

# MÜNCHNER BROTTZEIT

**BROTTZEITBRETTL FÜR ZWEI** 18  
OBATZTER | GRIEBENSCHMALZ | KARTOFFELKAS | RINDERTATAR | RAUCHFORELLENSALAT | GEPICKELTES GEMÜSE | PILLER BREZN UND BAUERNBROT

FÜR VIER 27

**OBATZTER** 8,5  
ROTE ZWIEBELN | BREZNCRACKER

PILLER BREZN DAZU 1,5

**HEIDIS ALPENGARTEN** 8  
RADIESERL | GURKERL | EISZAPFEN | JUNGE KAROTTE | KRÄUTERQUARK

# VORWEG WAS FEINES

**TATAR VOM ALMRIND HEIDI STYLE** 17  
150G FRISCH GEWOLFTES RINDERTATAR | RADIESERL | GURKERL | GROBER SENF | BAUERNBROT

ALS HAUPTGANG (220G RINDERTATAR) 21

**RAUCHFORELLEN SALAT** 13  
FORELLE AUS DER AU | ZEDRI-ZITRONE | PREISELBEERSAHNE | BAUERNBROT

**GMIAS SALAT** VEGAN 12,5  
BUNTER SALAT | KIRSCHTOMATEN | SPROSSEN | ZITRUS-DRESSING | SAISONAL WECHSELNDES GEMÜSE

BACKHENDL DAZU 6

**BREZN-PANZANELLA** VEGAN 9,5  
BREZN | RUCOLA | TOMATEN | PINIENKERNE | HIMBEERVINAIGRETTE

GEBACKENE WEISSWURST DAZU 4  
GEBACKENER PORTOBELLO-PILZ DAZU 6



# HAUPTGERICHTE

**BAYERISCHE BUNTE BEETEN** VEGAN 13  
BUNTE BEETEN | FREGOLA | MISO | AUBERGINE

**MÜNCHNER SCHNITZEL** 19  
SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN, IN MEERRETTICH UND SÜSSEM SENF MARINIERT | KARTOFFEL-RADIESERL-GRÖSTL | PREISELBEEREN, KALT GERÜHRT | ZITRONE

**KRASSES WAMMERL** 17,5  
BLAUES BAYERISCHKRAUT | PINIENKERN-SERVIETTENKNÖDEL

**VOGELWUID** 17  
STEIRISCHES BACKHENDL | PREISELBEEREN, KALT GERÜHRT | KARTOFFEL-VOGERLSALAT

**BAYERISCHER ZANDER** 21  
AUF DER HAUT GEBRATEN | SAUTIERTER SPINAT | BLAUE TRÜFFELKARTOFFELN | RIESLINGSCHAUM

**ZWIEBELROSTBRATEN** 27  
RINDERLENDE VOM GARMISCHER ALMRIND | ZWEIERLEI ZWIEBELN | SPINATSPÄTZLE | GEMISCHTER SALAT

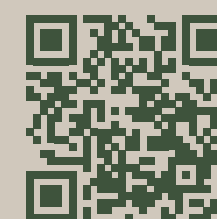
# MEHLSPEISEN

**APFELSCHMARRN** 9  
ZERRISSENE APFELPFANNKUCHEN | TOPFENEIS

**HEIDIS CRUMBLE** VEGAN 9  
BROWNIE | TONKA-WOLKE | COOKIE-CRUMBLE | BEERENRÖSTER

**EIS UND SORBET** 2,5  
VON DER BIO EISMANUFAKTUR CRAMER JE KUGEL  
WECHSELNDE SORTEN

# GETRÄNKE



BESTES AUGUSTINER UND FEINE AUSGEWÄHLTE WEINE, HIER GEHT'S ZUR GETRÄNKEKARTE

ALLE PREISE IN €, INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER. GERNE INFOMIEREN WIR SIE ÜBER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE.

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
RESTAURANT | DIENSTAG – SAMSTAG | 17:00 – 23:30 UHR  
WARME KÜCHE | 17:00 – 22:00 UHR  
TERRASSE | BEI SCHÖNEM WETTER BIS 22:00 UHR

**ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN.**

**RESERVIERUNG**  
T +49 170 5635552  
BE@SERVUSHEIDI.DE

SERVUSHEIDI.DE

