

# BIERGARTEN KARTE

Libre Service et débarrassage merci

Bitte Selbstbedienung und Abräumen – Please Self Service and take it back

## WURST - SAUCISSES ALLEMANDES

du meilleur charcutier de Munich : Magnus Bauch

**GRILLTELLER ZWEI WURST ZUR WAHL** und Garnituren 10 €  
Deux saucisses grillées au choix et garnitures – 2 sausages on choice and garnish

**BRATWURST** und Beilagen 7 €  
Saucisse blanche veau porc et herbes et garnitures - White sausage veal and porc herbs and garnish

**CURRYWURST** und Beilagen 7 €  
Saucisse bœuf porc parfumé sauce au curry – Curry sausage beef porc Currysauce and garnish

**FLEISCHKÄSE** und Beilagen 7 €  
Saucisse bœuf platte – Meat loaf slice and garnish

**KÄSEWURST** und Beilagen 7 €  
Saucisse au fromage bœuf et porc et garnitures - Cheese sausage beef and porc and garnish

**HANS'L BURGER** und Beilagen 8 €  
Tranche de bœuf et porc - spécialité de Munich dans pain blanc – Meat Loaf Burger and garnish

**ASSIETTE VEGETARIENNE** Nur aus Garnituren Composition de garnitures Mix of garnish's 7 €

## GARNITURES MAISON

**BREZEL** 2 €

**SAUERKRAUT** 4 €  
Choux à la pomme – Sauerkraut with apple

**KARTOFFELSALAT** 4 €  
Salade de pommes de terre – potatoe salad

**KRAUTSALAT** 4 €  
Salade de choux – Cabbage salad

**POMMES FRITES** 4 €  
Petite frite small fries

## CHOUCROUTES

**1/2 HAXN UND SAUERKRAUT** 12 €  
½ jarret de porc croustillant et garnitures - half crousty porc leg and garnish

**POLNISCHE WURST UND 1/2 HAXN MIT SAUERKRAUT** 15 €  
Choucroute ½ jarret et saucisse fumée - 1/2 crousty leg and a smoked sausage and Sauerkraut

## MENU ENFANT – 8 ans

**KINDER- TELLER WURST KLEINE POMMES** 5 €  
une saucisse et petite frite - Children Plate Sausage and small fries.

## SPECIALITES SUR ARDOISE

Plats typiques allemands ... servis au chalet (attente avec bipeur)

Prix nets – l'Alcool est dangereux pour la santé - Viande provenant d'Allemagne

## BROTZEIT APERITIF

<b>BREZEL</b>	2.00
<b>PLANCHE DE CHARCUT'</b> 180g Gendarmes, Krainer épiciée, Salami, Tiroler Speck, Gurke et 1 Brezel	9.90
<b>OBATZDA &amp; BRETZ'L</b> Fromage crémeux épicié au oignons Spicy cheese cream and oignons	6.90

## TARTES FLAMBEES

Vendredi et Samedi 18h30 - 20h30

<b>FLAMMKUCHEN SPECK UND ZWIEBELN</b> Tarte flambée crème fraîche lardons et oignons Slim Pie with cream bacon and oignons	8.90
<b>FLAMMKUCHEN VEGI ZIEGENKÄSE UND HONIG UND ZWIEBELN</b> Au Fromage de chèvre et Miel Slim Pie with goat and honey	9.70

## GETRÄNKE BOISSONS DRINKS

<b>BOISSONS SOFT ARTISANALES</b> Limonade ou Coca d'Occitanie	25cl	3.5		
<b>JUS DE POMME ou APFELSAFTSCHORLE</b> Jus de pomme et eau pétillante	25cl	3 €	50cl	5.9
<b>EAU MINERALE</b> Vittel ou San Pellegrino	25cl	3.5		
<b>CHRISTALINE</b> Eau minérale Mineral water			50cl	1.5
<b>BIERE PAULANER HELL</b> Blonde de Munich Lager	30 cl	3.9	50cl	5.9
<b>BIERE MAISON - HEX</b> Pale Ale - Stout ou Pils, selon le brassage	30 cl	3.9	50cl	5.9
<b>WEISSBIER - SANS ALCOOL</b>	30cl	4.5		
<b>VIN BLANC, ROUGE ou ROSE</b> (au chalet)	25cl	6.5		
<b>WEINFLASCHE</b> Bouteille de vin Bottle of wine			75 cl	18.9

## DESSERTS TYPIQUES

<b>ZWETSCHGEN DATSCHI UND SAHNE</b> Crumble au quetsches et chantilly Plum Crumble and cream	4.5
<b>WARMER APFELSTRUDEL</b>	4.5
<b>KÄSEKUCHEN</b> Gâteau au fromage blanc Cheesecake	4.5
<b>SCHOKOLADENKUCHEN</b> Gâteau au chocolat Chocolate cake	4.5

## GLACES ARTISANALE - BARELLE BLAGNAC

<b>1 BOULE</b> dans cornet	3
<b>2 BOULES</b> dans coupelle avec chantilly	4.5
<b>3 BOULES</b> dans coupelle avec chantilly	6



## **Bienvenue au Biergarten**

En Bavière, les moines sont à l'origine du brassage de la bière, pour la conserver ils ont créé des grandes caves sous terre au frais et fait pousser des beaux arbres par-dessus, sous lesquels ont émergés des Jardins de Bière, Biergarten.

Les moines servaient traditionnellement la bière et des restaurateurs se sont joint à eux pour proposer des plats savoureux, et différentes **Bratwurst traduits** : « **saucisse grillée** ». Il n'y a pas de service à table, les convives achètent les boissons sur place et partageaient leur repas avec des inconnus, car c'est le principe des grandes tables conviviales.

## **Comme à la maison :**

**Merci de débarrasser votre table**  
comme ça il y aura assez de vaisselle pour tous

et merci de garder un œil sur vos petits et la décoration florale.

Au Biergarten à Aussonne, il se fait bon vivre en famille ou entre amis.

Comme en Bavière, vous pouvez acheter

## **Au Chalet : Boissons, Apéro et Desserts**

et commander des tartes flambées (week end de 18h30 – 20h30)

et plateaux de charcuterie et la spécialité du week end indiqué sur l'ardoise

le chalet ferme à partir de 22h...

## **Au Food Truck : Votre repas et prêt**

des garnitures maison et des saucisses allemandes sont prêts sur la plancha pour vous servir au moment ou vous avez faim. Certaines boissons peuvent aussi être prises au Truck

Petit conseil : patientez le moment calme, il y a assez pour tout le monde, la cuisine ferme à 21h30

**Pour les tartes flambées et spécialités du jour, vous récupérez un BIPEUR pour vous appeler à la cuisine du chalet dès que c'est prêt.**

## **Caisses au Food Truck et au Chalet :**

vous pouvez payer ou à la commande en CB ou espèces

**ou** nous vous donnons un bout de bois numéroté avec lequel vous pouvez commander aux points de ventes et payer à la fin à une des deux caisses libres.



**Notre Bière artisanale HEX – brassée par 50 litres sur place – selon le stock disponible**

A l'époque les moines brassaient sans houblon avec une durée de vie de la bière limitée, après ils ont découvert le houblon pour le goût et garder la bière.

Nous brassons avec du Houblon Indian Pale Ale, qui permis d'exporter les bières en Inde.