



*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 Brühpolnischen 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'NWÜRSTEN^{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 250 Gramm 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 Kräutercreme^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^{AJUUVX} frisch aus dem Rohr, mit Semmelknödel^{BGK} und dazu ein kleines WEISSBIER^{BD} für nur 11,90 €

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 und Bierstangerl^{2,4,6}

Marinierter TAFELSPITZ

mit Kernöl, roten Zwiebeln, Kapernbeeren und Vogerlsalat

Eine Spezialität von
HOCHREITERs 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

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

dazu frisch gebacken

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

BROTKORB gemischt^{AK}

AUS DEM SUPPENTOPF

Hausgemachte GULASCHSUPPE² 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^{AJUUVX} 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^{AJUUVX} 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 SEMMELKNÖDEL^{BGK}

hausgemacht mit Bratensoße^{AJUUVX}

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