



Oktoberfestkarte 2024



Vorspeisen:

Wiesnbrezel

eine große Brezel mit Butter oder Griebenschmalz

€ 4,50

Bayrisch Bruschetta

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

€ 7,50

Münchner Wurstsalat „Ein echter Klassiker“

mit Käsewürfeln, in Essig-Öl mariniert mit milden Zwiebeln, frischem Schnittlauch und Gewürzgurken & Laugenbrötchen

€ 7,50

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



€ 15,50

5 Nürnberger Rostbratwürstl

auf herzhaftem Fasssauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelpüree

€ 15,50

½ Brathendl

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

€ 14,90

Schweinekrustenbraten

mit Dunkelbiersauce, Blaukraut und frischen Kartoffelknödeln

€ 17,50

Gegrillte Schweinshaxe

mit herzhaftem Fasssauerkraut, Dunkelbiersauce und frischen Kartoffelknödeln

€ 19,90



Oktoberfestkarte 2024



Allgäuer Pilzpfanne mit frischen Pilzen (vegetarisch)
Schupfnudeln & cremigem Weichkäse

€ 16,90

Käsespätzle (vegetarisch)
mit Zwiebeln und Bergkäse überbacken,
garniert mit haugemachten Röstzwiebeln

€ 14,50

Münchener Wiesnteller
mit 3 Nürnbergern, ½ Scheibe Leberkäs, Krustenbraten,
Blaukraut, Dunkelbiersauce und frischen Kartoffelknödeln
serviert mit Händlmayer's süßem Senf

€ 19,50

Double Alpen Smash Burger
2 Rindfleischpattys mit Allgäuer Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln,
hausgemachter Baconjam, Salat im Briochebun
Wochentags ab 15:30 Uhr, am WE ab 11:30 Uhr

€ 16,50

Bayerische Creme
Unser Dessert-Klassiker im Glas – eine zarte Vanille-Sahnecreme,
mit hausgemachter Himbeersauce.

€ 7,50

Kaiserschmarrn
mit Rosinen, Mandeln, Apfelkomplott und Puderzucker

€ 8,50

Original Bayrisches Bier vom Faß

0,5 Liter vom Faß im **Tonkrug**

€ 6,50

1,0 Liter vom Faß im **Maßkrug**

€ 12,00



Hausgemachter Kräuterschnaps 2cl

€ 2,50

würzig im Aroma, fein abgerundet – ein Digestif mit Tradition

Marillenlikör 2cl

€ 3,00

Aus vollreifen Aprikosen gebrannt, mit fruchtigem Duft und mildem Abgang.

Obstler "Williams-Christ-Birne" 2cl

Klarer Edelbrand aus heimischen Birnen

€ 3,50