



Schmankerl aus dem Hfacker-Festzelt



Mittagsschmankerl

1. Woche
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
(nur solange der Vorrat reicht)

Montag 22.09.
Saftiger, knuspriger
Rollbraten vom
Strohschwein mit
pikanter Zwiebelfüllung
und Kartoffel-
Gurkensalat^{a1,i,j}
18,50 €

Dienstag 23.09.

¼ gegrillte
Lugeder Ente
mit Kartoffelknödel
^{4,a1,g,i,l}
18,50 €

Mittwoch 24.09.

Kalbsrahmgulasch
mit hausgemachten
Spätzle^{a1,c,g}
18,50 €

Donnerstag 25.09.
Geschmortes
Rehhaxerl
mit hausgemachten
Spätzle und
Preiselbeeren^{4,a1,c,i,l}
18,50 €

Freitag 26.09.
Magere, gefüllte
Schweinsbrust
mit Krusterl
und hausgemachtem
Kartoffel-Gurkensalat
^{a1,c,g,i,j}
18,50 €

Menu English



Vorspeisenbrett für 2 Personen
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrot, Obatzda,
Schinkenspeck, Regensburger, Fleischpflanzerl,
Griebenschmalz, Breznstangerl
und 2 Scheiben Brot^{1,2,5,a1,a2,a3,c,g,l} **44,00 €**

Pikant gewürztes **Ochsentatar**
(mit Ei, Kapern, Zwieberl, Gurkerl), dazu gibt's
3 Scheiben Brot und Butter ^{4,a1,a3,c,i,j,g,l} **24,50 €**

Speckbrett mit Paprikaspeckwurst, Südtiroler
Speck, heißgeräuchertem Bauernschinken,
Bergkas, Kren, Butter, Gurkerl und
2 Scheiben Brot^{1,2,4,5,7,a1,a3,l,g} **19,90 €**

Raditeller Radi und Radieserl mit
Schnittlauchbrot^{a1,a3,g} **9,90 €**

Aus unserer Suppenküche

Suppentopf mit Nudeln, Gemüse,
Rindfleisch und Huhn^{ij} **13,80 €**

Herzhafte **Gulaschsuppe** mit Semmel^{a1,i,g,f} **12,80 €**

Leberknödelsuppe
mit Schnittlauch^{a1,a2,c,i,g,j} **8,20 €**

Pfannkuchensuppe^{a1,c,g,i,j} **7,50 €**

Brotzeitbrett mit gemischtem Preßsack,
Leberwurst, heißgeräuchertem Bauernschinken,
Leberkäs, Emmentaler, Butter, Gurkerl
und 2 Scheiben Brot^{1,4,5,a1,a3,g} **19,50 €**

Wurstsalat von Regensburgern in Essig
und Öl, mit Zwiebeln und Brot^{1,5,a1,a3} **12,90 €**

Schweizer Wurstsalat von Regensburgern
in Essig und Öl, mit Emmentaler,
Zwiebeln und Brot^{1,5,a1,a3,g} **14,90 €**

2 Paar würzige Schweinswürstl vom Rost
mit Sauerkraut^{1,a1,i} **13,50 €**

2 Stück fränkische Bratwürst vom Rost
mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{1,2,i,j} **14,50 €**

Riesen Currywurst (rot)
vom Rost mit pikanter Soße
und Pommes Frites^{1,2,3,4,5,a1,f,i,j} **17,50 €**

2 Stück Münchner Weißwürst
aus der hauseigenen Metzgerei
(bis 14 Uhr)¹ **8,90 €**

Unser Ochsenfleisch ist aus hauseigener Zerlegung

Münchner **Sauerbraten** mit hausgemachtem Semmelknödel
und Preiselbeeren^{a1,c,g,i,l} **25,50 €**

Portion vom gegrillten Ochsen mit Natursoßerl und
hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat^{a1,i,j,l} **25,50 €**

Würziges **Ochsengulasch**
mit hausgemachtem Semmelknödel^{a1,c,g} **23,50 €**

Zwiebelfleisch vom bayerischen Ochsen mit pikanter
Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebeln und Käsespätzle^{a1,c,g,i,l} **25,80 €**

Tellerfleisch mit hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat
und frischem Kren^{a1,a,g,i,j,l} **21,90 €**

Geschmortes **Rindsbackerl** in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree
und Gemüsestreifen^{a1,g,i,l} **26,80 €**

**Das Ochsenfleisch und das Fleisch von jungen Rindern aus eigener
Zerlegung stammt aus der Region um München.**

**Sauerkraut, Blaukraut, Kartoffeln und Gemüse liefert die
Familie Kraus aus Ismaning.**

**Sie sehen, dass uns Qualität und Produkte aus
der Region sehr wichtig sind.**

Ihre Wirtsfamilie Roiderer

Unsere Wiesn-Hendl sind Spitze!



Täglich frisch! Von bayerischen Bauern und Erzeugern, die in über-
schaubarer Größe ihre Hühnermästereien betreiben. Beste Fütterung
und artgerechte Haltung zeichnen diese hervorragende Qualität aus.

½ gegrilltes **Wiesn-Hendl**
(vom 1200 gr. Hendl)
mit Butter^g und Petersilie gefüllt, besonders fleischig und zart **17,50 €**

dazu empfehlen wir unseren **hausgemachten Kartoffelsalat**^{ij} **5,90 €**

Dienstag ist Familientag von 12 Uhr bis 17 Uhr
Für unsere Kinder: **Gebackenes Schweineschnitzel** - Wiener Art
mit Pommes Frites^{a1,c,g} **11,80 €**

Unser Küchenchef empfiehlt

Gegrillter magerer **Schweinsbraten** vom Strohschwein
und knuspriges **Grillwammerl** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} **22,50 €**

½ knusprig gegrillte **Schweinschaxe** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} **25,50 €**

Saftiges **Cordon bleu** vom Schweinelendchen
gefüllt mit Schinken und würzigem Bergkas,
dazu gibt's Pommes und Preiselbeeren^{1,4,5,a1,c,g,l} **25,50 €**

Zweierlei vom knusprig gegrillten **Spanferkel**
mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} **28,50 €**

2 Stück gegrillte **Fleischpflanzerl**
mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat^{1,a1,c,g,i,j} **17,50 €**

¼ **frische** knusprig gegrillte bayerische **Lugeder Ente**
und knuspriges **Spanferkel** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} **34,50 €**

Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle
und Preiselbeeren^{4,a1,c} **31,80 €**

Geschnetzeltes **Rinderfilet** (früher bekannt als **Ochsenfetzen**)
mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln^{a1,i,g,l} **35,50 €**

Wiener Schnitzel (Kaiserschnitzel von der Kalbsoberschale)
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren^{4,a1,c,g,l} **33,50 €**



½ **frische** knusprig gegrillte bayerische
Lugeder Ente
mit Kartoffelknödel und Blaukraut^{4,a1,g,i,l} **35,50 €**

Mehrmals täglich frisch!

hausgemachte Spätzle^{a1,c,g}
Pro Portion **5,90 €**

**und unser bekannt guter
hausgemachter Kartoffelsalat**^{ij}
Pro Portion **5,90 €**

(ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker)

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle mit würzigem Bergkas,
Röstzwiebeln und Blattsalat^{a1,c,g,j} **19,90 €**

Gerösteter **Spinat-Ricotta-Serviettenknödel**
auf Tomatenragout^{1,c,g} **18,50 €**

Frische Schwammerl in Kräuterrahm mit
hausgemachtem Semmelknödel^{a1,c,g,i,j} **19,50 €**

Cesar Salat, Romana Salat mit würzigem
Dressing, gerösteten Weißbrotwürfeln
und gehobtem Parmesan^{a1,c,g,i,j,l} **14,50 €**

Geschmorte Aubergine mit Peperonata,
Polenta und Basilikumöl^{3,7,a1,f} **17,80 €**

Ofenkartoffel mit veganem Kräuter-Sauerrahm,
mariniertem Blattsalat, gerösteten Cashew-
und Kürbiskernen^{3,4,7,9,e,l,j} **17,50 €**

Was Süßes

Hausgemachter, karamellierter
Kaiserschmarrn mit Apfelsauce^{3,4,7,a1,c,g} **17,90 €**

Große **Dampfnudel** mit Honigrammerl
und Vanillesauce^{a1,c,g,l} **12,50 €**

Ofenfrischer **Apfelstrudel** nach Großmutter's
Art mit Vanillesauce^{a1,c,g,l} **12,50 €**

Käse

Portion Obatzda
(Brie 50% F.i.Tr., Frischkäse 70% F.i.Tr.)⁹ **14,80 €**

Milder Emmentaler (45% F.i.Tr.)
in Würfeln, mit Trauben garniert⁹ **14,80 €**

Käseteller von bayer. Käsespezialitäten
mit Butter, Brot und Weintrauben^{a1,a2,g} **24,50 €**

Breze^{a1,a2} (bis 14 Uhr) **2,50 €**
Scheibe Bauernbrot^{a1,a3} **1,00 €**

Semmel- oder Kartoffelknödel
als Beilage (Stück)^{a1,c,g,l} **4,20 €**

hausgemachte Spätzle, Portion^{a1,c,g} **5,90 €**
Bratkartoffeln als Beilage^{a1,c,g} **5,20 €**

Blaukraut, Sauerkraut, Krautsalat^{a1,l} **4,80 €**
Gemischter Blattsalat^{ij} **7,50 €**

Mittagsschmankerl

2. Woche
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
(nur solange der Vorrat reicht)

Montag 29.09.

2 Stück
Spanferkel-Surhaxerl
mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree
^{1,5,a1,g,l}
18,50 €

Dienstag 30.09.
2 frisch gegrillte
Rehpfanzerl mit
Wacholderrahmsauce,
Kartoffelpüree und
Preiselbeeren
^{1,3,4,a1,c,l}
18,50 €

Mittwoch 01.10.

Schweinefiletspitzen
in Cognacrahmsauce
mit hausgemachten
Spätzle
^{a1,c,g,i}
18,50 €

Donnerstag 02.10.
Geschmorte
Ochsenbrust mit
kräftiger Rotweinsauce,
Wurzelgemüse und
hausgemachten
Semmelknödel^{a1,i,j,g}
18,50 €



Menu Italiano



Reprint Keller