





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 Michaeligartens
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.

Besuchen Sie unsere Website

oder schicken Sie uns 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	4.50 / 0,33 l
Mezzo Mix	4.50 / 0,33 l
Fuze Tea Pfirsich / Zitrone	4.50 / 0,33 l
Zitronenlimonade	4.80 / 0,40 l
Almdudler	4.90 / 0,35 l
Frucht- oder Saftschorlen 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
Red Bull / Red Bull Sugarfree	5.20 / 0,25 l

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema	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	4.70
Green Dragon Rooibos Creme Orange Ayurveda Herbs	
Morgentau Sweet Berries Camomile Darjeeling Summer Gold	
Refreshing Mint Earl Grey	
Alternativ: Hafermilch	+ 0.50



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



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



<u>Jetzt probieren</u>	<u>0,33 l / 0,5 l</u>
<i>Anheuser-Busch Bud (Alk. 5,0% Vol.)</i>	<i>3.30 / 4.90</i>

Das erfrischend milde Bier zurück auf dem deutschen Markt

	<u>0,3 l / 0,5 l</u>
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
Anheuser-Busch Bud, Flasche 0,3l	3.30

APERITIF

Aperol Spritz (auch 0,0%)	7.50
Hugo (auch 0,0%)	7.50
Lillet Wildberry	7.50
Sarti Spritz	7.50
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



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



VORSPEISEN

Beef-Tatar Eigelb, Kapern, Zwiebeln, Bio-Schwarzbrot	
200 g	25.50
100 g	17.50
Vitello tonnato Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern	
	15.90
Geräucherter Lachs Sahnemeerrettich, Kartoffelrösti, Salatbukett, Zitrone	
	16.90
Burrata auf buntem Salat, Tomaten, Basilikum und Balsamico-Dressing	
	14.50
Großer gemischter Salat	
mit Garnelen	19.00
mit Hähnchenstreifen	18.30
mit Ziegenkäse	17.30
Kleiner Vorspeisensalat Balsamico- oder Joghurtdressing	
	6.50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	
	5.90
Michaeligarten-Bouillabaisse Riesengarnele, Lachs, Rotbarbe, Miesmuscheln und Knoblauchbrot	
Als Vorspeise	18.90
Als Hauptspeise	26,90



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



Unsere Empfehlung 

ROSÉ

	0,2 l / 0,75 l
2024 Rosé  Hirschmüller Württemberg Deutschland	
	6.60 / 24.50
2024 Rosato dei Frati Cà dei Frati Lombardei Italien	
	8.40 / 39.00
2024 Rosé „AIX“ AIX Coteaux d´Aix-en-Provence Frankreich	
	49.70 1,5l 102.00
2025 By Ott Rose Grenache Provence Domaines Ott	
	38.60
2025 K-Rosé Cantina Kaltern Südtirol Italien	
	39.90

ROT

2023 „Carnuntum“ Cuvée  Markowitsch Carnuntum Österreich	
	9.20 / 26.70
2025 Primitivo Riserva  Conte di Campiano Apulien Italien	
	8.90 / 32.00
2022 Merlot „My Merlot is not the Answer...“ Emil Bauer Pfalz Deutschland	
	26.70
2024 Cà dei Frati - „Ronchedone“ Cà dei Frati Lombardei Italien	
	64.30
2025 Primitivo di Manduria „Mandus“ Pietra Pura Apulien	
	37.80

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	7.90 / 38.60
2024 Winzersekt perlage rosé - Pinot Meunier Rosé Hirschmüller Württemberg Deutschland	8.10 / 39.90
Villa Chiòpris Prosecco DOC San Giovanni al Natisone Italien	37.00



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



Unsere Empfehlung 

WEIßWEIN

	0,2 l / 0,75 l
2025 Chardonnay 	7.90 / 25.60
Hirschmüller Württemberg Deutschland	
2025 Grauburgunder „Bullshit“	7.80 / 29.90
Emil Bauer Pfalz Deutschland	
2025 Silvaner 	9.90 / 34.60
Silvaner Franken Rudolf May	
2025 Maximin	9.90 / 35.40
Mosel Riesling	
2025 Grüner Veltliner 	9.10 / 34.90
Markowitsch Carnuntum	
2025 Grauburgunder	26.90
Hirschmüller Württemberg Deutschland	
2025 Sauvignon Blanc Edition Hase 	34.90
Sauvignon Blanc Rheinhessen Kühling Gillot	
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
Cà 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
Trebbiano di Lugana Venetien Otella	
2022 Quintessenz Sauvignon 	68.60
Sauvignon Blanc Südtirol Kellerei Kaltern	



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



MICHAELIGARTEN-KLASSIKER

Roastbeef vom Rind mit Spiegelei, Kräuterpesto und Bratkartoffeln	
250 g	34.90
200 g	32.00
Ochsenfilet rosa gebraten mit kräftiger Rinder-Rotweinsauce, knackigem Marktgemüse und Rosmarin-Röstkartoffeln	33.80
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, kräftiger Rinder-Rotweinsauce und Röstzwiebeln	30.90
Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Calvados-Apfelsoße und Röstzwiebeln	26.80
Ochsenbraterei-Klassiker Ochsenbraten, Kartoffelsalat und kräftiger Rinder-Rotweinsauce	26.00
Schweinebraten vom feinsten Strohschwein mit Kartoffelknödel, Butterbröseln, Biersauce und Krautsalat	19.90
Caesar-Salat Römersalat, gegrillte Hähnchenbrust, Caesar-Dressing, Knoblauch-Croutons, gehobelter Parmesan	18.80
Tiroler Gröstl mit Spiegelei	17.50

FISCH

Zanderfilet kross gebraten Butter, Kapern, Crevetten, Tomatenwürfel, Petersilie und Salzkartoffeln	28.50
Filet von der Regenbogenforelle in Thymian-Butter gebraten, Riesling-Sauce, Spinat und Butterkartoffeln	26.50
Lachssteak vom Grill Safransauce, buntes Gemüse und Pellkartoffeln	25.50

VEGETARISCH & VEGAN

Veganer Zwiebelrostbraten (vegan) planted-Steak, Kartoffelstampf, vegane Bratensauce, Röstzwiebeln	25.80
Spinatknödel (vegetarisch) hausgemachter Knödel mit Nussbutter und Parmesan	16.90
Käsespätzle (vegetarisch) Röstzwiebeln	16.50



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



SCHNITZEL-LIEBE

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone, Preiselbeeren	24.90
Cordon bleu vom Strohschwein gefüllt mit Schinken und Käse, Zitrone, Preiselbeeren	19.90
Münchner Schnitzel vom Strohschwein Panade aus süßem Senf und Meerrettich, Zitrone, Preiselbeeren	18.80
Wiener Backhendl frisch ausgebacken mit Sauce tartare	16.50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein mit Zitrone, Preiselbeeren	16.20
Der Haberl-Schnitzelburger Brioche-Bun mit Schnitzel, Preiselbeeren, Sauce tartare, Meerrettich, Zitrone mit Schnitzel vom Strohschwein oder vom Hähnchen mit Kalbsschnitzel	10.50 14.40

BEILAGEN

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage.

Kleiner gemischter Salat	6.50	Butterkartoffeln	5.50
Pommes	5.50	Kartoffel-Gurkensalat	5.50
Bratkartoffeln	5.80	Krautsalat	5.50



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



AUS DER SÜßEN KÜCHE

Hausgemachter Kaiserschmarrn karamellisiert mit Rumrosinen, Apfelmus und Mandeln	15.60
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.80
Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis	9.80
Wechselnde Kuchenauswahl Fragen Sie uns gerne nach unserem heutigen Angebot	5.50

EIS

Amarenakirschbecher Vanilleeis, Schokoladeneis, Amarenakirschen, Schlagsahne	8.50
Bananensplit Banane, 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne, Schokoladensauce	8.00
Heiße Liebe heiße Himbeeren, Vanilleeis, Schlagsahne	8.50
Zitronensorbet oder Cassissorbet mit Prosecco	4.00
Zitronensorbet oder Cassissorbet mit Wodka und Minze	6.00
Gemischtes Eis Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis, frisches Obst und geschlagene Sahne	8.50
Sorbet-Becher (vegan) Cassissorbet, Zitronensorbet, frische Beeren und Minze	8.50
Eine Kugel Eis Vanille, Schokolade, Erdbeersorbet, Pistazie, Walnuss und Zitronensorbet	2.80
Affogato Vanilleeis mit Espresso	5.30



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