

AUS DER SUPPENKÜCHE

Hühnernudelsuppe mit Schnittlauch 4,8, a1,c, f, g, j

Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch 4,8,a1,c,f,g,i,j

Suppentopf mit Hühnerfleisch , Nudeln und Schnittlauch 4,8,a1,c,f,g,j

AUS DER WURSTBRATEREI

2 Paar Schweinswürstl mit Specksauerkraut 4,8,i,j

2 Stück Münchner Weißwürste bis 14 Uhr 4,8,i,j

MACH MA BROTZEIT

Wiesnbrotzeit mit Käse, Schinken, Leberkäs, Rohpolnischer
Essiggurke und Brot 2,4,5,6,8,a1a2,f,g,i,j,n

Bayerischer Obazda mit Zwiebeln, Radieserl und Brot a1,a2,g

Käsebrett mit Obazda, Brie, Frischkäs, Weintrauben, Butter, Brot und Radieserl 6,9,a1,a2,g,n

OKTOBERFEST SCHMANKERL

Unser Geflügel kommt aus der Region

Halbes Wiesn Hendl frisch vom Spieß a1,g,i,j

Halbes Wiesn Hendl frisch vom Spieß mit würzigem Dip a1,g,i,j

Viertel knusprige Ente mit Kartoffelknödl und Blaukraut 2,6,9,a1,n

Halbe knusprige Ente ohne Beilagen

Halbe knusprige Ente mit Kartoffelknödl und Blaukraut 2,6,9,a1,n

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kruste
und Kartoffelknödl 2,4,6,9,a1,c,g,i,n

Wiesnpfandl mit viertel Ente und Schweinsbraten
dazu Kartoffelknödl und Blaukraut a1,c,g,i,n

Heinz Pfandl wie schon bei unserer Oma
mit viertel Hendl, Schweinswürstl, Brühpolnischer
Specksauerkraut und Pommes Frites 2,4,8,a1,g,i,j

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Krebstiere, c) Ei, d) Fisch, e) Erdnuss,
f) Soja, g) Milch, h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Cashewnüsse, h5) Pecanüsse, h6) Paranüsse,
h7) Pistazien, h8) Macadamianüsse, h9) Queenslandnüsse, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Sulfite

Auch bei größtmöglicher Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Speisen können Spuren von Allergenen Zutaten nicht ausgeschlossen werden.

EINMAL KEIN FLEISCH

Käsespätzle im Eisenpfandl serviert

mit gerösteten Zwiebeln a1,c,g

Ceasers Salad in hausgemachtem Dressing

Romanasalat, Kirschtomaten, Parmesanspänen und Weißbrotwürfeln c,g,i,a1

- mit gebratener **Putenbrust** – is ja koa Fleisch -

Curry mit Kokosmilch und Gemüse dazu Reis a1,a2,a3,a4,a5,a6,c,f,g,i,j

Gnocchi mit Champions und Salbeiöl a1,2

Bio Reiberdatschi mit Apfelmus (DE-Öko-006) a1,c

AUS DER PFANNE

Putengechnetzeltes in Currysoße mit Reis a1,a2,a3,a4,a5,a6,c,f,g,i,j

Echtes Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitronenecke 1,4,a1,j,c

2 Fleischpflanzerl

mit Kartoffel-Gurken-Salat 2,4,6,7,a1,c,i,j

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

mit Bratkartoffeln und gebackenen Zwiebeln a1,c,g,i,j

Filetpfandl vom Schwein

mit Champignonrahmssoße und Spätzle c,g,i

ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES

Apfelstrudel mit Vanillesoße 1,a1,c,g,h1,i

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus a1,c,g

- pro Person -

Süßes Schmankerlbrettl mit Kaiserschmarrn, Erdbeertiramisu

Schokoladenmousse, Zwetschgenröster a1,c,f,g

- pro Person -

WER ES DAZU MAG

Kleiner gemischter Salat 1,4,i,j

Kartoffel-Gurkensalat 1,4,j

Blaukraut 2,4,6,9,n

Portion Pommes Frites

Kleine Brezn – Semmel oder Brot 8,a1,a2,f

Krautsalat 2,4,6,9

Kartoffelsalat 1,4,j

Spätzle mit Soße a1,c

Kartoffelknödel mit Soße a1,n

Große Brezn 8,a1,f

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Beilagen nur in Verbindung mit einem Hauptgericht servieren.

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Koffein, 4= Geschmacksverstärker, 5= Phosphat
6= Antioxidationsmittel, 7= Süßungsmittel, 8= Stabilisator, 9= Geschwefelt, 10= Nitritpökelsalz

Oktoberfestbier

Mass Paulaner Wies'n Bier a3	1,0 l
Mass Radler a3	1,0 l
Mass Alkoholfreies Bier a3	1,0 l
Mass Paulaner Weißbier a1, a3	1,0 l
Mass Russ'n a1, a3	1,0 l
Paulaner Hefe Weißbier a1, a3	0,5 l
Paulaner Hefe Weißbier a1, a3 mit Holundersirup	0,4 l

Alkoholfreie Getränke

Spezi 1,3	0,5 l
Apfelschorle	0,5 l
Wasser Spritzig / Still	0,5 l
Fanta 1,3	0,3 l
Coca Cola, Coca Cola light 1,3,7	0,3 l
Bio Kirschorle	0,5 l
Ananas-Limetten Limonade	0,33 l
Bio- Fairtrade (DE-Öko-006)	

Weine, Prosecco und Champagner

	offen	Flasche
2017 Grüner Veltliner trocken Österreich Weinviertel weiß, n	0,2 l	0,75 l
2017 Silvaner trocken Q.b.A.Sommerach -Franken n	0,2 l	0,75 l
2017 Weissburgunder, Österreichischer Landwein Südsteiermark n	0,2 l	0,75 l
2016 Aulone Primitivo di Puglia IGP, San Giorgio Apulien,n	0,2 l	0,75 l
Weissweinschorle,n	0,4 l	
Prosecco Frizzante D.O.C.Cantina Colli del SoligoTreviso im Krügerl mit Eis, n	0,2 l	0,75 l
„Hugo“ Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze im Glaskrügerl auf Eis	0,2 l	
Aperol Spritz auf Eis 1		
Champagner Laurent-Perrier Brut, n,9		0,75 l

Oktoberfest Schnäpse und Liköre

Obstler 38% im Bügelflascherl Allgäu-Brennerei	4 cl
Williamsbirne 40% im Bügelflascherl Allgäu-Brennerei	4 cl
Jägermeister 38%	4 cl
Himbeerlikör mit Himbeeren im Minibergschuh	2 cl
Hirschkuss im Bügelflasche 38% aus 40 Kräutern und Wurzeln	4 cl
Birnenlikör im Herzflascherl 20%	3 cl
Haselnussschnaps 30%, h2	4 cl
Marillenschnaps 35%	2 cl

Preise inkl. Bedienung und gesetzl. MwSt.
Wir bitten um Verständnis, dass wir Getränke nur zum Essen reichen.