



Brezn

2.5

Leberknödlsuppe

6.5

Obazda mit Brezn

7.5

Radi mit Schmalzbrot

6.5

Bayerisches Brotzeitbrettl

11.5

Bayerischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln

13.5

Münchener Weißwürstl mit Brezn und süßem Senf

10.5

Schweinshaxe mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln

18.5



Oktoberfest



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

17

**Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und
Stampfkartoffeln**

14.5

Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat

14.5

Bayrisch Creme mit Pflaumenjus

6.5





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.

0,313 € 0,515 € 1,0110 €

...und nach dem Essen empfehlen wir

Original Penninger Blutwurz

2 d 2.5 €

Hemmeter Münchner Kindl oberbayerischer
Gebirgsenzian

2 d 2.5 €

