





HERZLICH WILLKOMMEN IM MICHAELIGARTEN

„Traditionell aber modern“

Wir freuen uns, Sie in unserem Wirtshaus direkt am Ostparksee zu bewirten. In unserem traditionsreichen Haus servieren wir seit 1981 bayerische und alpine Schmankerl – mittlerweile in dritter Generation.

Der Michaeligarten ist Ihr Wirtshaus zum Wohlfühlen für alle Generationen: für ein entspanntes Mittagessen oder ein Abendessen mit Familie oder Freunden.

Sowohl unsere Küchenphilosophie als auch unser Verständnis von Gastfreundschaft beruhen auf den Werten der Wirtsfamilie Haberl.

Bei Fleisch, Geflügel und Fisch verwenden wir ausschließlich Produkte, die unseren hohen Ansprüchen an Tierwohl und Aufzucht entsprechen. Wir arbeiten nur mit Partnerbetrieben zusammen, die wir persönlich kennen.

Das Schweinefleisch für unsere Gerichte – ob Schnitzel, Wurst oder Schweinebraten – stammt von Strohschweinen. Zudem kochen wir mit Ochsenfleisch vom Städtischen Gut Karlshof, mit dem uns eine jahrzehntelange Verbundenheit verbindet.

Unser Serviceteam ist für Sie da und freut sich darauf, Ihre Wünsche zu erfüllen. Lassen Sie es sich bei uns schmecken.

Ihr
Luis Haberl
mit dem gesamten Team des Michaeligarten
GIG



VERANSTALTUNGEN IM MICHAELIGARTEN 2026

Ob Geburtstag, Familienfeier, Hochzeit oder Firmenevent:

Im Michaeligarten schaffen wir den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung – vom kleinen Anlass bis zum großen Fest. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir ein stimmiges kulinarisches Konzept zusammen, auf Wunsch mit Aperitif-Empfang und individuellen Menüvarianten.

Schauen Sie gerne auf unsere Website

oder schicken Sie uns gerne eine E-Mail an:

info@michaeligarten.de

Wir beraten Sie persönlich und planen Ihre Feier ganz nach Ihren Vorstellungen und Wünschen.





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | |
|--|------------------------------|
| Tafelwasser mit Kohlensäure still | 3.80 / 0,5 l 6,80 / 1,0 l |
| Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta | 4.00 / 0,33 l |
| Zitronenlimonade | 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 | 4.00 / 0,20 l |
| Nektar Rhabarber Johannisbeere Maracuja | 4.00 / 0,20 l |

HEISSGETRÄNKE

| | |
|---|------|
| Kaffee Créma | 4.20 |
| Latte macchiato | 4.70 |
| Milchkaffee | 4.70 |
| Cappuccino | 4.70 |
| Espresso | 2.50 |
| Doppelter Espresso | 4.30 |
| Espresso macchiato | 2.90 |
| Heißer Schokodrink | 4.70 |
| Ronnefeldt Tee Green Dragon Rooibos Creme Orange Ayurveda Herbs Morgentau Sweet Berries Camomile Darjeeling Summer Gold Refreshing Mint Earl Grey | 4.70 |
| | |
| Alternativ Hafermilch | 0.50 |



WIR GEBEN DIE SENKUNG DER MEHRWERTSSTEUER 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€!**



BIER VOM FASS



Jetzt probieren

Anheuser-Busch Bud (Alk. 5,0% Vol.)

Das erfrischend milde Bier zurück auf dem deutschen Markt

0,3 l / 0,5 l

3.30 / 4.20

0,3 l / 0,5 l

Löwenbräu Helles

3.30 / 4.90

Radler

4.90

Franziskaner Weißbier

3.90 / 5.00

Russ´n

5.00

FLASCHENBIER

Franziskaner Weißbier

leicht / dunkel / alkoholfrei

5.00

Franziskaner Kellerbier

5.00

Löwenbräu

Münchner dunkel / alkoholfrei

5.00

Corona / Corona 0,0

4.30

APERITIF

Aperol Spritz (auch 0,0%)

6.90

Hugo (auch 0,0%)

6.90

Lillet Wildberry

6.90

Sarti Spritz

6.90

Löwenbräu Helles 0,3l

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

Rinderkraftbrühe
mit Pfannenkuchenstreifen
6.50

Michaeligarten Bouillabaisse
Riesengarnele, Lachs, Rotbarbe, Miesmuschel,
Knoblauchbrot
klein 18.50 | groß 26.80

VORSPEISEN

Kleiner Vorspeisensalat
Balsamico- oder Joghurtdressing
5.50

Vitello Tonnato
Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern
15.90

Burrata
auf Rucola-Tomatensalat
14.50

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

Geräucher Lachs
Sahnemeerrettich und Salatbukett, Zitrone
15.90

SCHNITZEL-LIEBE

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

Münchner Schnitzel
Süßer Senf und Meerrettich Panade
Zitrone, Preiselbeeren
16.80

Wiener Schnitzel vom Kalb
Zitrone, Preiselbeeren
24.50

Cordon Bleu
Strohschwein-Schnitzel
Zitrone, Preiselbeeren
18.70

Schnitzel "Wiener Art" vom Strohschwein
Zitrone, Preiselbeeren
15.70

Wiener Backhendl
frisch ausgebacken mit Sauce tatar
15.90

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage zu unseren Schnitzelspezialitäten

BEILAGEN

| | | | |
|-----------------------------------|------|------------------------------|------|
| Kleiner gemischter Salat | 5.50 | Gedämpfter Spinat | 6.10 |
| Pommes | 4.90 | Butterkartoffeln | 5.20 |
| Trüffelpommes mit Parmesan | 7.20 | Knoblauchbrot | 4.50 |
| Bratkartoffeln | 5.90 | Kartoffel-Gurkensalat | 4.90 |
| Glasiertes Marktgemüse | 6.20 | Krautsalat | 4.90 |



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



ROSÉ

Unsere Empfehlung

2024 Rosé
Hirschmüller | Württemberg | Deutschland 24.50

2024 Rosato dei Frati
Cá dei Frati | Lombardei | Italien 35.00

2024 Rosé „AIX“
AIX | Coteaux d'aix en Provence | Frankreich 49.70
1,5l | 102.00

2025 By Ott Rose
Grenache | Provence | Doamines Ott 38.60

2025 K- Rose
Canrina | Kaltern 39.90

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

2025 Primitivo di Manduria „Mandus“
Pietra Pura | Apulien 37.80

2025 Primitivo Riserva
Conte di Campiano | Apulien | Italien 32.00

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier – La Cuvée Brut 75.00

Champagne R.H. Coutier, Cuvée Tradition 115.00

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

Villa Chiòpris
Prosecco Doc | San Giovanni al Natisone | Italien 37.00





Unsere Empfehlung 

| | |
|--|--------------|
| | 0,75l |
| 2025 Chardonnay  | 25.60 |
| Hirschmüller Württemberg Deutschland | |
| 2025 Grauburgunder | 26.90 |
| Hirschmüller Württemberg Deutschland | |
| 2024 Grauburgunder „Bullshit“  | 27.90 |
| Emil Bauer Pfalz Deutschland | |
| 2023 Grüner Veltliner „Fass 4“ | 39.00 |
| OTT Wagram Österreich | 1,5l 79.00 |
| 2023 Grüner Veltliner „Am Berg“ | 42.50 |
| OTT Wagram Österreich | |
| 2023 Lugana „I Frati“ | 46.00 |
| Cá dei Frati Lombardei Italien | |
| 2024 Sauvignon Blanc „KAITUI“ | 38.50 |
| Markus Schneider Pfalz Deutschland | |
| 2024 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ | 56.00 |
| Tement Südsteiermark Österreich | |
| 2025 Scheurebe | 39.00 |
| Emil Bauer Pfalz Deutschland | |
| 2025 Lugana | 44.90 |
| Trebibiano di Lugana Venetien Otella | |
| 2022 Quintessenz Sauvignon | 68.60 |
| Sauvignon Blanc Südtirol Kellerei Kaltern | |
| 2025 Silvaner  | 36.40 |
| Silvaner Franken Rudolf May | |
| 2025 Maximin  | 35.40 |
| Mösel Riesling | |
| 2025 Sauvignon Blanc Edition Hase | 34.90 |
| Sauvignon Blanc Reinhausen Kühling Gillot | |
| 2025 Grüner Veltliner  | 34.90 |
| Markowitsch Carnuntum | |



MICHAELIGARTEN KLASSIKER

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

Tiroler Gröstl
mit Spiegelei
15.20

Lammrücken
rosa gebraten, Speckbohnen, Rosmarin-Rotweinsauce
28.70

Ochsenbraterei Klassiker
Ochsenbraten, Kartoffelsalat, Ochsen-Rotweinsauce
26.00

Gebratene Kalbsleber
mit Kartoffelpüree, Apfel, Calvados-Apfelsauce, Röstzwiebeln
26.80

SCHMANKERL

Rinderroastbeef
Spiegelei und Kräuterpesto, Bratkartoffeln
250g 29.90 | 300g 32.40

Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln, Ochsen-Rotweinsauce, Röstzwiebeln
29.90

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

Zanderfilet Kross gebraten
Butter, Kapern, Crevetten, Tomatenwürfel, Petersilien und Salzkartoffeln
28.50

Lachssteak vom Grill
Safransauce, bunte Gemüse und Pellkartoffeln
25.50

Großer gemischter Salat
Ziegenkäse | Garnelen | Hähnchenstreifen
17.30 | 19.00 | 18.30

VEGETARISCH & VEGAN

Käsespätzle (vegetarisch)
Röstzwiebeln
14.90

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, 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, Schokoladensoße
8.00

Nusstraum
Walnusseis, Pistazieneis, Krokant, Schokoladensoße
8.90

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



GLASWEISE

Unsere Empfehlung

SEKT

2024 Winzersekt Perlage blanc - Pinot Blanc
Hirschmüller | Württemberg | Deutschland

0,2l / 0,75l
7.90 / 38.60

2024 Winzersekt perlage rosé - Pinot Meunier Rosé
Hirschmüller | Württemberg | Deutschland

8.10 / 39.90

WEISS

2023 Chardonnay
Hirschmüller | Württemberg | Deutschland

6.90 / 25.60

2024 Grauburgunder „Bullshit“
Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

7.40 / 27.90

2025 Grüner Veltliner
Markowitsch | Carnuntum

7.00 / 34,90

2025 Maximin
Mösel | Riesling

7,50 / 35,40

2025 Silvaner
Silvaner | Franken | Rudolf May

7.60 / 36,40

ROSÉ

2024 Rosé
Hirschmüller | Württemberg | Deutschland

6.60 / 24.50

2024 Rosato dei Frati
Cá dei Frati | Lombardei | Italien

6.60 / 35.00

ROT

2023 „Carnuntum“ Cuvée
Markowitsch | Carnuntum | Österreich

9.20 / 26.70

2025 Primitivo Riserva
Conte di Campiano | Apulien | Italien

8.90 / 32.00

