



Franziskaner  
WEISSBIER



SPEISEN



GETRÄNKE

Oktoberfest  
MÜNCHEN

# WA SPOZL, WIA WAAS?

## HEISS GELIEBTE SUPPE

Herzhafte KARTOFFELSUPPE <sup>a,b,e,f,g</sup> mit Speckwürfeln <sup>6</sup> und Brotkrustln **9.2**

## FEINE BROTZEITEN & WURSTKUCHL

BROTZEITBRETT „VIKTUALIENMARKT“

Bauerngeräuchertes, Salami-Sticks, Obatzda <sup>e</sup>, Honig-Senf-Frischkäse <sup>e</sup>, Emmentaler, Essiggurkerl <sup>2</sup>, Radieserl, serviert mit Kren und Brot <sup>a</sup>

– für eine oder mehrere Personen – **pro Person 20.5**

8 Stück MÜNCHNER ROSTBRATWÜRSTL <sup>3,4,7</sup> auf Fass-Sauerkraut **17.5**

## DA HABEN WIR DEN SALAT ...

BUNTE HERBSTSALATE mit Kalbshaxnscheiben und Balsamico-Dressing <sup>g</sup> **19.5**

FELDSALAT mit knackigen Brotkrusteln <sup>a</sup> und gebratenen Pfifferlingen, mit Balsamico-Dressing <sup>g</sup> (vegetarisch) **19.5**

# AUF DIE HAXN, FERTIG, LOS!

**DER KLASSIKER:** Portion knusprig gegrillte SCHWEINSHAXE mit Kartoffelpüree <sup>b,e</sup> und Fass-Sauerkraut **24.0**

1/2 SCHWEINSHAXE, knusprig gegrillt, mit Kartoffelknödel <sup>2,4,i</sup>, Dunkelbier-Soß' <sup>a</sup> und Krautsalat **27.0**

GANZE SCHWEINSHAXE aufgeschnitten – für 2 Personen (ohne Beilagen) – **38.0**

Portion KALBSHAXE mit Semmelknödel <sup>2,4,a,b,e</sup> und Kartoffel-Gurken-Salat <sup>g</sup> **30.5**

KALBSHAXNSCHEIBEN mit Pfifferlingrahm <sup>e</sup> und Semmelknödel <sup>2,4,a,b,e</sup> **34.5**

Vorderes SURHAXERL mit Kren auf Fass-Sauerkraut mit Semmelknödel <sup>2,4,a,b,e</sup> **20.5**

Herzhafte HAXN-GRÖSTEL mit Zwiebeln, Bratkartoffeln mit Majoran und gemischtem Salat <sup>b,f,g</sup> **23.5**

TAFELSPITZ <sup>f</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat und Kren **29.5**

### SCHMANKERL-PLATTE:

mit röscher Schweinshaxe, Kalbshaxe, Münchner Rostbratwurstl <sup>3,4,7</sup>, Fass-Sauerkraut, Semmelknödel <sup>2,4,a,b,e</sup>, Kartoffelknödel <sup>2,4,i</sup>, serviert mit Soßen <sup>a</sup> und Kartoffel-Gurken-Salat <sup>g</sup>

– ab 2 Personen – **pro Person 34.5**

BIERKUTSCHERGULASCH mit Knödel <sup>3,f,e,g</sup> **26.0**

### VEGETARISCH & VEGAN:

Frische PFIFFERLINGE in Kräuterrahm <sup>e</sup> mit Semmelknödel <sup>2,4,a,b,e</sup> **24.8**

KÄSESPÄTZLE <sup>a,b,e,f</sup> mit Röstzwiebeln <sup>a</sup> und kleinem gemischtem Salat **17.5**

VEGANER „LEBERKÄS“ <sup>g</sup> in der Pfanne gebraten mit Kartoffel-Gurken-Salat **15.5**

## WAS SÜSSES GIBT'S AUCH NOCH ...

Unser bester KAISERSCHMARRN <sup>a,b,e</sup>, mit Apfelmus <sup>2</sup> im Eisenpfandl serviert **19.5**

APFELSTRUDEL <sup>a,b,e</sup> mit Vanillesoß' <sup>b,e</sup> **12.5**

## KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

OBATZDA <sup>e</sup> mit roten Zwiebeln und Brot <sup>a</sup> **14.5**

GEMISCHTE KÄSEPLATTE <sup>e</sup> mit Brot <sup>a</sup>, Weintrauben und Radieserl **pro Person 18.5**

## MITTAGS-WIESN-HITS

Solang' der Vorrat reicht, servieren wir Ihnen herzhaftes Mittagessen zu **9.5 €** an den folgenden Tagen:

**Montag 23.9. und 30.09.**

2 Fleischpflanzerl <sup>a,g</sup> mit Kartoffelpüree <sup>b,e</sup>

**Dienstag 24.9. und 01.10.**

Leberkäs mit Ei und Kartoffelsalat <sup>2,4,i,a,b,e</sup>

**Mittwoch 25.9. und 02.10.**

Schinkennudeln <sup>a</sup> mit kleinem Salat <sup>b,f,g</sup>

**Donnerstag 26.9.**

Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle <sup>a,b,e</sup>

**Freitag 27.9.**

Bierbrat'l mit Kartoffelknödel <sup>2,4,i</sup> und Krautsalat

Jedes „Mittags-Wiesn“-Gericht gibt's für KINDER UND SENIOREN zu nur **5.5 €**

## BEILAGEN

Große Breze <sup>a</sup> **6.5**

Kartoffelknödel <sup>2,4,i</sup> oder Semmelknödel <sup>2,4,a,b,e</sup> mit Bratensoß' <sup>a,f</sup>

Portion Sauerkraut

Portion Kartoffelpüree <sup>b,e</sup>

Portion Krautsalat

Kleiner Beilagensalat <sup>b,f,g</sup>

Portion Kartoffel-Gurken-Salat <sup>g</sup> **je 5.5**

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Beilagen nur in Verbindung mit einem Hauptgericht servieren. Unsere Preise verstehen sich inkl. 19% bzw. 7% Mehrwertsteuer, Bedienungsgeld und Getränkesteuer.

Besuchen Sie uns auch das ganze Jahr über in unserem BIERGARTEN AM VIKTUALIENMARKT.

**UN GUADN!**



## WIESN-BIER

1 Maß Löwenbräu Wiesnbier <sup>a</sup> Gerste	1l	<b>14.9</b>
1 Maß Radler <sup>a</sup> Gerste	1l	<b>14.9</b>
1 Maß Russ'n <sup>a</sup> Gerste, Weizen	1l	<b>14.9</b>
Franziskaner Weißbier hell <sup>a</sup> Gerste, Weizen	0,5l	<b>7.9</b>
Franziskaner Weißbier alkoholfrei <sup>a</sup> Gerste, Weizen	0,5l	<b>7.9</b>
Damen-Weiße <sup>a</sup> G, W mit Holundersirup im Rotweinglas	0,5l	<b>8.5</b>
1 Maß alkoholfreies Schankbier <sup>a</sup> Gerste	1l	<b>14.9</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>1,2,8</sup> , Cola Zero <sup>1,2,8</sup> , Fanta <sup>1,2</sup>	0,33l	<b>4.0</b>
Mineralwasser	0,5l	<b>4.7</b>
Apfel-, Maracuja- oder Johannisbeer-Schorle	0,5l	<b>4.7</b>
Cola-Mix <sup>1,2,8</sup>	0,5l	<b>4.7</b>
Bitter Lemon <sup>9</sup> , Tonic Water	0,2l	<b>4.9</b>
Red Bull <sup>10</sup>	0,25l	<b>4.9</b>

## EIN SCHNAPSERL GEFÄLLIG?

Jägermeister	2 cl	<b>6.0</b>
Sambuca	2 cl	<b>6.0</b>
Willi mit Birn	4 cl	<b>7.5</b>
„Wadlbeißer“ Haus-Limes	4 cl	<b>7.5</b>
Moskovskaya Wodka im geeisten Glas	4 cl	<b>8.5</b>
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	4 cl	<b>8.5</b>
The Duke Munich Dry Gin BIO-zertifiziert	4 cl	<b>9.5</b>
Havana Club „3 anos“ im geeisten Glas	4 cl	<b>9.5</b>
„Asbach Cola Rüscherl“ <sup>8</sup>		<b>9.5</b>

## GANZ WAS B'SONDERS

Pornstar Martini Shot, Espresso Martini Shot <sup>8</sup>	4 cl	<b>10.0</b>
ZIEGLER Alte Zwetschge	2 cl	<b>12.0</b>
ZIEGLER Wildkirsche Nr. 1	2 cl	<b>15.0</b>
<b>HOCHREITERS Schnapslerl:</b>		
OBSTBRAND von Äpfeln und Birnen	4 cl	<b>9.0</b>
WILLIAMS-CHRIST-BRAND	4 cl	<b>9.0</b>

## WEISSWEIN

WEISSWEIN-SCHORLE <sup>i</sup> vom Veltliner im Steinkrug		0,5l	<b>11.9</b>
HELLE FREUDE <sup>i</sup> 2020 – Cuvée weiß trocken, BIO (DE-Öko-006), Erzeugerabfüllung Weingut am Stein, Franken		0,2l <b>11.9</b>	0,75l <b>39.0</b>
I Frati Lugana <sup>i</sup> 2023 Lugana DOC, Cà dei Frati, Italien		0,75l <b>50.0</b>	1,5l <b>105.0</b>
KAITUI <sup>i</sup> 2023 – Sauvignon Blanc – Markus Schneider, Pfalz		0,75l	<b>50.0</b>

## ROSÉ

KLEINE RUST Pinotage Rosé <sup>i</sup> 2023 – Weingut Stellenrust, Stellenbosch, Südafrika		0,75l	<b>40.0</b>
WHISPERING ANGEL <sup>i</sup> 2023 – Caves d'Esclans, Côtes de Provence, Frankreich		0,75l <b>60.0</b>	1,5l <b>120.0</b>

## ROTWEIN

ROTWEIN-SCHORLE <sup>i</sup> im Steinkrug		0,5l	<b>11.9</b>
ZWEIFELT ANTON BAUER <sup>i</sup> Qualitätswein 2018 Erzeugerabfüllung Anton Bauer, Wagram, Österreich		0,2l <b>9.5</b>	0,75l <b>32.5</b>
A MANO PRIMITIVO DI PUGLIA <sup>i</sup> I.G.T. 2020 Erzeugerabfüllung Weingut A Mano, Apulien		0,75l	<b>35.0</b>

## BLUBBERWASSER & CO.

APEROL Sprizz <sup>1,i</sup> oder HUGO – Spumante Soligo <sup>i</sup> mit Holunderblütensirup, Soda, Minze und Limette			je <b>11.5</b>
Sarti Spritz – Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette			<b>11.5</b>
PROSECCO Spumante <sup>i</sup> DOCG, Cantina Colli del Soligo, Treviso – Extra Brut, fruchtig, im Steinkrug mit Eis		0,25l <b>14.0</b>	0,75l <b>45.0</b>

## CHAMPAGNER RUINART REIMS

CHAMPAGNER „R“ de Ruinart <sup>i</sup> Brut, im Steinkrug		0,25l <b>45.0</b>	0,75l <b>130.0</b>
CHAMPAGNER Ruinart Blanc de Blancs <sup>i</sup> Brut Flasche		0,75l <b>170.0</b>	1,5l <b>340.0</b>
CHAMPAGNER Ruinart Brut Rosé <sup>i</sup> Brut Flasche		0,75l <b>170.0</b>	1,5l <b>340.0</b>