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.



VORSPEISEN

Beef-Tatar
Eigelb, Kapern, Zwiebeln, Bio-Schwarzbrot

200 g	25.50
100 g	17.50

Vitello tonnato 15.90
Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern

Geräucherter Lachs 16.90
Sahnemeerrettich, Kartoffelrösti, Salatbukett, Zitrone

Großer gemischter Salat

mit Garnelen	19.00
mit Hähnchenstreifen	18.30
mit Ziegenkäse	17.30

Kleiner Vorspeisensalat 6.50
Balsamico- oder Joghurtdressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe 5.90
mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

Maronencremesuppe 7.50
mit Sahnehaube, Knoblauch, Croutons und Schnittlauch

Kaspressknödelsuppe
mit Rinderkraftbrühe und Schnittlauch

Mit 1 Knödel	5.80
Mit 2 Knödel	7.80

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

MICHAELIGARTEN-KLASSIKER

Ochsenfilet rosa gebraten 33.80
mit kräftiger Rinder-Rotweinsauce, knackigem Marktgemüse
und Rosmarin-Röstkartoffeln

Zwiebelrostbraten 30.90
mit Bratkartoffeln, kräftiger Rinder-Rotweinsauce
und Röstzwiebeln

Gebratene Kalbsleber 26.80
mit Kartoffelpüree, Apfel, Calvados-Apfelsoße
und Röstzwiebeln

Ochsenbraterei-Klassiker 26.00
Ochsenbraten, Kartoffelsalat und kräftiger Ochsen-Rotweinsauce

Rindertafelspitz 22.90
mit kräftiger Tafelspitzbrühe, frischem Meerrettich, Wurzelgemüse
und Petersilienkartoffeln

Alpenpfanne 18.90
Käsespätzle, Hähnchenmedaillons, Brokkoli und Bratensauce

Schweinebraten vom feinsten Strohschwein 19.90
mit Kartoffelknödel, Butterbröseln, Biersauce und Krautsalat

Caesar-Salat 18.80
Römersalat, gegrillte Hähnchenbrust, Caesar-Dressing,
Knoblauch-Croutons, gehobelter Parmesan

Tiroler Grösti 17.50
mit Spiegelei

2 Tiroler Kaspressknödel 14.90
mit knackigem buntem Salat und Balsamico-dressing

FISCH

Skrei - Winterkabeljau 27.80
mit feiner Riesling Sauce, Blattspinat, confierten Tomaten und Neukartoffeln

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

Lachssteak vom Grill 25.50
Safransauce, buntes Gemüse und Pellkartoffeln

VEGETARISCH & VEGAN

Veganer Zwiebelrostbraten (vegan) 25.80
planted-Steak, Kartoffelstampf, vegane Bratensauce, Röstzwiebeln

Tiroler Spinatknödel (vegetarisch) 16.90
hausgemachter Knödel mit Nussbutter und Bergkäse

Käsespätzle (vegetarisch) 16.50
Röstzwiebeln

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

SCHNITZEL-LIEBE

Wiener Schnitzel vom Kalb 24.90
mit Zitrone, Preiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art" vom Strohschwein 16.20
mit Zitrone, Preiselbeeren

Cordon bleu vom Strohschwein 19.90
gefüllt mit Schinken und Käse, Zitrone, Preiselbeeren

Münchner Schnitzel vom Strohschwein 18.80
Panade aus süßem Senf und Meerrettich, Zitrone, Preiselbeeren

Wiener Backhendl 16.50
frisch ausgebacken mit Sauce tartare

Der Haberl-Schnitzelburger

Brioche-Bun mit Schnitzel, Preiselbeeren, Sauce tartare, Meerrettich, Zitrone

mit Schnitzel vom Strohschwein oder vom Hähnchen 10.50

mit Kalbsschnitzel 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 15.60
karamellisiert mit Rumrosinen, Apfelmus und Mandeln

Apfelstrudel 9.80
mit Vanillesauce

Apfelkücherl 9.80
in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis

Wechselnde Kuchenauswahl 5.50
Fragen Sie uns gerne nach unserem heutigen Angebot

Marillenknödel 8.90
mit Vanillesauce und Butterbrösel

EIS

Amarenakirschbecher 8.50
Vanilleeis, Schokoladeneis, Amarenakirschen, Schlagsahne

Bananensplit 8.00
Banane, 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne, Schokoladensauce

Heiße Liebe 8.50
heiße Himbeeren, Vanilleeis, Schlagsahne

Zitronensorbet oder Cassissorbet

mit Prosecco 4.00

mit Wodka und Minze 6.00

Gemischtes Eis 8.50
Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis, frisches Obst und geschlagene Sahne

Sorbet-Becher (vegan) 8.50
Cassissorbet, Zitronensorbet, frische Beeren und Minze

Eine Kugel Eis 2.80
Vanille, Schokolade, Erdbeersorbett, Zitronensorbet und Cassissorbet

Affogato 5.30
Vanilleeis mit Espresso

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

BIER VOM FASS

	0,33 l / 0,5 l
Jetzt probieren	
Anheuser-Busch Bud *(Alk. 5,0% Vol.)*	*3.30 / 4.90*
Das erfrischend milde Bier zurück auf dem deutschen Markt	
	0,33 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
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

SCHNAPS

	2 cl | 4cl
Obstler – Ziegler	6.90 | 12.80
Haselnuss - Ziegler	6.90 | 12.80
Marille – Ziegler	6.90 | 12.80
Williamsbirne – Ziegler	6.90 | 12.80
Mirabelle - Ziegler	6.90 | 12.80
Alte Zwetschge - Ziegler	6.90 | 12.80
Wildkrisch – Ziegler	11.90

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 Hirschmüller | Württemberg | Deutschland	7.90 / 25.60
2025 Grauburgunder „Bullshit" Emil Bauer | Pfalz | Deutschland	7.80 / 29.90
2025 Silvaner Rudolf May | Franken | Deutschland	9.90 / 34.60
2025 Maximin Riesling Maximin Grünhaus | Mosel | Deutschland	9.90 / 35.40
2025 Grüner Veltliner Markowitsch | Carnuntum	9.10 / 34.90
2025 Grauburgunder Hirschmüller | Württemberg | Deutschland	26.90
2025 Sauvignon Blanc Kühling Gillot | Rheinhessen | Deutschland	34.90
2023 Grüner Veltliner „Fass 4" OTT | Wagram | Österreich	39.00 1,5l | 79.00
2023 Grüner Veltliner „Am Berg" OTT | Wagram | Österreich	42.50
2023 Lugana „I Frati" Cà dei Frati | Lombardei | Italien	46.00
2024 Sauvignon Blanc „KAITUI" Markus Schneider | Pfalz | Deutschland	38.50
2024 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide" Tement | Südsteiermark | Österreich	56.00
2025 Scheurebe Emil Bauer | Pfalz | Deutschland	39.00
2025 Lugana Otella | Venetien | Italien	44.90
2022 Quintessenz Sauvignon Cantina Kaltern | Südtirol | Italien	68.60

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 Domaines Ott | Provence | Frankreich	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	9.60 / 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 | Italien	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
Prosecco Spumante Extra Dry Villa Chiopris | Friuli DOC | Italien	37.00

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

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
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 **Nektar** Rhabarber | Johannisbeere | Maracuja	4.00 / 0,20 l 4.00 / 0,20 l
Red Bull / Red Bull Sugarfree	5.20 / 0,25l

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

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