



**SERVUS UND WILLKOMMEN
IN DER**

BÖAGERY

**UNSEREM BAYRISCHEN
BURGER- UND GRILLWIRTSCHAUS**

ABERIDIV

Hugo 0,2 l € 4,50

Aperol Spritz 0,2 l € 4,50

Aperol Orange 0,2 l € 4,50

Aperol Maracuja 0,2 l € 4,50

Aperol Schweppes 0,2 l € 4,50

Glas Sekt Hausmarke 0,2 l € 5,00

FÜR DEN GLOINA HUNGA

Schrimbs Kadoffe

4 Riesengarnelenschwänze gebraten,
mit Ofenkartoffel gefüllt mit Apfel-
Sellerie-Quark, kl. Salatbouquet

€ 11,50

Frische Egaling

Braune Champignons in leckerer
Schnittlauchrahmsauce mit
Semmelknödel

€ 8,80

6 St. Zwüfe Ringle

im Teigmantel gebackene
Zwiebelringe mit Salsa Dip
kl. Salatbouquet

€ 7,50

Kas-Nadschos

Tortilla Chips mit Käsesauce u.
Tomatenpüree

€ 7,90

Nadschos Megsikana

Tortilla Chips mit hausm.
Guacamole und Salsa Dip

€ 7,90

Megn Dschis

(Mac'n Cheese)

Das klassische BBQ-Gericht:
Maccaroni in Käsesauce mit
Knoblauch-Semmelbrösel

€ 8,50

Hirdnkas im Hafala bacha

Hirtenkäse im Töpfchen gebacken mit
Oliven, gegrillte Paprika, knusprigen
Zwiebeln, Kräutern u. geröstetem Brot

€ 9,90

AUS OMMA'S SUBBNDOPF

Domadnsubbn mit gerösteten Weißbrotwürfeln € 4,00

Pfannakouchasubbn € 3,80

Wos grad so gibd: Dagesubbn „a la mode“ € 4,50

GROUSE SALOD

Oid Mü Salod („Altmühlsalat“)

Großer bunter Salatteller mit
gebratenen Putenbruststreifen,
Weißbrotcroupons

€ 10,30

Salod vom Büffe oder Saloddella

Kleiner Salat vom Büfett
oder Salatteller

€ 4,00

Schtoibruch Salod

(„Steinbruchsalat“)

Großer Salatteller mit frischen
Blattsalaten, gebratenen
Rostbeefstreifen, Weißbrotwürfel,
Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder
Sauerkrem

€ 13,80

Merlaloï Kassalod (Käsesalat)

Großer Salatteller nach aktuellem
Angebot mit verschiedenen Käsesticks

€ 10,40

Frengischa Salod („Frankensalat“)

Großer bunter Salatteller mit Gebr.
Hähnchenbruststreifen und Croupons

€ 10,30

Dunfisch Salod (Thunfischsalat)

Großer frischer Salatteller nach aktuellem
Angebot mit Thunfisch, Tomaten, Ei,
Zwiebeln und Frenchdressing

€ 10,90

S'WEGEDARISCHE ZAMGFAST

Banierde Söllarischniddn

(Sellerieschnitzel) frisch gedämpft
und paniert, auf frittierten
Steakhouse-Kartoffeln mit
hausmacher Ketchup
€ 10,20

Körry Linsn Dschili

mit Süßkartoffeln, Paprika
und Zwiebel in 4 Kartoffelhälften
€ 12,90

Banirds Gmiasschnitzl

mit gefüllter Ofenkartoffel
€ 12,40

Hirdnkas im Hafala bacha

Hirtenkäse im Töpfchen gebacken mit
Oliven, gegrillte Paprika, knusprigen
Zwiebeln, Kräutern u. geröstetem Brot
€ 9,90

Nadschos Megsikana

Tortilla Chips mit hausmacher
Guacamole und Salsa
€ 7,90

Siaßkadoffe – Bomfrids

Süßkartoffel-Fritten mit
Kräuterquark (veget.) oder Sour
Cream, kl. Salatbouquet
€ 7,50

Grousa Saloddella

Großer Salatteller nach aktuellem
Angebot, mit frittierten Käsesticks
€ 10,40

Bauan Goid

Ofenkartoffel gefüllt
mit Kräuterquark und
kleinem Salatbouquet
€ 8,90

Kas-Nadschos

Tortilla Chips mit Käsesauce und
Tomatenpüree
€ 7,90

6 St. Zwüfe Ringle

im Bierteig gebackene Zwiebelringe mit
Salsa und kl. Salatbouquet
€ 7,50

ZUPFTS FLEISCH IN DA SÖMME

BBQ Sandwiches

Serviert im hausmacher Baguette auf Salat, mit Cole Slaw und Tomaten

Von da Sau

Schweineschulter von Hand gezupft, mit Zwiebeln und Gurke und BBQ-Sauce im slow-baked Sandwich, mit Steakhouse fries

€ 14,00

Von da Budn

Von Hand gezupfte Putenbrust mit Zwiebeln und Gurke und BBQ-Sauce im slow-baked Sandwich mit Steakhouse fries

€ 14,00

Von da Kua

Von Hand gezupfte Rinderschulter in Zwiebel-Honig-Knoblauch -BBQ-Sauce, mit frischen Zwiebelringen und süßem Rotkrautsalat im slow-baked Sandwich mit Steakhouse fries

€ 16,00

NOMOI ZUPFTS FLEISCH, ONE SÖMME

Zubfde Sau

von der Schweineschulter gewürzt mit unserem BBQ Rub, bei Niedrigtemperatur gegart mit BBQ Sauce mariniert, handgezupft, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (opt. Sauerkrem) und hausmacher Cowboy Bohnen

€ 14,00

Zubfde Budn

nicht von der Schweineschulter sondern von der Putenbrust, gewürzt mit unserem BBQ Rub, handgezupft mit BBQ Sauce mariniert, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (opt. Sauerkrem) und hausmacher Cowboy Bohnen

€ 14,00

Bayern Mixed Grill

Grilldella „Haselberg“

Medaillons vom Schwein und Rind
mit Kräuterbutter, geschnitztem
Grillwürstl, krosser Speckscheibe,
Pommes frites
€ 13,50

Hoizfella Schteks

(Holzfällersteaks)
vom Landschweinerücken saftig
gegrillt, mit Gartenkräuterbutter auf
Steak Fries mit knusprigen
Röstzwiebeln
€ 11,90

Grillmoischta Schteks

(Grillmeistersteak)
Saftige Rückensteaks vom
Dorfschwein mit unserer Grillsauce
nach Hausrezept vom Chef
Kleine Rösti
€ 11,90

Zwüferoschtbradn

(Zwiebelrostbraten)
vom Weidetier mit Bratensauce,
mit krossen Röstzwiebeln und
leckeren Pommes frites
€ 17,00

Budn Schteks

(Putensteaks)
Truthahnbrust gegrillt mit hausm.
BBQ-Sauce und
frittierten Kartoffeltalern
€ 12,50

Pfeffa-Schtek

Schweinefilet gegrillt mit grüner
Madagaskar-Pfeffersauce und
Kroketten
€ 14,00

BIF SCHTEKS

Steaks nur Rare, Medium Rare und Medium erhältlich!

Wir servieren alle Steaks mit unserer Hausmacher BBQ-Butter und einer mit Kräuterquark gefüllten Landkartoffel aus dem Ofen

Roastbeef vom irischen Freilaufhind

200 g	€ 17,80
250 g	€ 21,80
300 g	€ 25,80
400 g	€ 33,80

„La Cabana - bife de chorizo“

Roastbeef vom argentinischen Weiderind

200 g	€ 20,90
250 g	€ 25,90

Aus der Region

T-Bone Steak 600 g € 28,90

Rib Eye Steak 300 g € 21,90

IMMA OIFACH GUAD

Mrs. Schnitzl „Wiener Art“ ca. 180g
in knuspriger Semmelpanade gebacken
mit Pommes frites € 10,80

Mr. Schnitzl „Wiener Art“ ca. 240g
in knuspriger Semmelpanade gebacken
mit Pommes frites € 14,50

MONSCHTA Schnitzl ca. 310g
in knuspriger Semmelpanade gebacken
mit Pommes frites € 18,90

Gewichtsangaben = Rohgewicht! Weitere Kaliber bitte anfragen.

RIBBALE - SCHBER RIBS

BBQ Country Back Ribs
800g+ Teile von der hinteren Schweinerippe, gewürzt
mit unserem Steakhouse Rub, aus dem Ofen, (long term Garung) mit
BBQ Sauce mariniert und Steakhouse Fries € 16,00

AUSM MER

Daddäus Schpedzial

10 Riesengarnelenschwänze gebraten mit
dreierlei hausmacher Dips serviert in Kartoffelhälften,
Nachos zum Tunken und kl. Salat im Glas € 21,50

OBACHT: BÖAGA

Dangsche, liabe BÖAGERY-Fens, dass so vü vo eich zu uns kumma und mia füa eich unsre midda Hend gmachten Baöga macha derfa. Ab und zu kummts aba a voa, weil unsre Böaga so guat san, dass vü los is und mia midda Awat net nouchkuma. Da komma aba nix macha, weil hoit oifach ois midda Hend gmacht is und des Fleischkiachla net vorbroudn wern ko. Di Buama und Moile in da Kich renna si an Oasch ab fia eich und macha wos get damits net zlang get bists enga Zeich kriagds. Mia hoffa ia sechts des ei.

Di, di des net eiseng, mian wo anderscht hi ge.

Obacht: Mia bacha die Fleischkiachle meischtens imma duach. Und, Hümmeffadda, lassds uns mit so am Schmarrn in Rua wia: „i wü koi Domadn oda koin Zwüfe“.

Diats des Zeich was enk net gfoit oifach wida ro.

Dangsche! Dangsche! Dangsche!

Übersetzung ins Deutsche:

Danke, liebe BÖAGERY -Fans, dass Ihr immer zahlreicher zu uns pilgert und wir die leckeren handgemachten Hausmacher-Böaga für Euch zubereiten dürfen.

Manchmal bedeutet Handarbeit aber auch, dass es etwas länger dauern kann, wenn viel los ist. Aber dagegen ist nicht viel zu machen, weil unsere Ware immer frisch gegrillt wird und anschließend zum Böaga zusammengebaut werden muss. Die Qualität muss passen, deshalb können wir die Böaga auch nicht vorbraten etc.

Die Jungs und Mädels in der Küche bewegen Ihre Ärsche so schnell es geht. Sie tun das Möglichste, um eure Bestellungen schnellstens rauszugeben. Bei evtl.

Wartezeiten bitten wir um Verständnis.

Wer keins hat ist hier im falschen Laden!

Bitte beachten: Wir braten unsere Patty's üblicherweise durch. Und Herrgott, verschont uns mit „keine Tomate, Zwiebel oder sonst was“ – tut einfach das wieder runter, was Ihr nicht haben wollt.

Danke! Danke! Danke!

SOICHE BÖAGA ...

Unsere Burger sind hausgemacht und Unikate, wir teilen diese nicht! Preis je Burger: € 14,00.
Fleischpattys haben roh 350 g. Je nach Böaga mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel. Umsonst dazu gibt's
Steakhouse-Fries und Cole Slaw. Zur Wahl: Brioche (Standard)-, Laugen- oder Vollkorn-Buns

XXL-Oidmü Böaga

Grillsauce „Art d. Chefs“
Rinder Patty

XXL- Tschies Böaga

Cheddarkäse, Majo-Dip,
Rinder Patty

XXL- Babekju Böaga

BBQ Sauce
Rinder Patty

XXL-Deksass Böaga

Rinder Patty
Speck, Chili-Ketchup

XXL- Gegala Böaga

2 Hähnchenbrüste
Mayo-Tomaten-Dip

XXL-Gmias Böaga

250 g Gemüse Patty, BBQ-Sauce
(Tomaten-Paprika-Zwiebel-Walnüsse-Käse-Karotten-
Mais-Ei-ger. Weißbrot) nur in XXL

XXL-Oifacha Böaga

Leckere Majo-Dip u. Ketchup
Rinder Patty

XXL- Franzosn-Böaga

Brie, Preiselbeeren
Rinder-Patty

XXL- Deifes Böaga

Thai-Chilis (scharf), Jalapeños
Rinder Patty
Scharfer hausmacher Dip

XXL-Schümmekas Böaga

Rinder Patty
Gorgonzola, BBQ-Sauce

Böaga-Breddla

Oifach a Böaga dea eich nouch da Nosn schtet
aussuacha (Fleisch aba 175 g) dazua gibds an haus-
machdn Eisdee, Bommes und Kolslaa und a gloine
Nouchspeis.

€ 16,00

XXL-Jalapeño Böaga

Rinder Patty
Cheddarkäse, Jalapeñostreifen

Luschen-BÖAGA (nur 250g Patty) Nachlass € 1,00

MONSHTA

(Aufpreis-doppelt Fleisch) € 7,00

BÖAGA-EKSDRAS:

<i>2 Scheim Schbegg grillt</i>	€ 1,00
<i>2 Scheim Kas</i>	€ 1,00
<i>Sos</i>	€ 1,00
<i>Jalapeños</i>	€ 1,00
<i>Süßkartoffelfritten statt Pommes</i>	€ 3,00
<i>Meiskoim</i>	€ 3,50

BEILANG:

<i>Kol Slaa</i>	€ 2,80
<i>Mekn Dschiis (Mac'n Cheese)</i>	€ 3,00
<i>Kauboi Bona (Cowboy Bohnen)</i>	€ 3,00
<i>Siaskadoffefriddn (Süßkartoffelfritten)</i>	€ 4,00
<i>Steakhouse Fries</i>	€ 2,80
<i>Zwüfe Ringla (Zwiebelringe gebacken)</i>	€ 3,40
<i>Rode Bede Salod mit Kichererbsen/Feta</i>	€ 3,50

SOOSN:

<i>Salsa</i>	€ 1,00
<i>Kreudakwak</i>	€ 1,00
<i>Guacamole</i>	€ 2,00
<i>Saua Kriem</i>	€ 1,00
<i>Senf-Majo</i>	€ 1,00
<i>Sweet'n Saua Sos</i>	€ 1,00
<i>Knove Majo</i>	€ 1,00
<i>Babekju Sos</i>	€ 1,00
<i>Oidmü Sos</i>	€ 1,00
<i>Koktel Sos</i>	€ 1,00
<i>Honich Senf</i>	€ 1,00

NUR BEI UNS:



RED BIRD Energy-Drink

0,25 l Dose € 3,00

LIMMO UND WASSA

Orangen ^{1,3} -/Zitronenlimo ³	0,4 l	€ 2,60
	0,25 l	€ 2,00
Cola Mix ^{1,3,9}	0,4 l	€ 2,80
	0,25 l	€ 2,40
Coca Cola ^{1,3,9,12}	0,4 l	€ 3,00
	0,25 l	€ 2,50
Apfelschorle ¹⁵	0,4 l	€ 2,80
	0,25 l	€ 2,40
Sonstige Saftschorlen	0,4 l	€ 3,10
	0,25 l	€ 2,40
Tafelwasser	0,4 l	€ 2,40
Apfel-/Orangensaft	0,25 l	€ 2,40

1= mit Farbstoff - 3=mit Antioxidationsmittel - 9=koffeinhaltig - 10= chininhaltig –

15=aus Saftkonzentrat.

HOFMÜLLER BEIA AUS DA STOOD

Helles vom Fass	0,5 l	€ 2,80
Helles vom Fass	0,3 l	€ 2,40
Hefeweizen hell/dunkel/alkohol-frei/leicht	0,5 l	€ 3,00
Dunkel Export	0,5 l	€ 3,00
Pils vom Fass	0,3 l	€ 3,00
Hell Export alkoholfrei	0,5 l	€ 3,00
Kellergold Bügelflasche	0,3 l	€ 3,00

WEINE

Silvaner Q.b.A. Frankenwein	0,2 l	€ 4,50
Riesling trocken Q.b.A., Württemberg	0,2 l	€ 4,50
Müller-Thurgau Q.b.A. Baden	0,2 l	€ 4,50
Trollinger trocken Q.b.A., Württemberg	0,2 l	€ 4,50
Trollinger m. Lemberger Q.b.A., Württ.	0,2 l	€ 4,50
Spätburgunder Weißherbst Q.b.A., Baden	0,2 l	€ 4,50
<small>1= mit Farbstoff - 3=mit Antioxidationsmittel - 9=koffeinhaltig - 10= chininhaltig</small>		
Glas Sekt Hausmarke	0,1 l	€ 3,00
Glas Sekt Hausmarke	0,2 l	€ 5,00
Kir Royal	0,2 l	€ 6,00

KAFÄ UND DEE

Tasse Kaffee		€ 2,00
Kännchen		€ 3,20
Cappuccino		€ 3,00
Latte Macchiato		€ 2,60
Espresso		€ 2,00
Große Tasse Tee div. Sorten		€ 3,20

SCHNABS

Diverse Bethke Spirituosen	0,02 l	€ 3,80
Ramazzotti	0,02 l	€ 3,00

Bitte fragen Sie nach weiteren Angeboten!