

Aus der Geflügelbraterie / Poultry

Gebackene Hendlstreifen mit knackigen Blattsalaten, Strauchtomaten, Remouladensoße und steirischem Kernöldressing <i>Roast chicken with fresh salad , core oil, tomatos and sauce remoulade</i>	10,90 €
½ Ente knusprig gebraten vom Lugeder-Hof mit hausgemachtem Blaukraut, Kartoffelknödel und Entensoße <i>½ crispy farm-grown duck with potato dumpling, red cabbage and original gravy</i>	19,90 €
Schottenhamels resches ½ Wies'nhendl mit Semmel/ ½ crispy chicken with roll	9,50 €

Beilagen / side dish

Krautsalat, Kartoffelsalat, Kartoffelknödel, Brotkorb, große Breze <i>cole slaw, potatoe salad, potatoe dumpling, variety of bread, big pretzel</i>	pro Stück 3,70 €
--	------------------

Niederbayrische Schweinereien / Bavarian pork specials

½ Schweinshaxe gegrillt, mit Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße und Speckkrautsalat <i>½ grilled knuckle of pork with potatoe dumpling, dark-beer-gravy and bacon-cabbage-salad</i>	14,90 €
Knuspriger Krustenrollbraten vom Bauernschweindl mit Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße und Speckkrautsalat <i>Crispy rolled pork with potatoe dumpling, dark-beer-gravy and bacon-cabbage-salad</i>	13,50 €
Ofenfrisches knuspriges Spanferkel im Urtyp-Safterl mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat <i>Oven-fresh rost sucking pic in beer-gravy with potatoe dumpling and bacon-cabbage-salad</i>	18,50 €

Süßes

Backfrischer Münchner Apfelstrudel mit Vanillesoße <i>Fresh apple strudel with vanilla sauce</i>	6,50 €
Grießflammerie mit beschwipsten Sauerkirschen und Schokostreusel <i>Semolina with sour cherry and chocolate chips (incl. alcohol)</i>	5,90 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Zwetschgenröster <i>Cut-up and sugared pancake with raisins, almonds and preserved plums</i>	9,50 €

Warme Küche bis 22.30 Uhr, kalte Küche bis 23.00 Uhr

Unsere Biere / beer

Löwenbräu Oktoberfestbier	Maß	8,60 €
Löwenbräu alkoholfrei (<i>non alcoholic</i>)	Maß	8,60 €
Franziskaner Weißbier (<i>wheat beer</i>)	Maß	8,60 €
Radler (<i>beer with lemonade</i>)	Maß	8,60 €

Offene Weine / Open wines

Hausschoppen weiß/rot (<i>glass of white or red wine</i>)	0,2l	5,20 €
Weinschorle weiß/rot (<i>red or white wine with mineral water</i>)	0,5l	6,50 €

Prickelndes / Sparkling drinks

Prosecco Aperol	0,2l	6,50 €
Glas Prosecco Valdo Marca Oro	0,1l	5,00 €
Prosecco Valdo Marca Oro	Fl. 0,75l	32,00 €
Champagner (<i>champagne</i>)	Fl. 0,75l	105,00 €

Mit Geist / Schnapps

Obstler	4 cl	4,50 €
Williamsbirne	2 cl	4,50 €
Ramazotti	3cl	4,00 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €

Ganz ohne Alkohol / Non alcoholic

Pepsi, Pepsi light	0,5l	4,50 €
Cola Mix (<i>Pepsi with orangeade</i>)	0,5l	4,50 €
Apfelschorle (<i>apple spritzer</i>)	0,5l	4,50 €
Johannisbeerschorle (<i>black currant spritzer</i>)	0,5l	4,50 €
Fl. Petrusquelle naturell (<i>non sparkling water</i>)	0,75l	6,20 €
Fl. Petrusquelle medium (<i>sparkling water</i>)	0,75l	6,20 €

Warme Küche bis 22.30 Uhr, kalte Küche bis 23.00 Uhr

Aus der Löwenkopfterrine / Soups

Leberknödel in der Ochsuppe mit Schnittlauch / <i>Liver dumpling soup with chives</i>	4,50 €
Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch / <i>Beef bouillon with pancake stripes and chives</i>	4,20 €

Deftiger Beginn / Starters

Griebenschmalz mit Malzkrustenbrot / <i>Greaves lard and brown bread</i>	4,90 €
Portion gesalzener Radi mit Schnittlauchbrot / <i>Salted radish with chive-bread</i>	6,50 €
Münchner Obatzda mit roten Zwiebeln und Brez'n <i>Munich spread cheese garnished with red onions and pretzel</i>	7,20 €
Gemischter kalter Braten auf'm Holzbrett'l serviert mit saurem Gemüse, Steirer Kren, Radieserl und röschem Malzkrustenbrot <i>Mixed roast (cold) served with sour vegetables, horseradish, radish and brown bread</i>	8,90 €
Tiroler Speckbrett'l mit Essiggurken, Steirer Kren, Radieserl, Griebenschmalz und rösches Malzkrustenbrot <i>Tyrol bacon plate with pickles, horseradish, radish, greaves lard and brown bread</i>	10,20 €
8 Stk. Nürnberger Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und Malzkrustenbrot <i>8 grilled sausages with sauerkraut and brown bread</i>	9,50 €
Bayerische Käseplatte mit allgäuer Emmentaler, Bergkäse, herzhafter Romadour, Bavaria Blue, Obatzda, Radieserl, Butter, frischem Brot und Trauben <i>Bavarian cheese tray with typical Bavarian cheese, radish, butter, fresh bread and grapes</i>	13,50 €

Ohne Fleisch / Vegetarian

Cremige Rahmschwammerl mit frischen Kräutern und Semmelknödel <i>Mushrooms with fresh herbs and bread dumpling</i>	13,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Senn- und Bergkäse aus silofreier Milch, mit Röstzwiebeln und Rahmgurkensalat <i>Cheese spaetzle with fried onion and cucumber salad</i>	12,50 €

Was Besonderes für den ganzen Tisch / For the whole table

„Wies'n Brotzeitbrett'l“

Schwarzgeräuchertes Wammerl, Feuerteufel, Allgäuer Kaminwurzn, Griebenschmalz, Krustenschinken, herzhafte Leberwurst, a Stückerl Bergkäse mit Radi, Radieserl, Essiggurken und Malzkrustenbrot

Reicht locker für 4 - 6 Personen pro Brettl 42,00 €

Cold Wies'n platter: for 4-6 persons *price per platter 42,00 €*

Pork belly, Bavarian sausage and cheese specialites, greaves lard, radish, horseradish, pickles and brown bread

„Wies'n Schmankerlplatte“ mit allem und a bisserl mehr

Ofenfrisches Spanferkel, Ochsenbraten, resche Schweinshax'n, Würst'l, knusprige Bauernente, Backhend'l mit Kartoffel-Gurkensalat, Kartoffelknödel, Sauerkraut und Speckkrautsalat

Ab 3 Personen Preis pro Person 21,50 €

Warm Wies'n platter for 3 or more persons *price per person 21,50 €*

Roast sucking pig, roast knuckle of pork, roast ox, sausages, crispy farm grown duck, roast chicken, potatoe-cucumber-salad, potatoe dumpling, sauerkraut and bacon-cabbage-salad

Unser Special zur Wies'n: „Das Beste vom Ochsen“ / Wies'n special: the very best from ox

Altmünchner Sauerbraten mit hausgemachtem Blaukraut, Preiselbeeren 14,90 €

und Semmelknödel

marinated beef of ox with homemade cabbage, cranberry and bread dumpling

Rosa Gebratenes Ochsen schnitzel von der Hochrippe mit Speckbohnen, 18,50 €

Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Roast ox with bacon beans, butter with herbs and roast potatoes

Kleine Breze, Baguette-Semmel/ *pretzel small, roll* pro Stück / per piece 1,20 €

Große Breze / *pretzel large* pro Stück / per piece 3,70 €

da geht's weiter!



Warme Küche bis 22.30 Uhr, kalte Küche bis 23.00 Uhr