



Irmí Sharing Menu 1



Vorspeise

Brotzeitbrett

Hausgemachter Obazda, Geräuchertes vom Metzger Vogl, Senf
Bunter Radi, Chilipeitschen, Apfelgriebenschmalz, Käse
Bauernbrot



Hauptgang

Kalbsfleischpflanzerl, lauwarmer Kartoffelsalat
Bratwürste vom Metzger Vogl, Dunkelbiersoße, Sauerkraut
Leberkäse, Krautsalat, Senf
Kartoffelknödel, gemischter Salat



Dessert

Warmer Apfelstrudel, Vanillesoße, Vanilleeis

pro Person 30 Euro



„Du musst wenigstens probieren!“

Alle Preise inklusive Service & MwSt und in Euro ausgezeichnet
Menü mit Allergenkezeichnung auf Nachfrage verfügbar



Irmí Sharing Menu 2



Vorspeise

Brotzeitbrett

Hausgemachter Obazda, Geräuchertes vom Metzger Vogl, Senf
Bunter Radi, Chilipeitschen, Apfelgriebenschmalz, Käse
Bauernbrot



Hauptgang

Kalbsfleischpflanzerl, lauwarmer Kartoffelsalat, Senf

Knuspriges Backhänderl, Zitrone

Wammerl Krustenbraten, Spitzkrautsalat

Käsespätzle

geröstete Bierzwiebel, gemischter Salat

Kartoffelknödel, gemischter Salat



Dessert

Kaiserschmarrn, Rosinen, Nüsse

Apfelmus

pro Person 36 Euro



„Du musst wenigstens probieren!“

Alle Preise inklusive Service & MwSt und in Euro ausgezeichnet
Menü mit Allergenkennzeichnung auf Nachfrage verfügbar



Irmí Sharing Menu 3



Vorspeise

Brotzeitbrett
Hausgemachter Obazda, Chilipeitschen
geräuchertes vom Vogl, Bunter Radi, Senf
Käse, Apfelgriebenschmalz
Bauernbrot



Hauptgang

Bratwürste vom Metzger Vogl, Dunkelbiersoße, Sauerkraut

Saftige Bauchfleisch-Rippchen vom Tiroler Alpenschwein
BBQ-Soße, Grillzitrone und Bio-Senf, mit Ofenkartoffeln & Pommes

Giesinger Braumeistergulasch vom Kalb

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Kartoffelknödel, gemischter Blattsalat



Dessert

Kaiserschmarrn, Rosinen, Nüsse
Apfelmus

pro Person 42 Euro



„A bisserl was geht immer!“

Alle Preise inklusive Service & MwSt und in Euro ausgezeichnet
Menü mit Allergenkennzeichnung auf Nachfrage verfügbar



Irmí Sharing Menu 4



Vorspeise

Brotzeitbrett
Hausgemachter Obazda, Chilipeitschen
geräuchertes vom Vogl, Bunter Radi, Senf
Käse, Apfelgriebenschmalz
Bauernbrot



Hauptgang

Knusprige Bayerische Landente, Blaukraut
Bratwürste vom Metzger Vogl, Dunkelbiersoße, Sauerkraut
Giesinger Braumeistergulasch vom Kalb
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Kartoffelknödel, gemischter Blattsalat



Dessert

Kaiserschmarrn, Rosinen, Nüsse
Apfelmus, Eiskreme

pro Person 45 Euro



„A bisserl was geht immer!“

Alle Preise inklusive Service & MwSt und in Euro ausgezeichnet
Menü mit Allergenkennzeichnung auf Nachfrage verfügbar