

Wiggerl Hagn

Stephanie Spendler



Wörtenbräu Festzelt



## Vom Brotzeitstandl

### Brotzeiteller<sup>1,2,3,6,a,f,g,h</sup>

Traditioneller Obazter, schwarzgeräucherter Wacholderschinken, kaltes Spanferkel, geräuchertes Wammerl, Fleischpflanzerl, Krakauer Wurst, Hausmacher Rauch-Leberwurst, Emmentaler Würfel, Radi, Radieserl, Butter und Landauer Gewürzbrot

für 2 Personen 25,00 €

### Käseteller<sup>2,3,a,f,g,j,l</sup>

Weihenstephaner Camembert, Emmentaler Würfel, Tilsiter, Bergbauern Kas, Butterkäs, Miesbacher Würfel, Obazter, Butter und Landauer Gewürzbrot

für 2 Personen 25,00 €

### Vorspeisenplatte für den ganzen Tisch

Obazter, Honig-Senf-Frischkäse, Brotzeit-Frischkäse, Griebenschmalz, geräucherte Leberwurst, Fleischsalat im Glasl, Schinkenknacker, Radi, Radieserl und Landauer Gewürzbrot<sup>1,2,3,a,f,g,h,i,j</sup>

pro Tisch 64,00 €

### Gemischter Raditeller<sup>a,g</sup>

Münchner Bierradi, frische Radieserl und Schnittlauchbrot 8,80 €

### Obazter, Obazter, Obazter<sup>2</sup>...

Traditioneller Obazter aus Brie, Frischkäse und Fassbutter mit Landauer Gewürzbrot 8,90 €

### oder je 1 Nockerl<sup>2,3,a,g,h,l</sup>

Obazter aus Brie, Frischkäse und Fassbutter, Honig-Senf-Frischkäse und bayrischer Brotzeit-Frischkäse mit Radieserl und Schnittlauch und Landauer Gewürzbrot 8,90 €

### Großer gemischter Salatteller<sup>1,j,l</sup>

mit Balsamico-Dressing, garniert mit Brathendlstreifen 14,00 €

## Aus dem Suppentopf

Ochsenbouillon mit feinen Suppennudeln und Schnittlauch<sup>a,c,g,j,l</sup> 5,20 €

Hausgemachte Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch<sup>g,j,l</sup> 5,80 €

Feurige Gulaschsuppe mit Paprika und Pfefferschoten<sup>g,j,l</sup> 7,50 €

Suppentöpfchen mit Hühnerfleisch, Fadennudeln und Gemüsestreifen<sup>a,c,g,j,l</sup> 7,50 €

## Unser Bratreindl für zwei Personen

Niederbayerische Bauernente, halbe gegrillte Schweinshaxe, Spanferkelschulter und Schinkenbratwürstl mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel<sup>1,2,3,4,5,6,a</sup> 48,00 €

## Vom Grill und aus der Pfanne

½ frisches, niederbayerisches Bauernhendl mit Fassbutter gegrillt<sup>8</sup> 11,20 €

½ niederbayerische Freiland-Bauernente mit Kartoffelknödel<sup>2,3,5,a,g</sup> 23,50 €

Knuspriges Spanferkel mit Kartoffelknödel<sup>2,3,5,a,g</sup> 23,00 €

Portion gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffelknödel<sup>2,3,5,a,g</sup> 18,50 €  
oder

eine ganze krosse Haxe mit Semmelknödel und Kartoffelknödel<sup>2,3,5,a,g</sup> 27,00 €

Ganzes Surhaxl (auch Eisbein genannt) auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln<sup>1,2,3,4,5,6</sup> 17,00 €

Bayerischer Schweinsbraten mit Krusterl und Kartoffelknödel<sup>2,3,5,a,g</sup> 17,80 €

Münchner Tafelspitz, in einer Bouillon mit Gemüsestreifen gekocht, dazu Apfelkren, Blaukraut und Salzkartoffeln<sup>5,g,i,l</sup> 22,80 €

Hausgebeizter Sauerbraten mit Semmelknödel und Apfelblaukraut<sup>1,2,4,a,g</sup> 18,50 €

Münchner Kalbsbrust mit Knödelbrot und Petersilie gefüllt, dazu ein gemischter Salat<sup>1,a,g,j,l</sup> 17,80 €

Hirschragout mit Spätzle und Wildpreiselbeeren<sup>1,2,4,a,g</sup> 18,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter gebraten mit Wildpreiselbeeren und Salat<sup>1,2,4,a,c,g,j,l</sup> 23,00 €

180g gegrilltes Filetsteak vom Rind in grüner Pfefferrahmsoße mit Petersilienkartoffeln und Salatteller<sup>1,2,4,a,j,l</sup> 25,50 €

### Für den Wiesn-Gourmet im Wok zubereitet:

Geschnetzeltes Rinderfilet mit Gemüse Spätzle und Wildpreiselbeeren<sup>1,2,4,5,a,g,i,j</sup> 25,50 €

## Beilagen

Apfelblaukraut oder Fass-Sauerkraut<sup>2,3,a,c,g,i</sup>  
vom Ismaninger **Krautbauern Jakob Kraus** 3,80 €

Geriebener Kartoffelknödel  
mit gerösteten Brotwürfeln gefüllt<sup>2,3,5,a</sup> 3,80 €

Hausgemachter Semmelknödel<sup>2,a,c,g</sup> 3,80 €

Lauwarmer Kartoffelsalat  
oder Speckkrautsalat<sup>2,3</sup> 3,80 €

Kleiner gemischter Salatteller  
mit Balsamico-Dressing<sup>1,j,l</sup> 5,80 €

Portion Pommes Frites 5,50 €

## Wurstspezialitäten vom Metzger Magnus Bauch

2 Stück Münchner Weißwurst<sup>3,10,i</sup> 6,20 €

2 Paar Wiener Würstl  
mit Fass-Sauerkraut<sup>1,2,3,4,10,j</sup> 8,80 €

**Immer noch eine Wiesn-Tradition:**  
2 Paar Münchner Schweinswürstl  
mit Fass-Sauerkraut<sup>3,10,j</sup> 9,50 €

In Butter gebratene Briesmilzwurst vom  
Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat<sup>3,10,ai</sup> 14,50 €

## ...und wenn Sie heute kein Fleisch mögen

Champignons, Egerlinge und Reherl  
mit Petersilie in feiner Rahmsauce,  
dazu einen Semmelknödel<sup>5,a,g,i,j,l</sup> 15,50 €

Geröstete Schupfnudeln aus Kartoffelteig  
auf Sauerkraut<sup>a,c,g</sup> 12,50 €

Schwäbische Kässpätzle mit Emmentaler,  
Rahm und gerösteten Zwiebeln<sup>a,c,g</sup> 12,50 €

## ...und dann noch Vegan

Nudeltascherl mit Quinoa und  
Blattspinat gefüllt, Tomatenragout  
und Basilikumblätter 12,50 €

## Zum Schluss was Süßes ...muss einfach sein!!

Dampfnudel mit Honigrammerl  
in Bourbon-Vanillesauce<sup>a,c,g</sup> 7,50 €

und von unserem Spezialisten aus dem Lungau:

Kaiserschmarrn  
aus der gusseisernen Riesenfanne  
mit Rosinen und Apfelmus<sup>a,c,g,h,5</sup> 12,50 €

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

### Eine kleinere Portion für'n Mittag

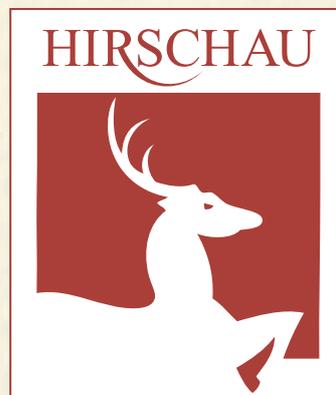
Kräftiges Bauerngröstl mit Räucher-  
wammerl, Streifen von der  
gekochten Rinderbrust,  
Röstkartoffeln und Kraut<sup>2,3,5,g</sup> 9,80 €

¼ Niederbayerische Freiland-Bauernente  
vom Grill mit Kartoffelknödel<sup>2,3,5,a,g</sup> 11,50 €

Surhaxerl vom Spanferkel und eine Scheibe  
mageres Räucherwammerl auf Sauerkraut  
und Petersilienkartoffeln<sup>1,2,3</sup> 10,50 €

werktags Montag – Freitag bis 15.00 Uhr

Unser Küchenchef **Martin Wacker**  
aus Bad Kleinkirchheim wünscht:  
„Guten Appetit!“



info@hirschschau-muenchen.de  
www.hirschschau-muenchen.de  
Telefon 089-36090490

WIESN  
KLIMA  
FREUNDE .de

# 2016



LÖWENBRÄU

## Löwenbräu Festzelt

Ludwig Hagn und Stephanie Spendler

Gaststätten-Betriebs OHG · Gyßlingstr. 15, 80805 München



LÖWENBRÄU

# HÖCHSTE QUALITÄT UND BESTER GESCHMACK.



## MAGNUS BAUCH

SEIT ÜBER 50 JAHREN FEINSTE BAYERISCHE  
FLEISCH- UND WURSTSPEZIALITÄTEN.



**WEIL ES NICHT WURST IST – WAS IN DER WURST IST!**

THALKIRCHNER STR. 63 · 80337 MÜNCHEN · TEL. 089-725 80 98 · WWW.MBWASSONST.DE

### Unsere Löwenbräu Oktoberfestbiere

Maß Oktoberfestbier<sup>a</sup>

Maß alkoholfreies Bier<sup>a</sup>

Maß Radler<sup>a</sup>



**LÖWENBRÄU**

1 Ltr. 10,60 €

1 Ltr. 10,60 €

1 Ltr. 10,60 €

### ...und vom Limostandl

Petrusquelle Mineralwasser Spritzig

Petrusquelle Mineralwasser Natur

Apfelschorle

Johannisbeerschorle

Cola Mix<sup>1,3,4,8</sup>

0,5 Ltr. 4,20 €

0,5 Ltr. 4,20 €

0,5 Ltr. 4,90 €

0,5 Ltr. 4,90 €

0,5 Ltr. 4,90 €

  
 SIEGSDORFER  
**PETRUSQUELLE**

Wir sind Chiemgau.

Naturbelassene Quellabfüllung aus den Chiemgauer Alpen

- neutraler PH-Wert
- für die Zubereitung von Säuglingsnahrung geeignet
- mehrfach ausgezeichnet

  
GOLDENER PREIS 2016  
WWW.DLC.ORG

  
Preis für langjährige  
Produktqualität  
2016

  
ÖKO-TEST  
SEHR GUT  
Siegsdorfer Petrusquelle  
Mineralwasser "medium"  
Jahres-  
Kunden für 2009

[www.petrusquelle.de](http://www.petrusquelle.de)