

AUS DER SUPPENKÜCHE

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

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen a1,e,g

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, Butter, 6,9,a1,a2,g,j,n
im Obstgarten mit Feigensenf und Brot

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

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

Wir bitten um Verständnis, dass wir Beilagen nur in Verbindung mit einem Hauptgericht servieren.

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,c,f,g,i,j

Pilzgulasch mit Kartoffelknödl

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

AUS DER PFANNE

Putengechnetzeltes in Currysoße mit Reis a1,c,f,g,i,j

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitronenecke 1,4,a1,j,c

Holzfallersteak
mit Bratkartoffeln und kleinen gemischten Salat a1,c,g,i,j

Filetpfandl vom Schwein
mit Champignonrahmsoße 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, Maronimousse,
Schokoladenmousse, Zwetschgenröster a1,c,e,f,g,h3,i,k - 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

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.

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 Kirschschorle	0,5 l

Weine, Prosecco und Champagner

	offen	Flasche
2018 Grüner Veltliner trocken Österreich Weinviertel weiß, n	0,2 l	0,75 l
2018 Silvaner trocken Q.b.A.Sommerach -Franken n	0,2 l	0,75 l
2018 Bianco di Custoza D.O.C. Castina di Custoza –Venetien- n	0,2 l	0,75 l
2018 Aulone Primitivo di Puglia IGP, San Giorgio Apulien n	0,2 l	0,75 l
2018 Bardolino Chiaretto Rosé D.O.C. Castina di Custoza –Venetien- n	0,2 l	0,75 l
Weissweinschorle, n	0,4 l	
Prosecco Frizzante D.O.C.Cantina Colli del Soligo Treviso 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 Heinz Bügelflascherl Allgäu-Brennerei	4 cl
Williamsbirne 40% im Heinz Bügelflascherl Allgäu-Brennerei	4 cl
Jägermeister 38%	4 cl
Himbeerlikör mit Himbeeren im Minibergschuh	2 cl
Hirschkuss im Bügelflascherl 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.

Keine Kreditkartenzahlungen möglich.



Mittagswiesn zum Oktoberfest 2019

Montag – Freitag

(außer 03.10.2019)

von 11-16 Uhr

Inklusive einem Getränk 0,5 l
Spezi, Wasser, Apfelschorle oder Weißbier

½ Hendl	12,90 €
Schweinsbraten mit Kartoffelknödel	17,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	13,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffelgurkensalat	19,90 €

