



Oktoberfestkarte 2024



Vorspeisen:

Große Wiesnbrezel
mit Butter

€ 4,20

Bayrisch Bruschetta
3 halbe belegte Krustenbrote mit
Griebenschmalz, original bayrisch Obazda
und Bratenaufschnitt
garniert mit frischem Rettich und Gewürzgurke

€ 7,50

Münchner Wurstsalat
In Essig-Öl mariniert mit milden Zwiebeln,
frischem Schnittlauch, Gewürzgurken und Laugenbrötchen

€ 7,90

1 Paar original Münchner Weißwürstl
Serviert mit Händlmayer's süßem Senf und 1 Laugenbrötchen

€ 7,50

Hauptgerichte:

Bayrischer Leberkäs
mit Spiegelei und warmem Speckkartoffelsalat
serviert mit Händlmayer's süßem Senf



€ 14,90

5 Nürnberger Rostbratwürstl
auf herzhaftem Fasssauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelpüree

€ 14,90

½ Brathendl
mit Pommes frites, ein **Klassiker** der Wiesnküche

€ 14,90

Schweinekrustenbraten
mit Dunkelbiersauce, Blaukraut und Semmelknödel

€ 16,50

Gegrillte Schweinshaxe
mit herzhaftem Fasssauerkraut, Dunkelbiersauce und Semmelknödel

€ 19,50



Oktoberfestkarte 2024



| | |
|---|-------------------|
| Allgäuer Pilzpfanne mit frischen Pilzen (vegetarisch) Schupfnudeln & cremigem Weichkäse | € 16,50 |
| Käsespätzle (vegetarisch) mit Zwiebeln und Bergkäse überbacken, garniert mit haugemachten Röstzwiebeln | € 14,50 |
| Münchener Wiesenteller mit 3 Nürnbergnern, ½ Scheibe Leberkäs, Krustenbraten, Blaukraut, Dunkelbiersauce und Semmelknödl serviert mit Händlmayer´s süßem Senf | € 18,90 |
| Glücks-Pilz Burger Pilzvariationen, Baconwürfel und Zwiebeln angebraten und mit Bergkäse überbacken auf saftigem Rindfleischpatty mit Kräutercreme im Brioche Bun | € 16,50 |
| Bayrisch Creme im Glas mit Himbeersauce | € 7,50 |
| Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Apfelkomplott und Puderzucker | € 8,50 |
| Original Bayrisches Bier vom Faß 0,5 Liter vom Faß im Tonkrug 1,0 Liter vom Faß im Maßkrug | € 6,50 € 12,00 |
| Aperol Spezial Edition Aperol (4cl) mit Mistelhain „Heaven“ Bitter Lemon (20cl) und einem Schuss Gin (2cl) | € 8,50 |
| Hausgemachter Kräuterschnaps 2cl | € 2,50 |
| Marillenlikör 2cl | € 3,50 |
| Obstler „Birne“ 2cl | € 3,50 |

