



WINTER FONDUE SPECIAL

SCHWEIZER KÄSEFONDUE

ab 2 Personen	19.90 pro Person
Appenzeller, Gruyère und Rohmilchkäse Weißwein, Kirschwasser, Pfeffer und Knoblauch serviert mit Mixed Pickles und Brotstücken	

Trüffel – Fondue

Ab 2 Personen	22.90 pro Person
Appenzeller, Gruyère und Rohmilchkäse Weißwein, Kirschwasser, Pfeffer und Knoblauch Mit frischem schwarzem Trüffel und Trüffelöl	

FLEISCHFONDUE

Wir bitten Sie um Vorbestellung min. 24 Stunden vor Ihrem Besuch.

ab 2 Personen	29.00 pro Person
kräftige Brühe 180gr gemischtes Fleisch (Ochse, Schwein, Huhn) verschiedene Dips	

extra Fleisch

Ochsenlende (150 Gramm)	14.90
Schweinerücken (150 Gramm)	6.50
Hähnchenbrust (150 Gramm)	4.90
Riesengarnele (4 Stück)	7.20

Beilagen

Schnitzel – Bites	7.50
kleiner Beilagensalat	5.20
Breznstücke	5.00
Champignons	5.20
Roher Schinken und Salami	7.00
Risolée-Rosmarin-Kartoffeln	6.10
Grillgemüse - Brokkoli Zucchini Paprika Bohnen Karotte	5.90
Frisches Obst - Apfel Birne Trauben	6.50

SUPPEN

Frittatensuppe Rinderbrühe mit Pfannenkuchenstreifen	5.50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	7.50
Michaeligarten Bouillabaisse Riesengarnele, Saibling, Rotbarbe, Miesmuschel, Knoblauchbrot	18.50

VORSPEISEN

Beef Tatar Eigelb, Kapern, Zwiebeln, Bio-Schwarzbrot von Julius Brantner	200g 26.20 100g 16.90
Kleiner Vorspeisensalat bunter Salat, Chicorée, Kirschtomaten, Gurke	5.20

WINTERALM-SCHMANKERL

Feurige Ochsenbratwürste mit Käse 2 Stück mit Kartoffel-Gurkensalat, Kürbiskernöl	13.40
Tiroler Gröstl mit Spiegelei	15.20
Leberkäs' - knusprig angebraten mit Spiegeleien und Kartoffel-Gurkensalat, Schnittlauch	13.50
Brotzeitbrett Regensburger, Schweinebraten, Pastrami, Ochsen-Landjäger, Bergkäse, Radieschen, Obatzder,Brot und Butter	17.20
Schweinebraten mit Kruste, Kartoffelknödel, Butterbrösel & Biersoße	17.90
Haberls Currywurst mit Pommes & Currysosse	13.90
Großer gemischter Salat Ziegenkäse Garnelen gegrillte Hähnchenstreifen	14.50 15.40 15.40
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Ochsen-Rotweinsoße, Röstzwiebeln	32.60
Michi-Burger Brioche-Bun mit 200g Patty aus feinstem Ochsenbraterei-Fleisch, Salat, Tomaten, Cheddar Käse, Zwiebelmarmelade, rauchige BBQ-Soße	19.50





SCHNITZEL-LIEBE

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage zu unseren Schnitzelspezialitäten

Wiener Schnitzel vom Kalb Zitrone, Preiselbeeren	24.50
Schnitzel "Wiener Art" vom Strohschwein Zitrone, Preiselbeeren	15.70
Wiener Backhendl frisch ausgebacken	15.90
Schnitzelreindl (ab 2 Personen) Kalbs- und Schweineschnitzel, Backhendl, inkl. Pommes	25.30

BEILAGEN

Kleiner gemischter Salat	5.20	Glasiertes Marktgemüse	6.20
Pommes	4.90	Gedämpfter Spinat	6.10
Trüffelpommes	6.80	Butterkartoffeln	5.20
Bratkartoffeln	5.90	Knoblauchbrot	4.50
Kartoffel-Gurkensalat	4.90		

MICHAELIGARTEN KLASIKER

Regenbogenforelle, im Ganzen gebraten mit Butterkartoffeln, flüssiger Butter und Zitrone	28.50
Lammrücken rosa gebraten, Speckbohnen, Rosmarin-Rotweinsoße	28.70
Ochsenbraterei Klassiker Ochsenbraten, Kartoffelsalat, Ochsen-Rotweinsoße	26.00
Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Calvados-Apfelsoße, Röstzwiebeln	26.80

VEGETARISCH & VEGAN

Käsespätzle (vegetarisch) Röstzwiebeln	15.80
Spinatknödel (vegetarisch) hausgemachter Knödel mit Nussbutter und Parmesan	16.30
Veganer Zwiebelrostbraten (vegan) planted-Steak, Kartoffelstampf, vegane Bratensoße, Röstzwiebeln	25.80

AUS DER SÜßen KÜCHE

Hausgemachter Kaiserschmarrn karamellisiert mit Rum-Rosinen und Mandeln	14.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.50
Germknödel mit Mohn und Butter oder Vanillesauce	9.80
Schokokuchen mit flüssigem Kern mit Vanilleeis und frischen Beeren	9.90
Wechselnde Kuchenauswahl fragen Sie uns gerne nach unserem heutigen Angebot	4.90 5.90
Affogato	5.30

EIS

Heiße Liebe heiße Himbeeren, Vanilleeis, Schlagsahne	9.50
Kugel Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie, Walnuss, Zitrone	2.50
Bananensplit Banane, 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne, Schokoladensoße	8.00
Nusstraum Walnusseis, Pistazieneis, Krokant, Schokoladensoße	8.90
Amarenakirsch-Becher Vanilleeis, Schokoladeneis, Amarena-Kirschen, Schlagsahne	8.70





HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crémă	4.20
Latte macchiato	4.70
Milchkaffee	4.70
Cappuccino	4.70
Espresso	2.50
- doppelt	4.30
Espresso macchiato	2.90
Heißer Schokodrink	4.70

WINTER - SPECIALS

Glühwein rot	5.50
Glühwein weiß	5.50
Blutorangenpunsch	5.50
Hirschkuss	4.50
„Gin Gle Bells“ – Apfel, Orange, Gin	6.00
Heißer Apfel – Apfel, Vodka, Zimt	6.00
Flying Hirsch	9.50

SCHNAPS

	2 cl / 4cl
Obstler - Ziegler	5.00 / 10.00
Haselnuss - Ziegler	5.50 / 11.00
Marille - Ziegler	5.50 / 11.00
Mirabelle - Ziegler	5.50 / 11.00
Alte Zwetschge - Ziegler	6.00 / 12.00

APERITIF

Aperol Spritz (auch 0,0%)	6.00
Hugo (auch 0,0%)	6.00
Lillet Wildberry	6.00
Löwenbräu Helles 0,25l	4,00

LONGDRINKS

Gin Tonic (Gordons)	8.50
Whiskey Cola	8.50
Cuba Libre	9.50
Vodka Bull	9.50
Skinny Bitch	8.50
Flying Hirsch	9.50

2024 Winzersekt Perlage blanc - Pinot Blanc Hirschmüller Württemberg Deutschland	7.90 / 38.60
2024 Winzersekt perlage rosé - Pinot Meunier Rosé Hirschmüller Württemberg Deutschland	8.10 / 39.90

COCKTAILS

Espresso Martini	11.90
Aperol Sour	11.90

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN

Hausgemachte Limonaden Passion & Mint / Holunder & Mint	4.90
Grüner Michi Hausgemachter Eistee - Grüner Tee, Passionfruit	4.90

SHOTS

	2 cl / 4cl
Berliner Luft	3.50 / -
Jägermeister	3.50 / 7.00
Feigling	3.50 / -
Ficken	3.50 / 7.00
Liquid Cocain	4.50





GLASWEISE

SEKT

	0,2l / 0,75l	
2024 Winzersekt Perlage blanc - Pinot Blanc Hirschmüller Württemberg Deutschland	7.90 / 38.60	
2024 Winzersekt perlage rosé - Pinot Meunier Rosé Hirschmüller Württemberg Deutschland	8.10 / 39.90	

WEISS

	8.40 / 31.00	
2022 Lugana, Zenegaglia, DOC Zenegaglia Pozzolengo Italien	7.50 / 26.50	
2022 Riesling, Sandgrube 13, Qualitätswein Winzer Krems Krems Österreich	9.40 / 35.00	
2023 Weisser Burgunder Wittmann Rheinhessen Deutschland	6.90 / 25.60	
2023 Chardonnay Hirschmüller Württemberg Deutschland	7.00 / 26.00	
2022 Grüner Veltliner Huber Traisental Österreich	7.40 / 27.90	

ROSÉ

	6.60 / 24.50	
2024 Rosé Hirschmüller Württemberg Deutschland	6.60 / 24.50	

ROT

	9.20 / 26.70	
2023 „Carnuntum“ Cuvée Markowitsch Carnuntum Österreich	8.90 / 32.00	

WEISS

	0,75l
2024 Grauburgunder „Bullshit“ Emil Bauer Pfalz Deutschland	27.90
2024 Grauburgunder Hirschmüller Württemberg Deutschland	26.90
2023 Weisser Burgunder Wittmann Rheinhessen Deutschland	35.00
2023 Weissburgunder Hirschmüller Württemberg Deutschland	25.60
Weissburgunder „Eintausender“ Dreissigacker Rheinhessen Deutschland	32.50
2023 Chardonnay Hirschmüller Württemberg Deutschland	25.60
2023 Grüner Veltliner „Fass 4“ OTT Wagram Österreich	39.00 1,5l 79.00
2023 Grüner Veltliner „Am Berg“ OTT Wagram Österreich	42.50
2022 Grüner Veltliner Huber Traisental Österreich	26.00
2023 Grüner Veltliner „Federspiel“ Knoll Wachau Österreich	79.70
2023 Lugana „I Frati“ Cá dei Frati Lombardei Italien	46.00
2022 Lugana DOC Zenegaglia Pozzolengo Italien	31.00
2024 Sauvignon Blanc „KAITUI“ Markus Schneider Pfalz Deutschland	38.50
2024 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ Tement Südsteiermark Österreich	56.00
2023 Sauvignon Blanc Knipser Pfalz Deutschland	34.80
2024 Sauvignon Blanc „If you are racist...“ Emil Bauer Pfalz Deutschland	27.60
2024 Muskateller „Sand & Schiefer“ Tement Südsteiermark Österreich	49.50





ROSÉ

2024 Rosé Hirschmüller Württemberg Deutschland	24.50
2024 Rosato dei Frati Cá dei Frati Lombardei Italien	24.50
2023 Rosé „Miraval“ Miraval Côdes de Provence Frankreich	31.00
2024 Rosé „AIX“ AIX Coteaux d'aix en Provence Frankreich	49.70 1,5l 102.00

ROT

2022 Merlot „My Merlot ist not the Answer...“ Emil Bauer Pfalz Deutschland	26.70
2023 „Carnuntum“ Cuvée Markowitsch Carnuntum Österreich	26.70
2024 Cá dei Frati - „Ronchedone“ Cá dei Frati Lombardei Italien	64.30
2019 Blaufränkisch Heinrich Burgenland Österreich	36.80
Primitivo Riserva Conte di Campiano Apulien Italien	32.00

BUBBLES

Brut Dargent ICE Chardonnay - Demi Sec Brut Dargent Frankreich	24.50
Valdo Prosecco Da Valdo Spumanti Valdobbiadene Italien	38.00
2024 Winzersekt Perlage blanc - Pinot Blanc Hirschmüller Württemberg Deutschland	38.60
2024 Winzersekt perlage rosé - Pinot Meunier Rosé Hirschmüller Württemberg Deutschland	39.90
Champagne R.H. Coutier, Cuvée Tradition Ambonnay	115.00
Laurent-Perrier – La Cuvée Brut	75.00

MICHAELIGARTEN DRINKS

Espresso Martini	11.90
Pornstar Martini	11.90
Liquid Cocain	4.50 4cl

UNSERE WINTERALM WEIN-EMPFEHLUNG (MEHR WEINE FINDEN SIE IN UNSERER GETRÄNKEKARTE)

2023 Chardonnay Hirschmüller Württemberg Deutschland	6.90 / 25.60
--	--------------

2024 Grauburgunder „Bullshit“ Emil Bauer Pfalz Deutschland	7.40 / 27.90
--	--------------

2024 Rosé Hirschmüller Württemberg Deutschland	6.60 / 24.50
--	--------------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser mit Kohlensäure still	3.80 / 0,5 l 6,80 / 1,0 l
---	------------------------------

Afri Cola ohne Zucker Bluna Orange Bluna Mix Cola Orange Zitronenlimonade	4.00 / 0,33 l 4.80 / 0,40 l
--	--------------------------------

Almdudler	4.70 / 0,35 l
------------------	---------------

Frucht- oder Saftschorlen Rhabarber Johannisbeere Maracuja Apfel Orange	4.90 / 0,40 l
---	---------------

Saft Apfel Orange Nektar Rhabarber Johannisbeere Maracuja	4.00 / 0,20 l 4.00 / 0,20 l
--	--------------------------------

BIER VOM FASS

Löwenbräu Helles	0,25 l / 0,5 l 4,00 / 5,80
-------------------------	-------------------------------

Radler	5,80
---------------	------

Franziskaner Weißbier	4,30 / 5,90
------------------------------	-------------

Russ'n	5,90
---------------	------

FLASCHENBIER

Franziskaner Weißbier leicht / dunkel / alkoholfrei	0,5 l 5,90
---	---------------

Franziskaner Kellerbier	5,90
--------------------------------	------

Löwenbräu Münchner dunkel / alkoholfrei	5,80
---	------

Corona	4,30
---------------	------

Corona 0,0	4,30
-------------------	------

