



# Oktoberfest 2023



## Brotzeit

<b>Obazda</b> rote Zwiebelringe   1 Breze A1,G,Z1	5,60 €
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> von der Regensburger   Zwiebelringe   Malzbrot A1,L,M,Z1,Z2,Z3,Z4,Z5	9,90 €
<b>Schweizer Wurstsalat mit Käse</b> von der Regensburger   Zwiebelringe   Bergkäse Malzbrot A1,G,L,M,Z1,Z2,Z3,Z4,Z5	12,90 €
<b>kleine Breze</b> von der Bäckerei Piller A1	1,60 €
<b>große Breze</b> von der Bäckerei Piller A1	4,80 €
<b>Brotzeitbrettl (für 4 Personen)</b> Wurstvariation von Metzger Magnus Bauch diverse Käsesorten   Malzbrot A1,G,Z	70,00 €

## aus dem Suppentopf

<b>Rinderkraftbrühe</b> kleine Suppenmaultaschen   Schnittlauch A1,C,G,L	5,80 €
<b>hausgemachte Gulaschsuppe</b> 100 % Rind   Malzbrot A1	7,80 €

## Vegetarisch & Vegan

<b>Wirtshaus-Bowl</b> gemischte Blattsalate   hausgemachtes BIO-Kräuterdressing   Mais knusprig panierte Avocado-Stückchen frisch geschnittene Karotten – Paprika – Gurken Steinofenbaguette A1,L,M	15,60 €
<b>Käsespätzle</b> Röstzwiebel A1,C,G,L,M	14,80 €
<b>Semmelbreznknödel</b> hausgemacht & hand gedreht Rahmsoße von Edelpilzen A1,C,G	13,80 €
<b>vegane Curry Chunks</b> von Boonian München hausgemachte, fruchtige Currysoße   Pommes Frites Z3,Z4,Z7	13,80 €



## Wirtshauschmankerl

<b>½ Wiesn-Hendl</b> hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat oder Pommes Frites	14,80 €
<b>1 ganze Schweinshaxe zum Teilen</b> 2x Kartoffelknödel   große Portion Krautsalat deftige Bratensoße A1,L	37,40 €
<b>ofenfrischer Schweinebraten</b> einem Kartoffelknödel   Krautsalat deftige Bratensoße A1,L	16,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb   Grenaille-Kartoffel   Preiselbeeren kleinem Salat A1,C,G,Z1,Z3	24,70 €
<b>XXL-Currywurst</b> hausgemachte, fruchtige Currysoße Pommes Frites Z1,Z3,Z4,Z6,Z7	14,50 €
<b>Würstl-Teller</b> 1x Käsekrainer   1x Chilibratwurst 4 Stück Rostbratwurst   Sauerkraut   Malzbrot A1,Z1,Z3,Z4	16,60 €
<b>Flanksteak (ca. 300g)</b> vom Freilandrind   Ofengemüse der Saison Rosmarin-Pesto G	34,50 €
<b>paniertes Rotbarschfilet</b> hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat A1,D,M	16,80 €

## Dessert

<b>Ofenwarme Dampfnudel</b> mit hausgemachter Vanille Soße A1,C,G,H	8,80 €
<b>hausgemachter Kaiserschmarrn</b> frische BIO-Eier   hausgemachtes Apfelmus A1,C,G	13,90 €
<b>Selbstgemachte Kuchen</b> aus hauseigener Patisserie	Stück 4,60 €
<b>1 Kugel BIO-Eis von Del Fiore Gelato</b> C,G Vanille   Schokolade   Haselnuss   Pistazie Joghurt-Honig   Sauerrahm Zitrone-Ingwer-Sorbet   Erdbeere-Minze-Sorbet	2,80 €

## Kinderkram

<b>„Weiß nicht“</b> Kartoffelknödel oder Spätzle A1,C   Bratensoße A1,L	5,00 €
<b>„Irgendwas!“</b> Kinder-Käsespätzle A1,C,G	7,80 €
<b>„Schniitzel“</b> Kinderschnitzel vom Kalb   Pommes Frites A1,C	11,00 €

Kartenzahlung erst ab 20,- € möglich!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir jeden Tisch in höchstens 2 Rechnungen aufteilen können. Danke!



# Oktoberfest 2023



## Unsere Biere - Augustiner Bräu

Augustiner Oktoberfestbier <sup>A1</sup>	0,5 l – 5,40 € Maß 1,0 l – 10,80 €
Oktoberfest Radler <sup>A1,Z6</sup>	0,5 l – 5,40 € Maß 1,0 l – 10,80 €
Augustiner Dunkel <sup>A1</sup>	0,5 l – 4,40 € Maß 1,0 l – 8,80 €
Augustiner Weißbier <sup>A1</sup>	0,5 l – 4,40 € Maß 1,0 l – 8,80 €
Ruß <sup>A1,Z6</sup>	Maß 1,0 l – 8,40 €
König Ludwig Weißbier <sup>A1</sup> alkoholfreies   dunkles   leichtes	0,5 l – 4,80 € Maß 1,0 l – 9,60 €

## Weißwein

Grüner Veltliner <sup>o</sup> Joseph Schmid – Österreich	0,25 l – 7,60 € 1,00 l – 28,00 €
Weißer Burgunder <sup>o</sup> Scheu – Pfalz – Deutschland	0,25 l – 9,80 € 0,75 l – 28,00 €
Die Gefährten <sup>VDP,O</sup> Castell Cuvée – Franken – Deutschland	0,25 l – 11,50 € 0,75 l – 32,00 €
Lugana Etichetta Nera <sup>o</sup> Visconti – Italien	0,25 l – 11,50 € 0,75 l – 32,00 €
Riesling Fiona <sup>o</sup> Visconti – Italien	0,25 l – 14,00 € 0,75 l – 39,00 €

## Rotwein

Zweigelt <sup>o</sup> Dolle – Österreich	0,25 l – 8,20 € 1,00 l – 30,00 €
Primitivo Merlot Sud IGT <sup>o</sup> Salento – Italien	0,25 l – 9,80 € 0,75 l – 28,00 €
Vitus Spätburgunder <sup>o</sup> Dr. Heger – Baden – Deutschland	0,25 l – 18,00 € 0,75 l – 48,00 €
Gigondas <sup>o</sup> Vieux Clocher – Arnoux & Fils – Frankreich	0,25 l – 18,00 € 0,75 l – 48,00 €

## Rosé

Miraval Côtes de Provence <sup>o</sup> Weingut Jolie-Pitt – Frankreich	0,25 l – 16,00 € 0,75 l – 48,00 €
---	--------------------------------------

## Weinschorle

Weinschorle <sup>o</sup> Huubert   51 % Weißwein	0,275 l – 5,50 €
---	------------------

## Aperitif

Aperol Spritz <sup>o,Z4</sup> Aperol   Prosecco   Soda Wasser   Orange	0,25 l – 6,90 €
Prosecco Treviso Bertoldi <sup>DOC,O</sup> Trentino – Italien	0,1 l – 4,60 € 0,75 l – 28,00 €

## Zum Verdauen

Lantenschammer Schnäpse:	
Obstbrand Holzfass	2 cl – 3,80 €
Enzian	2 cl – 3,80 €
Williams-Birnenbrand 42 %	2 cl – 4,80 €
Marillen Schnaps 42 %	2 cl – 7,00 €
Jägermeister	2 cl – 4,00 €
Augustiner Tropfen 32%	2 cl – 3,40 €
Hirschkuss 38%	4 cl – 7,00 €

Für mehr Auswahl an Schnäpsen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

## Alkoholfreie Getränke

Spezi <sup>Z3,Z4,Z7</sup>	0,5 l – 4,00 €
BIO Saftchorlen von Adelholzener Apfel   Rhabarber	0,5 l – 4,50 €
Zitronenlimonade <sup>Z6</sup>	0,5 l – 4,00 €
Adelholzener Mineralwasser Classic   Still	0,75 l – 6,50 €

## Lieblings-Champagner

Deutz Champagne Brut <sup>o</sup> Cuvée – Frankreich	0,75 l – 105,00 €
Delamotte <sup>o</sup> Extra Brut Cuvée	0,75 l – 115,00 €
Rosé Cuvée	140,00 €
Blanc de Blanc Brut	160,00 €



Kartenzahlung erst ab 20,- € möglich!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir jeden Tisch in höchstens 2 Rechnungen aufteilen können. Danke!

## Deklarationspflichtige Allergene

<b>A1</b>	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	<b>A2</b>	Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
<b>A3</b>	Glutenhaltiges Getreide (Khorasan-Weizen)	<b>A4</b>	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
<b>A5</b>	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	<b>A6</b>	Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
<b>B</b>	Krebstier	<b>C</b>	Eier
<b>D</b>	Fisch	<b>E</b>	Erdnüsse
<b>F</b>	Sojabohnen	<b>G</b>	Milch / Laktose
<b>H1</b>	Schalenfrüchte (Mandeln)	<b>H2</b>	Schalenfrüchte (Haselnüsse)
<b>H3</b>	Schalenfrüchte (Walnüsse)	<b>H4</b>	Schalenfrüchte (Cashewnüsse)
<b>H5</b>	Schalenfrüchte (Pecannüsse)	<b>H6</b>	Schalenfrüchte (Paranüsse)
<b>H7</b>	Schalenfrüchte (Pistazien)	<b>H8</b>	Schalenfrüchte (Macadamia oder Queenslandnüsse)
<b>L</b>	Sellerie	<b>M</b>	Senf
<b>N</b>	Sesamsamen	<b>O</b>	Schwefeldioxid, Sulfate
<b>P</b>	Lupinen	<b>R</b>	Weichtiere

## Zusatzstoffe

<b>Z1</b>	mit Konservierungsstoffen	<b>Z2</b>	mit Geschmacksverstärkern
<b>Z3</b>	mit Antioxidationsmittel	<b>Z4</b>	mit Farbstoffen
<b>Z5</b>	mit Phosphat	<b>Z6</b>	mit Süßungsmitteln
<b>Z7</b>	koffeinhaltig	<b>Z8</b>	chininhaltig
<b>Z9</b>	mit Schwärzungsmittel	<b>Z10</b>	enthält eine Phenylalaninquelle

Bitte informiert Euer Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Wir werden dann versuchen, alternative Speisen anzubieten. Wir tun unser Möglichstes, in unserem Restaurant das Risiko von Kreuzkontaminationen zu reduzieren, allerdings können wir nicht zu 100% garantieren, dass alle unsere Speisen völlig frei von Allergenen sind und übernehmen deshalb dafür auch keine Haftung. Gäste mit schweren Allergien müssen Ihr Allergie-Risiko selbst einschätzen und entsprechende Speisen werden auf eigenes Risiko verzehrt.