



SPEISEKARTE

IM MICHAELIGARTEN





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



Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Serviceteam gerne. Alle Preise verstehen sich in Euro



WIR GEBEN DIE SENKUNG DER MEHRWERTSTEUER WEITER !

Wir möchten die Mehrwertsteuersenkung in der Gastronomie auf 7% an Sie weitergeben.
Deshalb haben wir unseren Bierpreis deutlich angepasst.
Statt **5,80€** kostet die Halbe jetzt nur **4,90€!**

Prost!

BIER VOM FASS

	0,25 l / 0,5 l
Löwenbräu Helles	3.30 / 4.90
Radler	4.90
Franziskaner Weißbier	3.90 / 5.00
Russ´n	5.00

FLASCHENBIER

	0,5 l
Franziskaner Weißbier leicht / dunkel / alkoholfrei	5.00
Franziskaner Kellerbier	5.00
Löwenbräu Münchner dunkel / alkoholfrei	5.00
Corona	4.30
Corona 0,0	4.30

APERITIF

Aperol Spritz (auch 0,0%)	6.00
Hugo (auch 0,0%)	6.00
Lillet Wildberry	6.00
Löwenbräu Helles 0,25l	3.30

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





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 Spiegeleiern und Kartoffel-Gurkensalat, Schnittlauch	13.50
Brotzeitbrett Regensburger, Schweinebraten, Pastrami, Ochsen-Landjäger, Bergkäse, Radieschen, Obatzter, 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-RotweinsöÙe, Röstzwiebeln	32.60
Michi-Burger Brioche-Bun mit 200g Patty aus feinstem Ochsenbraterei-Fleisch, Salat, Tomaten, Cheddar Käse, Zwiebelmarmelade, rauchige BBQ-SoÙe	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 KLASSIKER

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



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 Saftchorlen 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

MICHAELIGARTEN DRINKS

Espresso Martini	11.90
Pornstar Martini	11.90
Liquid Cocain	4.50 4cl

UNSERE WINTER-WEIN-EMPFEHLUNG

	0,2l / 0,75l
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

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN

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

