



*Herzlich willkommen
im Schmankerl-Paradies
auf der Wiesn!*



*Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!*



VOM GRILL UND OFFENEM BUCHENHOLZFEUER

Unsere **ROSTBRATWÜRSTL**^G nach traditionellem Rezept
von der Münchner Metzgerei Gaßner

6 Stück 8 Stück 10 Stück
Als Beilage Sauerkraut^K oder frischer Kren^X oder Kartoffelsalat^{V1,3}

Gemischter **WÜRSTL-TELLER**

mit **OX'NWURST**^{KV2,8,9} und deftiger **KÄSEKRAINER**^{K2-9} nach Art der
Brühpölnischen und 4 **ROSTBRATWÜRSTL**^G

Als Beilage Sauerkraut^K oder frischer Kren^X oder Kartoffelsalat^{V1,3}

Das große **BRATWURST-REINDL**

mit 50 Original **ROSTBRATWÜRSTL**^G, mit 6 **OX'NWÜRSTL**^{KV2,8,9} und
6 **KÄSEKRAINERN**^{K2-9}, mit **RINDERLENDE** vom US-Beef, **SCHWEINS-
RIPPERL**^{UV}, Kartoffelsalat^{V1,3}, Sauerkraut^K und Kren^X

Portion fleischige **SCHWEINS-RIPPERL**^{UV}

auf dem Holzbrett serviert; mit hausgemachter Barbecue-Soße^{UV},
Ofenkartoffel mit Kräutercreme^K und Cole Slaw^{GKVX2}

CAESAR SALAD mit **RINDERLENDENSTREIFEN**

Romanasalat in hausgemachtem Dressing^{HOVX1} mit Kirschtomaten,
Parmesanspänen^{KG4} und Knoblauchcroutons^B

Saftige, rosa gegrillte **RINDERLENDE** vom **US-Beef**

Ofenkartoffel mit Kräutercreme^K und dreierlei hausgemachten Dips^{GKUV}

Tischweise – nur auf Vorbestellung:

Ganze saftige, rosa gegrillte **RINDERLENDE** vom **US-Beef**

– zum **Selberschneiden** auf dem Holzbrett serviert –

mit Caesar Salad, Knoblauch-Baguettes^{BK}, Ofenkartoffeln mit Kräuter-
creme^K, Cole Slaw^{GKVX2} und dreierlei hausgemachten Dips^{GKUV}

WER'S FLEISCHLOS MAG

OFENKARTOFFEL

mit Kräutercreme^K und Salatbouquet^{VX1}

Hausgemachte **KASSPATZ'N**^{KUV,BG7}

mit gerösteten Zwiebeln^A und Salat^{VX1}

CAESAR SALAD

Romanasalat in hausgemachtem Dressing^{HOVX1} mit Kirschtomaten,
Parmesanspänen^{KG4} & Knoblauchcroutons^B

VEGAN

Vegane **KRÄUTER-PFLANZERL**^{ABCJLUVX}

auf einem Paprika-Kichererbsen-Gulasch

DER MITTAGS-WIESN HIT!

Täglich bis 15 Uhr, solange der Vorrat reicht:

Rösches **BIERBRATL**^{AJUVX} frisch aus dem Rohr,
mit Semmelknödel^{BGK} und dazu ein kleines **WEISSBIER**^{BD}
für nur

BROTZEITEN

Nur bis 14 Uhr: 2 kesselfrische **WEISSWÜRST**^{3,9}

von der Münchner Metzgerei Schelkopf

Die **BRATWURST-BROTZEIT**

mit Griebenschmalz^{UV3}, Schilcherwürstl^{2,4}, frisch geriebenem
Kren^X, kamingeräucherte grobe Leberwurst^{UV2,3,4,5}, Südtiroler
Speck^{2,4}, Obazda^{K4} mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl^{V1}, Radi,
Radieserl, Schnittlauchbrot^{AK}, Butter^K und Bierstangerl²⁴⁶

Marinierter **TAFELSPITZ**^{VX1}

mit Kernöl, roten Zwiebeln,
Kapernbeeren und Vogerlsalat

Eine Spezialität von
HOCHREITER'S Steirer am Markt

TATAR vom bayerischen Rind

frisch gewürzt^{VH} zubereitet
mit Butter^K und geröstetem Brot^A

Halbe hintere **SCHWEINSHAXE**

aufgeschnitten, auf dem Holzbrett serviert
mit Kartoffelsalat^{V1,3} und Honig-Senf-Dip^{VA}

SÜDTIROLER SPECKPLATTE^{2,4}

mit Schilcherwürstl^{2,4}, Schüttelbrot^C und Kren^X

RADI & RADIESERLTELLER mit Schnittlauchbrot^{AK}

KÄS'SPEZIALITÄTEN

MÜNCHNER OBAZDA^{K4} aus Brie und Frischkäse

mit roten Zwiebelwürfeln und Salzstangerl^{AW7}

Feine **KÄSE-AUSWAHL**^K

aus der Naturkäserei Tegernseer Land –
mit Butter^K, Weintrauben, Obazda^{K4}, Feigensenf^{LV},
Brotkorb^{AK} und Salatbouquet^{VX1} pro Person

dazu frisch gebacken

echte **RIEMISCHE**^A, **BREZN**^A oder **BAUERNBROT**^{AK} Stück

BROTKORB gemischt^{AK}

AUS DEM SUPPENTOPF

Hausgemachte **GULASCHSUPPE**² mit Brot^{AK}

KARTOFFELRAHMSUPPE^{AGKUV5,7}

mit Speckwürfeln^{2,4} & Reherl

WIESN-KLASSIKER

Halbe knusprige hintere **SCHWEINSHAXE** vom Grill,
die Spezialität der Familie Hochreiter – nach altem
Hausrezept, mit Kartoffelknödel^{BX} und Krautsalat^{2,8}

Pikantes **BIERKUTSCHER-GULASCH**

mit Semmelknödel^{BGK} und Beilagensalat^{VX1}

Portion knuspriges **SPANFERKEL**

vom Brandlhof, in Augustiner Biersoße^{AJUVXD}

mit Kartoffelknödel^{BX} und Krautsalat^{2,8}

Feiner **KALBSBRATEN**

mit Pfifferlingrahmsauce^{AKV}, Meerrettich-Wirsing^{KV}

und Butter-Spätzle^{BGK7}

HOCHREITER'S SCHMANKERL-PLATTE

Knusprige halbe **SCHWEINSHAXE**, **SPANFERKEL**,
KALBSBRATEN mit Pfifferlingrahmsauce^{AKV} und
Original **ROSTBRATWÜRSTL**^G auf Sauerkraut^K,
mit Semmel-^{BGK} und Kartoffelknödel^{BX}; dazu Kraut-^{2,8}
und Kartoffelsalat^{V1,3} und Bratensoße^{AJUVX}
ab 2 Personen / pro Person

UND WAS SÜSSES GIBT'S AUCH NOCH ...

Unser bester **APFELSCHMARRN**^{BGKLM}

karamellisiert, mit Zwetschgen- und Marillenröster^{AKX}

Klassischer **KAISERSCHMARRN**^{BGKLM}

karamellisiert, mit Rosinen & Mandeln,
dazu Apfelmus, Zwetschgen- & Marillenröster^{AKX}

DAMPFNUDEL

mit Honigrammerl^{BGK5} in echter Vanillesoße^{GK}

BEILAGEN

– nur in Verbindung mit einem Hauptgericht –

KARTOFFELKNÖDEL^{BX} oder **SEMMELEKNÖDEL**^{BGK}

hausgemacht mit Bratensoße^{AJUVX}

Portion **SAUERKRAUT**^K, **KRAUTSALAT**^{2,8}, **KARTOFFELSALAT**^{V1,3}

oder **KARTOFFEL-VOGERLSALAT** (mit Feldsalat)^{V1,3}

Kleiner **BEILAGENSALAT** mit Dressing^{VX1}

Portion frisch geriebener **KREN**^X