



Brezn

2

Leberknödlsuppe

6.5

Obazda mit Brezn

6.5

Radi mit Schmalzbrot

6

Bayerisches Brotzeitbrettl

10.5

Bayerischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln

12.5

Münchener Weißwürstl mit Brezn und süßem Senf

9.5

Schweinshaxe mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln

17.5





**Schweinsbraten mit hausgemachten Semmelknödl und
Erbsen-Möhren-Gemüse oder Salat**

16

**Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und
Stampfkartoffeln**

13.5

Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat

13.5

**Hausgemachte Leberknödl mit Sauerkraut und
Stampfkartoffeln**

10.5

Bayrisch Creme mit Beeren

5.5





Zu all diesen Wiesnspezialitäten passt am besten ein
frisch gezapftes original Münchner Hofbräu
Oktoberfestbier.

Fein glänzender, kräftiger Goldton, geschmeidig-sanft,
vollmundig, süffig und mit einem leicht süßlichen
Ausklang.

Stammwürze ca. 13,7 % Gew.

Alkoholgehalt 6.3 % Vol.

0,3 l 2.8 € 0,5 l 4.5 € 1,0 l 8.9 €

...und nach dem Essen empfehlen wir

Original Penninger Blutwurz

2 d 2.5 €

Hemmeter Münchner Kindl oberbayerischer
Gebirgsenzian

2 d 2.5 €

