

## BIERE

Augustiner Hell vom Fass<sup>8</sup> 0,5l - 4,80€  
Augustiner Dunkel<sup>8</sup> 0,5l - 4,80€  
Augustiner Hell vom Holzfass<sup>8</sup> 0,5l - 4,80€  
Augustiner Edelstoff<sup>8</sup> 0,5l - 4,90€  
Augustiner Weißbier<sup>8,9</sup> 0,5l - 4,90€  
Augustiner Pils<sup>8</sup> 0,33l - 4,10€  
Augustiner Hell alkoholfrei 4,60€  
König Ludwig Weißbier Dunkel<sup>8,9</sup> 0,5l - 4,90€  
König Ludwig Weißbier leicht<sup>8,9</sup> 0,5l - 4,90€  
König Ludwig Weißbier Alk.frei<sup>8,9</sup> 0,5l - 4,90€  
Radler<sup>8</sup> - 4,50€  
Russ 0,5l<sup>8,9</sup> - 4,60€

## APERITIV

TOUT ODER SIE SPRITZ - 8,00€  
Martini Bianco, Granatapfel Limonade  
HUGO - 8,00€  
Prosecco, Holundersirup<sup>1</sup>, Tafelwasser  
LILLET JOLIE - 8,00€  
Lillet Rosé<sup>5</sup>, Grapefruitlimonade<sup>1</sup>, Salz, Limette  
LILLET WILDBERRY - 8,00€  
Lillet Blanc<sup>5</sup>, Schweppes Wildberry  
PIMM'S CUP - 9,50€  
Pimm's No.1<sup>1</sup>, Limo, Zitrone, Orange, Gurke

## CAMPARI DRINKS

CAMPARI SPRITZ - 8,00€  
Campari<sup>1</sup>, Prosecco, Tafelwasser  
CAMPARI AMALFI - 8,00€  
Campari<sup>1</sup>, Schweppes Bitter Lemon<sup>2</sup>, Grapefruitsaft  
SARTI LEMON SPRITZ - 8,00€  
Sarti Rosa<sup>1</sup>, Schweppes Bitter Lemon  
NEGRONI - 11,00€  
Campari<sup>1</sup>, Roter Vermouth<sup>5</sup>, Beefeater Dry Gin  
APEROL SPRITZ - 8,00€  
Aperol<sup>1,2</sup>, Prosecco, Tafelwasser  
Crodino<sup>1</sup> 0,1l - 3,80€

## ----- ALKOHOLFREIES -----

Hausgemachte Limonaden - 4,60€

Ingwer-Zitrone / Rosmarin-Limette

Saftschorle 0,2l - 2,90€ / 0,4l - 4,20€

Apfel / Maracuja / Johannisbeere / Rhabarber / Orange /  
Ananas / Grapefruit / Cranberry / Holundersirup

Coca-Cola<sup>1,2</sup>, Zero<sup>1,2</sup> 0,2l - 3,80€

Fanta<sup>1</sup> 0,2l - 3,80€

Limo 0,2l - 2,70€

Spezi<sup>1</sup> 0,2l - 3,00€ / 0,5l - 4,40

Schweppes Ginger Ale<sup>1</sup> 0,2l - 3,80€

Schweppes Tonic<sup>2</sup> 0,2l - 3,80€

Schweppes Ginger Beer 0,2l - 3,80€

Schweppes Bitter Lemon<sup>2</sup> 0,2l - 3,80€

RedBull<sup>1,2,7</sup>, Sugarfree<sup>1,2,7</sup> 0,25l - 4,60€

## WASSER

Tafelwasser sprudel 0,5l - 4€ / 1l - 7,50€

Tafelwasser still 0,5l - 4€ / 1l - 7,50€

## ----- WEINE -----

### WEISS

-fac!t- Grauburgunder QbA

Obekircher Winzer / Baden

0,1l - 3,90€ / 0,2l - 7,50€ / 0,75l - 27,00€

saftig / harmonisch

Riesling -EY mal I- VDP Gutswein

Weingut Peffingen / Bad Dürkheim - Pfalz

0,1l - 4,50€ / 0,2l - 8,20€ / 0,75l - 31,00€

feine Exotik / Schmelz / milde Säure

-fac!t- Sauvignon Blanc QbA

Weingut Kitzer / Rheinhessen

0,1l - 4,00€ / 0,2l - 7,70€ / 0,75l - 28,00€

aromatisch / frisch

Grüner Veltliner -Reserve- QW

Weingut Norbert Bauer / Niederösterreich

0,1l - 4,80€ / 0,2l - 8,80€ / 0,75l - 32,00€

würzig / mittelmäßig / typisches „Pfefferl“



ngespielt, muss das Ass dieser Farbe gespielt werden. Der Spieler, der die höchst  
e/stärkste Karte ausspielt, gewinnt alle vier Karten und darf als nächstes die erste Karte der Runde ausspielen. Es werden immer die Augen von einem Team zusammenggezählt. Gewonnen hat  
dienen Das bedeutet, dass man nur eine Karte mit der gleichen Farbe (Eichel, Gras, Schelle, Trumpf) wie die zuerst ausgespielte Karte spielen darf. Wird die Farbe des gesuchten Asses

## FLASCHENWEINE WEISS

Retzstadt Silvaner VDP Ortswein \*bio\*

Weingut Rudolf May / Retzstadt - Franken

0,75l - 36,00€

elegant mit feiner Mineralik / teilweise im Holzfass ausgebaut

Kitzeck Ried Höchtemmel Weißburgunder

Weingut Schauer / Südsteiermark

0,75l - 45,00€

straff / frisch / dennoch zarte Cremigkeit

## ROSÉ

Rossi Rosé QbA

Weingut Jürgen Hofmann / Rheinhessen

0,1l - 4,30€ / 0,2l - 7,90€ / 0,75l - 29,00€

saftig / beerig

## ROT

Merlot -du Soleil- Grande Réserve

Paul Bergeron / Languedoc-Roussillon

0,1l - 4,20€ / 0,2l - 8,30€ / 0,75l - 30,00€

ausgewogen / rotbeerig / feine Röstaromen

-Cuvee Ö- Reserve QW

Ferdinand Mayr / Burgenland

0,1l - 4,80€ / 0,2l - 8,80€ / 0,75l - 33,00€

vollmundig / weiches Tanin

Spätburgunder QbA

Weingut vondermark\*walter / Ortenau - Baden

0,1l - 4,70€ / 0,2l - 8,70€ / 0,75l - 32,00€

hell / kirschfruchtig / zarte Würze

## FLASCHENWEINE ROT

Château de Fontenille

Cadillac Côtes de Bordeaux AC / Bordeaux

0,75l - 39,00€

dunkelbeerig / elegant / mit guter Gerbstoffnote

Côtes du Rhône AOC

Domaine Paul Autard / Südrhône

0,75l - 38,00€

kraftvoll / reife, warme Fruchtnoten

Die Jahrgänge unserer Weine können Sie gerne bei  
unserem Service Team erfragen.

dass die Gegenseite keinen einzigen Stich erhalten wird. Er hat damit sofort ver-

das Team, das am Ende mehr als 60 Augen hat. Der Tout ist eine ganz besondere und hochrangige Art des Solo. Er kündigt quasi an, dass der Solist alle Stiche allein machen bzw.

oren, sollte der Gegenpartei doch ein Stich gelingen. Hält ein Spieler alle 8 höchsten Trümpe auf der Hand, also alle Ober und Unter, so hat er ein Sie. Dies ist das einzige Spiel,

## WEINSCHORLE

Weiss 0,2l - 4,80€ / 0,5l - 9,00€

Rosé 0,2l - 5,00€ / 0,5l - 9,50€

## ----- SCHAUMWEINE -----

Perrier Jouët Grand Brut - 0,75l - 85€

Perrier Jouët Blason Rosé - 0,75l - 100€

Ruinart Rosé - 0,75l - 130€

## COCKTAILS

OLD FASHIONED - 10,00€

Bourbon / Angostura / Zucker

MANHATTAN - 10,00€

Whiskey / Roter Wermuth / Angostura

GIN FIZZ - 10,00€

Gin / Zitronensaft / Puderzucker / Soda

ESPRESSO MARTINI - 11,00€

Wodka / Kaffelikör / Espresso / Zucker

NEGRONI - 11,00€

Gin / Campari / Roter Wermuth

Auch als Americano, Sbagliato oder Boulevardier

Auf Nachfrage machen wir dir gerne deinen Lieblingsdrink.

## ----- SPIRITS -----

VODKA - 4CL

Absolut - 7,00€

Lions Munich - 7,50€

Grasovka - 7,50€

Grey Goose - 9,50€



das nicht regelkonform ausgespielt werden muss, sondern gleich auf den Tisch gelegt werden kann. // KARTEN-NAMEN Eichel-Ober - da Oide, der, den keiner kann, der is hoch, des is ned da Gleansde, der höchste in Bayern, der Josef / Gras-Ober - der Blaue, der Grüne, Peterle, Schinder-Hansl, Jäger, Laubige, Biber, Trommler / Herz-Ober - der Rote, der Herzer, Fuchs, Lump, Bremsen-Dirk, Erdbeer-Schorsch, Bardolito / Scheitlen-Ober - der Runde, der

## GIN - 4CL

Beefeater London Dry Gin - 7,00€  
The Duke Munich Dry Gin - 8,00€  
Malfy Gin Rosa - 7,50€  
Beefeater 24 London Dry Gin - 8,00€  
Hendrick's<sup>1</sup> - 9,00€  
Gin Mare<sup>5</sup> - 10,00€  
Monkey 47 - 10,50€

## RUM - 4CL

Havana Club Anejo 3 Anos - 7,00€  
Havana Club Verde<sup>1</sup> - 7,00€  
Gosling's Black Seal - 8,50€  
Havana Club Anejo 7 Anos<sup>1</sup> - 9,00€  
Botucal Reserva<sup>1</sup> - 8,50€  
Matusalem Gran Reserva 23 - 12,00€

## TEQUILA - 2CL

Jose Cuervo Silver - 3,50€  
Jose Cuervo Gold - 3,50€  
Montelobos Mezcal - 5,50€

## BOURBON / SCOTCH / IRISH - 4CL

Four Roses Bourbon Whiskey<sup>1</sup> - 7,00€  
Jameson Irish Whiskey<sup>1</sup> - 7,00€  
Wild Turkey 81<sup>1</sup> - 7,00€  
Jack Daniel's<sup>1</sup> - 7,50€  
Chivas Regal 12 Years<sup>1</sup> - 8,00€  
Wild Turkey Rye<sup>1</sup> - 8,50€  
Jameson Black Barrel<sup>1</sup> - 9,50€

## SINGLE MALT - 4CL

Glenmorangie 10 Jahre<sup>1</sup> - 9,00€  
Glenkinchie 12 Jahre<sup>1</sup> - 10,00€  
Talisker 10 Jahre<sup>1</sup> - 10,00€  
Glenlivet 12 Jahre<sup>1</sup> - 9,50€  
Suntory Hibiki Harmony<sup>1</sup> - 12,50€

Jede Spirituose auch als Longdrink möglich!  
Alles mit Schweppes & Cola +3,50€,  
Alles mit Red Bull +4,50€

## SHOTS

Solero Shot<sup>1</sup> 2cl - 3,50€

Absolut, Maracujasaft, Orange,  
Vanillesirup

Gletscherbrise<sup>1</sup> hausgemacht 2cl - 3,50€

Center Shock<sup>1</sup> - 3,50€

Midori<sup>1</sup>, Zitrone, Puderzucker

Liquid Cocaine<sup>3</sup> 4er Pack - 16€

Absolut, Kaffee, Zucker

## EDELBRÄNDE 2CL

Obstler<sup>1</sup> - 4€  
aus dem Holzfass

Enzian - 4€

Williams Birne - 4€

Marille - 4€

Haselnuss - 4,50€

Alte Kirsche<sup>1</sup> - 5€

Alter Apfel<sup>1</sup> - 5€

Alte Marille<sup>1</sup> - 5€

=====  
Unsere Brände erhalten  
wir von der Brennerei  
Schwarzbrenner in  
Schondorf am Ammersee  
=====

## UND AUSSERDEM...

Jägermeister 2cl - 3,50€

Averna<sup>1</sup> 2cl - 3,50€

Ramazotti<sup>1</sup> 2cl - 3,50€

Ricard Pastis<sup>1</sup> 5cl - 8,50€

Grappa 2cl - 5€

Andrea da Ponte

Baileys<sup>1,4</sup> 4cl - 5,50€

Fernet Branca<sup>1</sup> 2cl - 3,50€

Frangelico<sup>6</sup> 2cl - 3,50€

Vermouth Red & White 5cl -  
6,50€

Pfefferminzlikör<sup>1</sup> 2cl - 3,50€

## ----- HEISSGETRÄNKE -----

Espresso - 2,80€

Doppio - 4,20€

Americano - 3,50€

Cappuccino - 3,80€

Latte - 4,20€

Milchkaffee - 4,20€

Tee - 4,60€

Frische Minze, Ingwer, grüner Tee, Darjeeling,  
Früchtete

→ Alle Heißgetränke gibt's wahlweise mit Kuhmilch  
oder Hafermilch +0,50€

----- MACH MA BROTTZEIT -----

ZUM SCHMIERN - 9,90€

Griebenschmalz / Angebätzter /  
Kräuterschmand / Brotkorb

„CRAZY TOUT“ - 12,80€

Kartoffel / Pulled Pork / Sambalsauce /  
gehobelter Käse / Speck-Krautsalat / Kren

SÜDTIROLER SPECKTELLER - 16,00€

Kren / gepickeltes Gemüse / Butter / Brotkorb

RÄUCHERLACHS TATAR - 14,80€

Salatbouquet / Kräuter-Schmand-Gurke /  
Rote Zwiebel / Brotkorb

SAURER KÄSE - 10,80€

Romadur / Pikante Senfmarinade / Essiggurke /  
Rote Zwiebel / Brotkorb

ANGEBÄTZTER - 7,90€ / 12,90€

Rote Zwiebel / Breze & Hausbrot

BAYRISCHER WURSTSALAT - 10,90€

Rote Zwiebel / Essiggurke / Senfmarinade / Brotkorb

SCHWEIZER WURSTSALAT - 11,90€

Bergkäse / rote Zwiebel / Essiggurke /  
Senfmarinade / Brotkorb

BROTZEITBRETTL (1-2 PERSONEN) - 21,00€

Roastbeef / Südtiroler Schinken / Pfefferbeißer /  
Angebätzter / Bergkäse / gepickeltes Gemüse /  
Butter / Kren / Brot

----- GRÜNES ECK -----

KLEINER SALAT - 4,90€

Blattsalat / Karotte / Gurke / Tomate /  
Radi / Hausdressing

GROßER SALAT - 9,90€

Blattsalat / Karotte / Gurke / Tomate /  
Radi / Hausdressing

Dazu:

Ziegenkäse im Speckmantel / Honig - 16,90€

Pesto Gemüse / Mandeln - 15,90€

---- A SUPPERL GEHT IMMER ----

RINDERKRAFTBRÜHE - 8,00€  
mit Kaspressknödel und Gemüse

==== GANZ WAS GUADS ====

KRUSTENSCHWEINEBRATEN - 10,30€ / 17,30€  
Dunkelbierjus / Kartoffelknödel /  
Semmelknödel / Speck-Krautsalat

STEIRISCHES BACKHENDL - 10,80€ / 17,80€  
Kartoffel-Radieserlsalat / Steirisches Kernöl

WIENER SCHNITZEL VOM KALB - 14,00€ / 26,00€  
Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat /  
Kaltgerührte Preiselbeeren

MÜNCHNER SCHNITZEL VOM SCHWEIN - 11,80€ / 18,80€  
Meerrettich-Süßer Senf-Panade /  
Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat

KALBSFLEISCHPFLANZERL - 10,50€ / 16,50€  
Aligot / Kalbssauce / hausgemachter Senf

LENDCHEN TELLER VOM SCHWEIN - 10,90€ / 17,90€  
Rahmschwammerl / Butter-Spätzle

MÜNCHNER CORDON BLEU VOM SCHWEIN - 22,80€  
Angebatzter / Schinken / Rote Zwiebeln /  
Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat

---- HAUPTSACH GSUND SAMMA ----

ROASTBEEF - 21,00€  
Rosmarinkartoffeln / Sauce Tatar / Salatbukett

BEEF TATAR VOM JUNGBULLEN - 14,00€ / 22,00€  
Kapernäpfel / Kren / Butter / Brotkorb

BOUILLABAISSE - 20,80€  
Fangfrische Fische und Krustentiere /  
Rouille / Gemüse / Weißbrot



Spieler / Davonlaufen - Ausspielen der Ruffarbe „unter der Sau“ durch den Gerufenen, wenn dieser 4 oder 5 Karten der Ruffarbe besitzt / Fehlfarbe - Farbe (Eichel, Gras, Herz, Schelle), die der Solospieler zusätzlich zu der als Trumpf bestimmten Farbe hat (außer Ass) / Gegenspieler - Spieler von der Nichtspielerpartei / Mitspieler - Partner des Spielers / Kurzer Weg - Spielmoher oder Gegenspieler sitzt direkt hinter dem Ausspieler / Langer

## OHNE TIER

KASPRESSKNÖDEL - 13,90€

Kräuterschmand / Blattsalat mit Hausdressing

SPINAT-RICOTTAKNÖDEL - 9,50€ / 15,50€

Nussbutter / Parmesan / Ofentomate

RAHMSCHWAMMERL - 8,90€ / 13,90€

Semmelknödel / Kräuter

GEBRATENES SAISONGEMÜSE (vegan) - 16,90€

Grüner Spargel / Kichererbsen-Pflanzl /

Salzzitrone / Pesto

ALLGÄUER KASSPATZN - 15,50€

Bergkäse / hausgemachte Röstzwiebeln / Salat

## NACHTISCH

APFELSTRUDEL - 8,40€

hausgemachtes Vanilleeis oder Vanillesauce

APFELKÜCHLE - 8,40€

hausgemachtes Vanilleeis oder Vanillesauce

BAYRISCHES TIRAMISU - 8,40€

Kirschkompott

KARAMELLISIERTES BANANENBROT - 8,00€

Kirschkompott / vegan & glutenfrei

---

NUR FREITAGS, SAMSTAGS UND FEIERTAGS

ODER NACH VORBESTELLUNG

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN - p.P. 10,80€

Apfelkompott / Rumrosinen / Mandeln

ab 2 Pers. / 25 min.

---

Liebe Gäste:

Für Beilagenänderungen berechnen wir 2,00€

Vielen Dank für euer Verständnis.

An Guadn!

## BIER AUS DEM HOLZFASS

In Bayern ist das Bier ja so was wie unser täglich' Brot. Der beliebte Gerstensaft ist ein Kulturgut mit jahrhundertelanger Tradition. Die im Jahr 1328 in München gegründete Augustiner Brauerei weiß um den Stellenwert dieses historischen Erbes und hat unser Team vom Tout oder Sie eingehend geschult, damit wir das Kulturgut Bier auch wirklich pfleglich behandeln und in unseren Räumen optimal ins rechte Licht rücken können.

Also, Spot an für unsere Augustiner Holzfässer! Wir zählen zu den wenigen Auserwählten, die Augustiner-Bier aus Holzfässern ausschenken dürfen, was eine große Ehre für uns ist. Die in München produzierten Holzfässer sind mit jahrelang gelagerten Eichendauben zu 100 Prozent handwerklich angefertigte Einzelstücke, die klassisch mit Fasspech (u.a. Pinien- und Kiefern- harz) abgedichtet sind. Sie haben bei uns einen Ehrenplatz in einem einsehbaren Kühlhaus im Gasträum.

Das Augustiner Holzfassbier wird mit ausgesuchten Rohstoffen aus der Region hergestellt und weist einen vergleichsweise geringeren CO<sub>2</sub>-Gehalt auf, was zu einem differenzierteren, sanfteren und milderem Geschmackserlebnis führt. Im gastronomischen Ausschank ist es besonders wichtig, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird und eine Lagerung bei 2 bis 4 Grad Celsius erfolgt, damit das Fassbier stets frisch schmeckt. Zapfhähne aus Messing sorgen schließlich für ein optimales Ergebnis beim Ausschank.

Damit das Bier unsere Gäste in der immer gleichen, ausgezeichneten Qualität erreicht und stets in vollen Zügen und frisch bis zum letzten Schluck genossen werden kann, ist insbesondere die Gläserpflege ein zentrales Thema im Tout oder Sie. Dementsprechend verwenden wir eine separate Gläserpülmaschine, in der ausschließlich unsere Biergläser das Reinheitsgebot am eigenen Leib zu spüren bekommen. Außerdem verfügen wir über spezielle Tiefkühlfächer, in denen die Gläser bei minus 6 Grad auf ihren Einsatz warten.

Dank unserer umfassenden Bier-Pflege kommt am Ende auf jeden Fall ein Augustiner Bier mit einer reinen, frischen Geruchsnote mit leichten Hopfentönen und Malzaromen heraus, das angenehm spritzig im Geschmack ist und samtig weiche Hopfen-Bitternoten erahnen lässt, getoppt von einer feinporigen, stabilen Schaumkrone. Na dann, Prost!