



Vorspeisen & Suppen

OBAZDA – der Originale – <i>mit Radi und ofenfrischer Brezn ⁴</i>	11,50 €
ROTE BEETE COUSCOUS <i>mit karamellisierten Walnüssen & Hirtenkäse ¹</i>	16,50 €
BAYERISCHES BIERGARTENSCHMANKERL <i>PRO PERSON</i> <i>mit Münchner Bier-Radi, Radieserl, Alm-Speck, Obazda, Radieschenfrischkäse, pikant angemachtem Rindertatar und Brezn ^{1,4}</i>	16,50 €
RINDERTATAR <i>pikant angemachtes Rindertatar mit geröstetem Vollkornbrot</i>	23,50 €
<i>wahlweise mit Burrata</i>	26,50 €
WAGYU-CARPACCIO <i>mit Rucola, Parmesan und Trüffeldressing</i>	24,50 €
FEINSCHMECKER VORSPEISENBRETTL <i>ab 2 Personen</i> <i>pikant angemachtes Rindertatar, Burrata aus Apulien, Lachstatar mit Avocadocreme und Baguette</i>	19,50 € p.P.
BAYERISCHER WAGYU LEBERKNÖDEL <i>in einer kräftigen Rinderbrühe ⁴</i>	9,50 €
GULASCHSUPPE <i>aus bestem Rindfleisch mit Bauernbrot ^{1,4}</i>	12,50 €

BIERSPEZIALITÄTEN VOM HEILIGEN BERG



ANDECHSER WIESNBIER 4,8 % Vol.

„Schaumige“ im gekühltem Steinkrügerl

Wiesn Halbe

Wiesn Maß

0,4l 5,00 €

0,5l 5,70 €

1,0l 11,40 €

ANDECHSER WEIßBIER 5,5 % Vol.

0,5l 6,20 €

ANDECHSER DOPPELBOCK 7,0 % Vol.

0,5l 6,20 €



Hauptgerichte

ANDECHSER ST. BONIFAZSALAT WAHLWEISE MIT
Ziegencamembert gratiniert mit Blütenhonig
oder Hühnerbrust

21,50 €

ANDECHSER KÄSEPÄTZLE
Birne | Röstzwiebel ^{1, 2, 3, 4}

18,50 €

SÜSSKARTOFFEL-KICHERERBSENBURGER
Salatbouquet | Tzatziki

19,50 €

SELLERIESCHNITZEL
Kartoffel-Rucolasalat | Tzatziki

19,50 €

FEINE BANDNUDELN
mit Herbsttrüffel (vegan möglich)

28,00 €

WAGYU BOLOGNESE
mit Fussiloni Pasta

18,50 €



3 GOURMET FLEISCHPFLANZERL
*mit Speckrahwirsing **oder** Kartoffel-Rucolasalat ^{1, 2, 3, 4, 11}*

19,50 €

ANDECHSER WÜRSTLTeller
2 Rostbratwürstl | 2 Klosterseufzer | 1 Wagyu Salsiccia
mit Weinsauerkraut und Rahmpüree ^{1, 2, 3, 4, 8, 11}

22,50 €

SCHWEINEBRATEN – FRISCH AUS DEM ROHR
Andechser Biersauce | Kartoffelknödel
*wahlweise mit Speckkrautsalat **oder** Blaukraut ^{1, 2, 3, 4}*

21,50 €

½ AUSGELÖSTE BAYERISCHE BAUERNENTE
Apfelblaukraut | Kartoffelknödel ^{1, 2, 3, 4}

32,50 €

RÖSCHES SPANFERKELHAXERL – FRISCH AUS DEM ROHR
Andechser Biersauce | Kartoffelknödel | Speckkrautsalat ^{1, 2, 3, 4}

25,00 €

KAISER WIENER SCHNITZEL
Preiselbeeren | halbe Zitrone | warmer Kartoffel-Rucolasalat ^{1, 4, 11}

32,50 €

LAMMFILET - VOM GRILL
Thymiansauce | grüne Bohnen | Kartoffelgratin ^{1, 2, 3}

32,50 €

SAIBLINGSFILET - KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN
Rahmspinat | Petersilienkartoffeln

29,50 €

RIESENGARNELEN
Grillgemüse | Baguette

35,50 €



50 Cent werden an das Münchner Hilf Mahl gespendet

... an quaden!

vom Grill



ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER LENDE GESCHNITTEN

Zwiebeljus | Röstzwiebel | Käsespätzle ⁵

34,50 €

SHORT RIBS

Teriyaki-Glaze | Pommes

39,50 €

RINDERLENDE 220 g

32,00 €

KALBSKOTELETTE 350 g

39,50 €

OCHSEN RIB EYE (ENTRECOTE) 300 g

36,50 €

RINDERFILET 220 g

39,00 €

Eine Sauce inklusive zur Auswahl:

Kräuterbutter | Rotwein-Schalottensauce | Pfefferrahmsauce

Beilagen

Speckbohnen | Andechser Pommes | Röstkartoffeln

je 5,50 €

Knackiger Beilagensalat

6,90 €

Aus der eigenen Wagyu-Zucht

BAYERISCHER WAGYU BEEF BURGER - 180 g

Rotweinschalotten | Salatbouquet ¹

21,50 €



Zuckerl

WARMER APFELSTRUDEL

mit Vanilledessertsauce ^{1, 4, 11}

10,50 €

EISMARILLENKNÖDEL

Himbeermark ^{1, 11}

11,50 €

WARMES SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN

mit Vanilleeis ^{1, 11}

10,50 €

ANDECHSER KAISERSCHMARRN

Vanilleeis | Apfelkompott | Mandeln | Staubzucker ^{1, 3, 11}

14,50 €

Allergene | 1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoffen, Nitrit Pökelsalz, Nitrit | 3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker | 5 = geschwefelt | 8 = mit Phosphat | 9 = koffeinhaltig | 10 = chininhaltig | 11 = mit Süßungsmitteln

APERITIF

CREMANT ROSÉ de Loire	0,1 l	8,50 €
APEROL SPRIZZ <i>Vino Frizzante Aperol Soda Orange</i>	0,2 l	9,50 €
ESPRESSO MARTINI	0,1 l	12,50 €

WEISSWEIN · OFFEN IM GLAS · 0,2 l

GRÜNER VELTLINER <i>Weinkellerei Wieser, Niederösterreich</i>	8,50 €
SAUVIGNON BLANC <i>Buitenverwachting, Südafrika</i>	9,50 €
CHARDONNAY <i>Gerhard Markowitsch, Österreich</i>	9,50 €

ROTWEIN · OFFEN IM GLAS · 0,2 l

PRIMITIVO DOPPIO PASSO IGT <i>Casa Vinicola Botter, Italien</i>	9,90 €
ZWEIFELT – ANDECHSER SELECTION <i>Anton Bauer, Wagram, Österreich</i>	9,50 €
RIOJA <i>El Mesón Crianza, Spanien</i>	9,50 €

WEISSWEIN · FLASCHE 0,75 l

2024 GRÜNER VELTLINER SMARAGD TERRASSEN <i>Domäne Wachau</i>	49,00 €
2023 SANCERRE GRAND RESERVE AOP <i>Henry Bourgeois, Loire</i>	54,00 €
2024 GRÜNER VELTLINER FASS 4 <i>Bernhard Ott, Wagram</i>	55,00 €
2012 GEHEIMRAT „J“ RIESLING SPÄTLESE QBA <i>Weingut Wegeler, Rheingau</i>	87,00 €
2021 RIESLING "ROSENGARTEN" GG <i>Weingut Josef Spreitzer, Rheingau</i>	89,00 €
2023 CHASSAGNE MONTRACHET <i>Louis Jadot, Burgund</i>	145,00 €
2023 GRÜNER VELTLINER „HONIVOGEL“ SMARAGD <i>Franz Hirtzberger, Wachau</i>	190,00 €

ROTWEIN · FLASCHE 0,75 l

2023 BLACK PRINT <i>Markus Schneider, Pfalz</i>	49,00 €
2017 RIOJA GRAN RESERVE „VINA IMAS“, DOCA <i>Baron de Ley, Rioja</i>	54,00 €
2019 CUVÉE X VDP <i>Weingut Knipser, Pfalz</i>	89,00 €
2013 AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>Le Ragose, Veneto</i>	130,00 €
2021 TIGNANELLO IGT <i>Antinori, Toskana</i>	230,00 €

BITTE
FRAGEN SIE
NACH UNSERER
WEINKARTE

ROSÉWEIN · FLASCHE

2024 WHISPERING ANGEL ROSÉ <i>Caves d'Esclans, Provence</i>	0,75 l	57,00 €	1,5 l	115,00 €
2023 CLOSE DU TEMPLE ROSÉ <i>Gérard Bertrand, Languedoc-Roussillon</i>	0,75 l	250,00 €		

CHAMPAGNER · FLASCHE 0,75 l

TAITTINGER BRUT RESERVE	98,00 €
TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ	110,00 €
2013 TAITTINGER „COMTES DE CHAMPAGNE“ BLANC DE BLANCS	320,00 €
LAURENT PERRIER - LA CUVÉE	90,00 €
LAURENT PERRIER - CUVÉE ROSÉ	140,00 €

SCHNAPSERL · 2 cl

ZIEGLER EDELOBSTBRENNEREI	je 8,00 €
<i>Weinbergpfirsichlikör Waldhimbeere Williams Alte Zwetschge - im Holzfass gereift</i>	
Wildkirsch No. 1	11,50 €
GIN TONIC mit FEVER-TREE TONIC	
<i>Bombay Gin Tonic</i>	14,00 €
<i>The Illusionist Gin Tonic</i>	16,00 €

Jahrgangswechsel vorbehalten! Wir weisen Sie darauf hin, dass in allen aufgelisteten Weinen Sulfite enthalten sind.