

An unserem Krugstand erhalten Sie:



Sammlerkrug der
Münchner Wiesn-
wirte mit Zinndeckel
€ 33,00

Sammlerkrug
der Münchner
Wiesnwirte
€ 20,00

Offizieller
Jahreskrug 2015
mit Zinndeckel
€ 31,00

Offizieller
Jahreskrug
2015
€ 15,00

An unseren Standln im Zelt erhalten Sie als Selbstabholer:

Spezi, Zitronenlimonade und Tafelwasser in der ½ Liter Pfandflasche

Herzln * Scherzartikel * Feinkost * Brezn * Fischsemmeln * Käsebrettl

Bitte beachten Sie, dass sollten Sie sich Spezi/Limo/Tafelwasser servieren lassen auf die 0,5l Flaschen ein Pfand von € 1,00 erhoben wird und das Bedienungsgeld von € 0,40 für Spezi/Limo sowie € 0,35 für Tafelwasser hinzuzurechnen ist. Vielen Dank!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auch in unserer Gastwirtschaft in Planegg bei München:

Heide-Volm
Planegg



GASTSTÄTTE · BIERGARTEN · TAGUNGEN · EVENTS

Bahnhofstraße 51
82152 Planegg

Telefon: 089/ 8 57 20 29
Telefax: 089/ 8 59 70 56

www.heidevolm.de
info@heidevolm.de

GASTLICHKEIT AUS TRADITION



2015
Wiesntradition
seit 1901



FESTHALLE

Pschorr-Bräuerei

OKTOBERFEST SPEISENKARTE



Gestaltung: Plett, Schulte und Partner, München

FESTWIRTE GEORG & RENATE HEIDE

Suppen

Pfannkuchensuppe (A, B, C, E - Weizen, G)	5,30
Leberknödlsuppe (3, 4, A, C, E - Weizen)	5,30
Münchner Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen (A, B, C, E - Weizen, Hartweizengries, G)	6,10

Bräurosl Schmankerl



½ Wiesn-Hendl	10,90
½ resche Ente vom Grill mit Kartoffelknödel (2, 5, A, C, E - Weizen, Gerste, Malz, J)	23,20



Knuspriges Spanferkel mit Wiesnbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat (2, 3, 4, 5, A, C, E - Weizen, Gerste, Malz, J)	22,50
--	-------



Herzhafter Sauerbraten mit Semmelknödel (A, B, C, E - Weizen, Gerste, Malz, Malzextrakt, G, J)	17,90
--	-------

„Bräurosl-Schmankerlteller“ mit Ente, Kalbshaxe, Spanferkel, Kartoffelknödel und Blaukraut (2, 3, 4, 5, 8 A, C, D, E - Weizen, Gerste, Malz, J)	32,50
---	-------

Portion Kalbshaxe aus dem Rohr mit Semmelknödel (A, B, C, E, Weizen, Gerste, Malz, Malzextrakt, G, J)	21,90
---	-------

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel (2, 5, A, C, E - Weizen, Gerste, Malz, J)	17,40
---	-------

½ Schweinshaxe vom Grill, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat (2, 3, 4, 5, A, C, E - Weizen, Gerste, Malz, J)	19,80
---	-------

Geschmortes Lammhaxerl in Rosmarinjus mit Bratkartoffeln und Gemüse (A, B, C, E - Weizen, Gerste, Malz)	18,40
---	-------

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln (3, 4, A, B, C, E - Weizen, J, G)	18,40
--	-------

Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel und Kräutern (A, B, C, E - Weizen, Gerste, Malz, Malzextrakt, G, J)	20,50
---	-------

Kindertag am 22.09. und 29.09. bis 17.00 Uhr

Kinderschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites und Ketchup (8, B, E - Weizen, G)	7,30
--	------

½ Ltr. Apfelschorle	3,20
---------------------------	------

Allergene:

A) Senf, B) Ei, C) Sellerie, D) Lupine, E) glutenhaltiges Getreide, F) Schalenfrüchte, G) Milch, H) Krebstiere, I) Weichtiere, J) Sulfite, K) Fisch, L) Soja, M) Sesam, N) Erdnuss

Unser Brotzeitbrett'l enthält folgende Allergene und Zusatzstoffe: A, C, E - Weizen, G, 1, 2, 3, 4 Süßer Senf: A, 4 / Scharfer Senf: A, 4 / Ketchup: 8

Pfannengerichte

Portion abgebräunter Leberkäs mit Kartoffelsalat und Bratenjus (2, 3, 4, A, C, E - Weizen, Gerste, Malz, L)	13,90
---	-------

Wiener Schnitzel mit buntem Salatteller und Pommes frites (2, 3, 4, 8, B, C, E - Weizen, G)	24,90
---	-------

Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Käsespätzle und Rahmschwammerln (4, A, B, E - Weizen, Gerste, Malz, G)	25,10
--	-------

Tiroler Gröstl mit Ei, Kräutern und Essiggurke (A, B, C, E - Weizen, Gerste, Malz)	14,80
---	-------

Putenschnitzel vom Grill mit Spätzle und Pilzrahmsauce (4, A, B, C, E - Weizen)	21,10
---	-------

Gebratene Spanferkelleber „sauer“ mit Püree und Röstzwiebeln (2, 3, A, B, C, E - Weizen, G)	15,40
---	-------

Schwäbische Käsespätzle mit Blattsalaten (2, 3, 4, 8, B, C, E - Weizen, G)	15,10
--	-------

Wurstwaren



2 Paar Schweinswürstl vom Rost mit Sauerkraut (2, 3, 4, A, C)	9,20
---	------

2 Stück Weißwurst mit süßem Senf (bis 15.00 Uhr) (4, A)	6,30
---	------

Kalte Speisen

Brotzeiteller mit Schnittlauchbrot, Presssack, Radi, Radieserl, Griebenschmalz und Obatzda (1, 2, 3, 4, A, C, E - Weizen, G)	13,80
--	-------



Bayerischer Wurstsalat mit Hausbrot (2, 3, 5)	10,10
---	-------

Beilagen

Kartoffel- (2, 3, E - Weizen, J) oder Semmelknödel (2, 3, B, E (Weizen, Gerste, Malz, Malzextrakt), G)	3,80
--	------

Portion Blau- (4, 8, D, E) oder Sauerkraut (2, 3, A, B, C, E - Weizen)	3,80
--	------

Gemischter Salatteller (C, 2, 3, 4, 8)	5,90
--	------

Portion Pommes frites oder Spätzle (B, E - Weizen)	5,50
--	------

Portion Kraut- (2, 3, 4) oder Kartoffelsalat (A)	3,80
--	------

Nachspeisen

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (1, 4, 8, 9, B, C, E - Weizen, F - Mandeln, G, M)	7,80
---	------

Dampfnudel mit Honigkruste und Vanillesauce (1, 4, 8, B, E - Weizen, G)	7,80
---	------

Mittagsschmankerl für je € 11,60:

Mo. bis Do. von 11.30–14.30 Uhr

Montag:

Münchner Krustenwammerl mit Semmelknödel und Kümmelsauce (A, B, C, E - Weizen, Gerste, Malz, Malzextrakt, J, G)

Dienstag:

Portion warmer Leberkäs mit Kartoffel-Radieserlsalat (2, 3, 4, A, C, E - Weizen, L)

Mittwoch:

Kalbsrahmbraten mit Spätzle (4, A, B, C, E - Weizen)

Donnerstag:

Herzhaftes Rindergoulasch mit Semmelknödel (A, B, C, E - Weizen, Gerste, Malz, Malzextrakt, J, G)