

„O'zapft is“

Liebe Gäste,

wir möchten Sie in unserem Wirtshaus und Festsaal
Herzlich willkommen heißen.

Gönnen Sie sich ein paar Stunden voller Freude
und Lebenslust in unbeschwerter Atmosphäre und
tauchen Sie in die weltweit beliebte
bayerische Trink- und Esskultur ein.

...ein Prosit der Gemütlichkeit
„Oans, zwoa, g'sufa!“



Guten Appetit & viel Gaudi

wünscht Ihnen Ihr Festwirt Michael Gunkel „Mitch“ mit Gaudi – Team
Nadine, Hang, Annette, Victoria, Anna, Pia, Sarah, David, Fiona , Mohamed,
Sven, Lukas, Jeremias, Pierre, Samu, Felix Fritz Franz, Luca, Mike und Daniel.



Suppen

Rindfleischbrühe

mit Leberknödel, Brätklößchen und Schnittlauch

€ 6,80

Kürbiscremesuppe

mit Kartoffelcroutons

€ 6,80

Kleiner gemischter Salatteller

mit Balsamico – Hausdressing und Alpenrahm

€ 6,00

Vegetarisch

Bergkäsespätzle

mit Röstzwiebeln
und Blattsalat

€ 13,50

Schwammerltopf

frische gemischte Pilze in Kräuterrahm
mit Serviettenknödel

€ 17,50

Fisch

Gegrilltes Wildlachsfilet

in bayerischer Senfsauce
mit Brokkoligemüse und Petersilienkartoffeln

€ 24,80



Hauptgerichte

Wammerl mit Zwiebelkruste
auf Sauerkraut und Kartoffel – Gröstl
€ 15,90

Fleischpflanzerl
auf Meerrettich – Kartoffelsalat
und Vespersemmel
€ 15,90



Schweineschnitzel „Hofbräuhaus“
mit Wildpreiselbeeren und Knusperpommes
€ 17,20

Saftiges „Bierkutscher“ Wildgulasch,
mit Apfelblaukraut und
hausgemachten Kräuterspätzle
€ 22,50

Bayerisches Ochsensteak mit Röstzwiebeln,
Speckbohnen und Alpengibeldatschi
€ 29,50

Die Wiesn – Klassiker

½ Ofenfrisches Brathendl
mit Brezn und Kartoffel – Gurkensalat
€ 14,90

Ofenfrische Schwein's – Haxerl
mit Faßsauerkraut und Kartoffelkloß
€ 15,90



Brotzeit

Obazda

mit Zwiebelringe, Radieserln
Brezn und Wirtshausbrot

€ 7,90

Zwei Stück

Original Münchner Weißwürste

mit süßem Senf und Brezn

€ 8,50



Bayerischer Wurstsalat

mit Gewürzgurke, Radi und Wirtshausbrot

€ 12,50

Paul's Riesen- Wiesn – Bratwurst

mit Sauerkraut dazu Wirtshausbrot

€ 14,80

Ofenfrischer Leberkäs

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Vespersemmel

€ 13,90

„Brotzeitbretterl“

Brotzeit – Schmankerl AB 2 Personen

reich garniert mit Gurkerl, Radi, und Radieserln...
dazu verschiedene Brotsorten

€ 25,00

(jede weiter Person 12,00 €)



Nachspeisen

Kaiserschmarrn
mit Vanille – Apfeloße
€ 6,90

Bayerische Creme
mit Waldbeerengrütze
€ 7,20

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Walnusseis und Sahne
€ 7,50

1 Kugel cremiges Schokoladeneis
mit feinem Alpin – Pistazienlikör
€ 5,90

für's leibliche Wohl

Brennerei Bux Westhausen & Brennerei Bauer

Williams Brand
2 cl € 3,80

Obstbrand
2 cl € 3,80

Zwetschgenwasser
2 cl € 3,80

Alpenschnaps
Milder Zirbenlikör 30 %
2 cl € 3,50

Edle Haselnuss (ba'RIK) ¹⁸⁴⁶
2 cl € 4,30

Edle Marille im Holzfass gereift (ba'RIK) ¹⁸⁴⁶
2 cl € 4,80

Edle Waldhimbeere im Holzfass gereift (ba'RIK) ¹⁸⁴⁶
2 cl € 4,80

GUT, BESSER, PAULANER

...vom Fass



Paulaner *Oktoberfest* Bier

0,5 L € 5,00

Almdudler
Erfrischungsgetränk
0,33 l € 3,80

Paulaner *Oktoberfest* Bier

Maß – Bier 1,0 L € 9,00

Paulaner Weißbier

0,5 L € 4,50

0,3 L € 3,70



Paulaner Kult – Spezi
erfrischend – spritzig
0,33 l € 3,80

...aus der Flasche

Paulaner Hefeweizen DUNKEL

0,5 L € 4,50

Paulaner Kristallweizen

0,5 L € 4,50



Paulaner Hefeweizen ALKOHOLFREI

0,5 L € 4,50

Paulaner Münchner Hell ALKOHOLFREI

0,5 L € 4,50

„Bayerisch für Schwaben“

Kleines Speisen – Wörterbuch

Gaudi – Spaß
Oans, zwoa, g' sufa! – Trinkspruch
Grias Di – Grüß Dich
Pfiat Di – auf Wiedersehn
Servus – Hallo, Tschüß
Brättnockerln – feine Fleischklösschen
Schwammerl – Pilze /Pfifferlinge
Weißwurstraderln – Wurschtscheiben
Vogerlsalat – Feldsalat/Ackersalat
Gurkerln – Gurke
Radi – Rettich
Wammerl – zarter Bauchspeck
Fleischpflanzerl – Fleischküchle/Frikadelle
Reiberdatschi – Kartoffelrösti
Kartoffelgröstl – gebratene Kartoffelstücke
Brezn – Brezel/Laugengebäck
Haxerl – Hachse/Unterbein vom Schwein
Obazda – zerdrückter Camembert mit Gewürzen
Kaiserschmarrn – Süsse Mehlspeise
Bayerische Creme – aufgeschlagene Vanillekrem

Liebe Gäste,
um unser Oktoberfest wirtschaftlich und effizient
durchführen zu können, setzen sich unsere Preise
bezüglich Speisen und Getränke wie folgt zusammen:

Musiker, Bedienungen, Mietpersonal,
Werbekosten, Dekoration, Raumkosten,
sämtliche **Steuern** und Versicherungen,
Gema, Heizung, Strom, Gas, Wasser etc.

(Bilder die von uns gemacht werden sind ausschließlich für Werbezwecke,
wer dies nicht möchte soll uns Bescheid geben)