



SPEISEN

SUPPEN

Rinderbrühe
mit Pfannenkuchenstreifen
6.50

Michaeligarten Bouillabaisse
Riesengarnele, Saibling, Rotbarbe, Miesmuschel, Knoblauchbrot
Klein 18.50 | groß 26.80

VORSPEISEN

Brot mit Aufstrichen
dreierlei Aufstriche
4.80

Kleiner Vorspeisensalat
Balsamico oder Joghurtdressing
5.50

Burrata
auf Rucola-Tomatensalat
14.50

Rindercarpaccio
Rucola, Balsamico, Parmesan
16.90

Vitello Tonnato
Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern
15.90

Beef Tatar
Eigelb, Kapern, Zwiebeln, Bio-Schwarzbrot von Julius Brantner
100g 16.90 | 200g 26.20

MICHAELIGARTEN KLASSIKER

Schweinebraten vom feinsten Strohschwein
mit Kartoffelknödel, Krautsalat, Butterbrösel & Biersoße
17.90

Filet von der Regenbogenforelle
in Thymian-Butter gebraten
Riesling-Sauce, Spinat und Butterkartoffeln
26.50

Lammrücken
rosagebraten, Speckbohnen, Rosmarin-Rotweinsauce
28.70

Ochsenbraterei Klassiker
Ochsenbraten, Kartoffelsalat, Ochsen-Rotweinsauce
26.00

Gebratene Kalbsleber
mit Kartoffelpüree, Apfel, Calvados-Apfelsauce, 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

SCHMANKERL

Schinkennudeln
Penne, Schinken, Ei, Zwiebeln
13.40

Steakfrites aus Hüftsteak – 250g
Pommes allumettes und Trüffelmayo
27.90

Steakfrites aus Hüftsteak – 350g
Pommes allumettes und Trüffelmayo
32.40

Tiroler Gröstl
mit Spiegelei
15.20

Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln, Ochsen-Rotweinsauce, Röstzwiebeln
29.90

Großer gemischter Salat
Ziegenkäse | Garnelen | Hähnchenstreifen
15.50 | 17.40 | 16.60

SCHNITZEL-LIEBE

Der Haberl-Schnitzelburger
Brioche-Bun, Schnitzel, Preiselbeeren, Sauce Tartar, Meerrettich und Zitrone
Strohschwein-/Hähnchenschnitzel 9.50
Kalbschnitzel 13.00

Wiener Schnitzel vom Kalb
Zitrone, Preiselbeeren
24.50

Schnitzel "Wiener Art" vom Strohschwein
Zitrone, Preiselbeeren
15.70

Naturschnitzel vom Strohschwein
Zitrone, Preiselbeeren
13.90

Münchener Schnitzel
Süßer Senf und Meerrettich
Zitrone, Preiselbeeren
16.80

Cordon Bleu
Strohschwein-Schnitzel
Zitrone, Preiselbeeren
18.70

Wiener Backhendl
frisch ausgebacken mit Sauce Tartare
15.90

Schnitzelreindl (ab 2 Personen)
Wiener Schnitzel
Schweineschnitzel
Backhendl
Münchener-Schnitzel
27.40 pro Person

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage zu unseren Schnitzelspezialitäten

BEILAGEN

Kleiner gemischter Salat
5.20
Pommes
4.90
Trüffelpommes mit Parmesan
7.20

Bratkartoffeln
5.90
Glasiertes Marktgemüse
6.20
Gedämpfter Spinat
6.10

Butterkartoffeln
5.20
Knoblauchbrot
4.50
Kartoffel-Gurkensalat
4.90

Krautsalat
4.90

AUS DER SÜßEN KÜCHE

Hausgemachter Kaiserschmarrn
karamellisiert mit Rum-Rosinen,
Apfelmus und Mandeln
14.50

Apfelstrudel
mit Vanillesauce
9.50

Apfelkücherl
gewendet in Zimt Zucker mit
Vanilleeis
9.80

Mousse au Chocolat
mit frischen Beeren
9.50

Wechselnde Kuchenauswahl
fragen Sie uns gerne nach
unserem heutigen Angebot
5.50

Affogato
5.30

EIS

Zitronen Sorbet
mit Aufguss (Prosecco / Wodka und Minze)
4,00 | 6,00

Heiße Liebe
heiße Himbeeren, Vanilleeis, Schlagsahne
8.50

Kugel Eis
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie,
Walnuss, Zitrone
2.50

Bananensplit
Banane, 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne,
Schokoladensauce
8.00

Nusstraum
Walnusseis, Pistazieneis, Krokant,
Schokoladensauce
8.90

Amarenakirsch-Becher
Vanilleeis, Schokoladeneis, Amarena-Kirschen,
Schlagsahne
8.50

