



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, Apfelkompott 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

