



RESTAURANT & BIERGARTEN
Alte Liebe
an der Amper

From the soup pot

Hearty beef bouillon with fresh pancake slices Kräftige Rindsbouillon mit frischen Pfannkuchenstreifen	€ 4.50
Beef consommé with homemade liver 'spaeztle' Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberspätzle	€ 4.50

Besides this, our chef has a special soup waiting for you every day!

Hot and cold appetisers

Homemade bruschetta with marinated tomatoes on toasted white bread Hausgemachte Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfelchen auf angerosteten Weißbrot	€ 4.50
Piccolo "Dolce Vita" Buffalo mozzarella on juicy slices of bush tomato Piccolo „Dolce Vita“ Büffel-Mozzarella auf saftigen Scheiben von der Strauchtomate	€ 7.50
Lamb's lettuce Lamb's lettuce with breaded feta cheese Leichter Feldsalat mit panierten Fetakäse	€ 7.50
Italian trio A variety of different starters with bruschetta, prosciutto di Parma and creamy buffalo mozzarella Italienisches Trio kleine Vorspeisenvariation mit Bruschetta hauchdünnem Parmaschinken und cremigem Büffelmozzarella)	€ 10.50



RESTAURANT & BIERGARTEN

Alte Liebe
an der Amper

Beef carpaccio

€ 11.50

Thinly sliced raw beef with lemon dressing, shaved parmesan cheese and rocket salad

Hauchdünnes Carpaccio von Rinderfilet

an Rucolasalat, mit original italienischem Parmesanhobel und frischer Zitrone verfeinert

Meatless desire

Allgäu cheese noodles

€ 9.90

with Emmental cheese and fried onions

Allgäuer Kässpätz'n

mit zartschmelzendem Emmentaler und würzigen Rostzwiebeln

Gnocci

€ 9.90

with homemade basil pesto or tomato sauce served with fresh Parmigiano cheese

Gnocci

in hausgemachten Basilikumpesto oder Tomatensoße mit frischen Parmesan berieben

Spaghetti

€ 11.50

with roasted mushrooms of the season, a pinch of garlic and original Parmigiano cheese from Bologna

Tagliatelle mit gerosteten Pilzen der Saison

mit einer Prise Knoblauch und mit frisch gehobeltem original Parmigiano aus Bologna

Pan-fried vegetables a la chef

€ 10.90

Grilled and steamed vegetables of the season with a home-made vegetable quiche, potato "krustis" and baked mushrooms with a dash of sour cream

Gemüsepfandl à la Küchenchef

gegrilltes und gegartes Gemüse der Saison, dazu eine hausgemachte Gemüsequiche, Kartoffelkrusti und gebackene Champions mit einem Kleck Sauerrahm garniert

Baked potato with a herbal dip

and a large bouquet of salad

€ 10.90

with fresh, smoked salmon

€ 12.90



RESTAURANT & BIERGARTEN
Alte Liebe
an der Amper

Vitamin corner

Side salad	€ 4.00
Crispy salads of the season with homemade balsamic vinaigrette	
Beilagensalat	
knackige Salate der Saison in der Schüssel serviert mit hausgemachtem Balsamicodressing)	
Dachau weekly market salad	€ 11.90
Crispy salad with strips of grilled turkey and roasted pumpkin seeds „Dachauer Wochenmarktsalat“	
knackige Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen und gerosteten Kürbiskernen	
Caesar's salad	€ 11.90
Salad with strips of grilled turkey breast, crispy bacon, shavings of Parmesan cheese and Caesar dressing	
Caesar Salat	
Blattsalat mit gegrillten Putenbruststreifen und röschem Speck, mit frischem Parmesanhobel und Caesar-Dressing	
Green Island salad	€ 11.90
Crispy salad of the season with chicken wings accompanied by an exotic chilli dip and spring rolls (mild to hot)	
„Green Island“ – Salat	
knackige Saisonsalate mit würzigen Chickenwings und Frühlingsrollen, dazu ein exotischer Chilli-Dip (mild bis leicht scharf)	
Salad a la chef	€ 12.90
Crispy salad with tender strips of beef sirloin and mushrooms cooked for a short time in the frying pan	
Salatteller „a la Kuchenchef“	
knackige Blattsalate mit zarten Rinderlendenstreifen sowie in der Pfanne geschwenkten Schwammerln	
GNT salad	€ 18.90
Large salad plate with grilled king prawns and a hint of garlic	
Salatteller „GNT“	
gegrillte Riesengarnelen, leicht mit Knoblauchöl verfeinert an großem, buntem Salatteller	



RESTAURANT & BIERGARTEN

Alte Liebe
an der Amper

For the figure-conscious

Curried turkey Curried turkey with fresh fruit and butter rice	€ 12.90
Putencurrygeschnetzeltes würziges Curry mit frischen Früchten und Butterreis	
Turkey cutlets in a crust of cornflakes served with a large salad and a homemade dressing	€ 13.90
Putenschnitzel mit Cornflakesmantel mit großem Salatbouque, dazu Hausdressing	
Boiled fillet of beef Boiled beef in horseradish and chive sauce with boiled potatoes and vegetable potpourri	€ 15.90
Tafelspitz gesottenes Ochsenfleisch in Meerrettich-Schnittlauch-Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Gemüsepotpourri	

From frying pan and grill

Medallion Siciliano Tender grilled pork fillet with grilled vegetables and rosemary potatoes	€ 15.90
Medaillons „Siciliano“ zartes, gegrilltes Schweinefilet an grob geschnittenem Grillgemüse des Chefkochs mit Rosmarinkartoffeln	
King Ludwig roll Pork fillet with Philadelphia cream cheese, filled with ham and finely chopped pickled gherkins. The whole thing rolled, breaded and baked, served with homemade wine remoulade and fried potatoes	€ 15.90
„König Ludwig Rolle“ Schweinefilet mit Philadelphia Frischkäse, Schinken und kleingehackten Essiggurken gefüllt, das ganze gerollt, paniert und gebacken, dazu hausgemachte Weinremouladensauce und Bratkartoffeln	



RESTAURANT & BIERGARTEN

Alte Liebe
an der Amper

Heavenly frying pan Three different medallions with hand-scraped butter “spaetzle” noodles and mushroom sauce „Himmlisches Pfanderl“ drei verschiedene Medaillons mit handgeschabten Butterspätzle und Schwammersoße	€ 16.90
Jägerschnitzel (<i>escalope chasseur</i>) Pork cutlet from the grill with homemade “spaetzle” noodles and mushroom sauce Jägerschnitzel Schweineschnitzel natur von Grill mit handgeschabten Butterspätzle und Schwammerlsoße	€ 13.90
Munich schnitzel pork schnitzel turned into a lot of fresh horseradish and mustard, breaded with home-made fried potatoes Münchner Schnitzel in viel frischem Meerrettich und Senf gewendetes Schweineschnitzel, paniert mit hausgemachten Bratkartoffeln	€ 14.90
Berlin style calf's liver and a delicate sauce with mashed potatoes, fried onions and stewed apple slices Kalbsleber „Berliner Art“ an dunkler Soße mit Kartoffelstampf, Rostzwiebeln sowie geschmorten Apfelscheiben	€ 15.90
Original Wiener schnitzel (veal) with roast potatoes, cranberries and mixed salad Original Wienerschnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 17.90
Fried beef with onions from Argentine ox loin, pink-roasted with beans and bacon, served with fried potatoes and fried or stewed onions Zwiebelrostbraten von der argentinischen Ochsenlende, rosa gebraten mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und röschen Rostzwiebeln	€ 19.90



RESTAURANT & BIERGARTEN

Alte Liebe
an der Amper

Recommended by the master chef

Shoe-sized schnitzel € 13.90
with French fries and salad
Schnitzel nach Schuhgröße (paniert)
mit Pommes

From Neptune's Kingdom

Trout meunière (grilled trout) € 14.90
with boiled potatoes and parsley
Forelle „Müllerin Art“
mit Petersilienkartoffeln

Golden-yellow grilled pike-perch fillet € 18.90
with a light lemon sauce, boiled potatoes, and an aromatic vegetable
potpourri
Goldgelbes Zanderfilet vom Grill
an leichter Zitronensauce mit Salzkartoffeln und würzigem
Gemüsepotpourri

Grilled salmon steak € 16.90
steak sliced from the whole salmon with grilled vegetables and
rosemary potatoes
Lachssteak vom Grill
vom ganzen Lachs geschnittenes Lachssteak an gegrilltem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln

Desserts

Homemade mascarpone cream € 5.90
in a glass with fresh strawberries
Hausgemachte Mascarponecreme
im Glas mit frischen Erdbeeren serviert



RESTAURANT & BIERGARTEN

Alte Liebe
an der Amper

Hot love Bourbon vanilla ice-cream with hot fruits of the forest and whipped cream „Heiße Liebe“ Bourbon-Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne	€ 5.90
Apple strudel fresh from the oven, garnished with vanilla custard and fresh fruits, like grandmother used to bake „Apfelstrudel“ wie bei Großmüttern, frisch aus dem Rohr mit Vanillesauce und frischen Früchten garniert	€ 5.90
Nougatino Delicately melting nougat ice-cream covered with exquisite espresso and Baileys Nougatino Zartschmelzendes Nougateis mit edlem Espresso und Baileys überzogen	€ 5.90
Luke-warm chocolate cake with a liquid core together with a homemade ragout of fruits of the forest Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern dazu ein hausgemachtes Waldfrüchteragout	€ 5.90
Crème brûlée the finest homemade French cream with a warm caramel crust Crème brûlée Hausgemachte Creme mit karamellisiertem Rohrzucker	€ 5.90