

Aus der Suppenküche in der Terrine serviert

- E-3-4 Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüse und Speck € 7,90
- A-D-E
la-M Nudelsuppentopf mit Huhn
und Wurzelgemüse € 8,90
- A-D-E
la-M Hausgemachte Leberknödelsuppe € 9,50
- E-G-4 Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Rindfleisch und Kartoffeln € 9,90

Von unserem Salatbuffet

- 3 Krautsalat mit Speck € 5,80
- L Münchner Kartoffel-Gurken-Salat € 5,80
- E-4 Kleine Salatschüssel € 8,50

Wurstspezialitäten vom Gut Granerhof

- E-1 2 Stück kesselfrische
Augustiner Weißwürste (bis 13.00 Uhr) € 8,90
- E-1 2 Paar Schweinswürstel vom Rost
auf Faßsauerkraut € 12,50
- E-1
3-L Große Portion hausgemachter Leberkäse
dazu Kartoffel-Gurken-Salat € 13,50
- E-la
L-6 2 Stück hausgemachte
Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch
dazu Kartoffel-Gurken-Salat € 18,50

Develey®

½ Augustiner Wiesn Hendl

vom 1200 gr. Hendl
mit frischer Petersilie gefüllt

aus Deutschland,
täglich frische Schlachtung

16,70



Dazu empfehlen wir: **Münchner
Kartoffel-Gurkensalat**

5,80 L

Bewirtschaftungsrechnung

Gerne stellt Ihnen unser Servicepersonal einen Bewirtschaftungsbeleg aus.
Ab € 100,00 wird eine vollständige Rechnungsanschrift benötigt.
Im Nachhinein kann keine Rechnung erstellt werden.

Das Verlassen des Sitzplatzes mit Maßkrug, Trinkglas oder Flaschen
ist aus Sicherheitsgründen strengstens untersagt.

Das Exen von Maßkrügen ist nicht gestattet, bei Nichteinhaltung
erfolgt ein Zeltverweis.

Das Mitbringen von Speisen und Getränke ist nicht gestattet.

Die Preise sind inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.
(NICHT TRINKGELD, dies ist eine freiwillige Leistung)

Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung.

**Wir übernehmen
keine
Verantwortung für
Kreuzkontamination**

**Für Druckfehler
keine Gewähr.**

A=Eier, B=Fisch, C=Krebstiere, D=Milch,
E=Sellerie, F=Sesam, G=Schwefeldioxid/Sulfite,
H=Erdnüsse, la=Glutenhaltiges Getreide Weizen,
lb=Glutenhaltiges Getreide Gerste,
lc=Glutenhaltiges Getreide Roggen, J=Lupine,
Ka=Schalenfrüchte Walnuss, Kb=Schalenfrüchte
Mandel, L=Senf, M=Sojabohnen, N=Weichtiere

Zusatzstoffe:
1=Phosphat, 2=Coffein mit Farbstoff,
3=Nitritpökelsalz, 4=Antioxidationsmittel,
5=Farbstoff, 6=Schweinespeck



In der Augustiner-Festhalle gilt das gesetzliche
Rauchverbot. Das gilt auch für sogenannte
E-Zigaretten und Dampfer.

Bild- oder Tonaufnahmen Der Besucher unseres Festzeltes nimmt Kenntnis davon, dass Bild- und Tonaufnahmen durch Vertreter der Presse, den Veranstalter, die Manfred und Thomas Vollmer oHG oder durch ihn beauftragte Dritte jederzeit gemacht werden können und er auf diesen zu sehen oder zu hören ist. Die Genehmigung durch den Besucher erfolgt ausdrücklich beim Betreten des Festzeltes bzw. Wirtsgartens/Freigeländes. Sie/Er genehmigt ebenso die Veröffentlichung und Verwertung im Ganzen oder in Auszügen der Bild- und Tonaufnahmen über die Presse, Film, Radio, TV sowie Internet und verzichtet auf alle Rechte sowie hieraus entstehende Ansprüche. Für die von sog. "Online-portalen" erstellten und veröffentlichten Bildaufnahmen übernimmt die Manfred und Thomas Vollmer oHG keine Haftung. Schadenersatzansprüche werden ausgeschlossen.

Bayerische Schmankerl

- E-4 la** Schmankerl Reindl
ab 5 Personen – ein Streifzug durch die Festhallenküche
Rösches Spanferkel, Ente, Schweinshaxe,
Rinderrippe und Schweinswürstel, dazu
Blaukraut, Semmel-/Kartoffelknödel
und Bratensauce pro Person € 36,20
- E-4** 1/2 GUTSHOF ENTE knusprig gebraten
mit rohem Kartoffelknödel
und Blaukraut € 33,50
- A-D-E la-L** Saures Lüngerl “Münchner Art”
in brauner Einbrenne
mit hausgemachtem Semmelknödel € 13,50
- E-4** Jungschweinsbraten mit Kruste
und rohem Kartoffelknödel € 22,50
- A-D-E la-L** Bierkutscher Gulasch
vom Rind in Zwiebel-Paprika-Sauce
mit Semmelknödel € 22,70
- L-1-3** Surhaxe (Eisbein)
mit Faßsauerkraut und Kartoffelbrei € 23,80
- E** Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Salz-
kartoffeln und frischem Meerrettich € 24,50
- E-4** 1/2 Schweinshinterhaxe
mit rohem Kartoffelknödel € 24,50
- A-D-E G-H la-M** Hirschkalbsgulasch
mit Rahmschwammerl, Semmelknödel
und Preiselbeeren € 28,50
- A-D E-H-M la-3** Rinderrippe (Zwerchrippe) gebraten
mit Natursauce, Semmelknödel
und Krautsalat mit Speck € 29,50
- E-lb 4** Spanferkel in dunklem Bier gebraten
mit rohem Kartoffelknödel € 29,90
- A-D E-la** Kalbsbrust mit Brot-Wurzelgemüsefüllung
in Natursauce und Salatteller € 29,95

Beilagen

- A-D-E la-M** Semmelknödel, **4** Kartoffelknödel,
1-3 Faßsauerkraut, **D-M** Kartoffelbrei € 5,60
- la-lb lc** 1 Scheibe Brot € 1,15

Aus der kalten Küche Brotzeiten

- E-L M-3** Gemischter Preßsack
(Leber-, Bauern- und Roter Preßsack)
mit Zwiebelringen in Essig und Öl, Brot € 13,10
- E-la lb-lc-3** Bayerischer Wurstsalat
mit Zwiebelringen, Essigurke
und Brot € 13,60
- B-D E** Mariniertes Matjesfilet
“Hausfrauen Art” mit Salzkartoffeln € 18,90
- D-la lb-lc** Portion Emmentaler
mit Butter und Brot € 13,90
- D-E-M la-lb-lc** O'batzter garniert mit Brot € 14,70
- D-E M-la lb-lc** Käseteller mit verschiedenen
bayerischen Käsespezialitäten
garniert mit Butter und Brot € 18,10
- D-E-L la-lb lc-3** Brotzeitplatte ab 2 Personen
Eine Überraschung
aus der kalten Küche pro Person € 22,50

Vital – Vegetarisch & Vegan

- F-la lc-L M** **VEGAN** Hummus mit Roten Rüben
und Kürbiskern-Schüttelbrot .. € 14,80
- E-la** **VEGAN** Hartweizennudeln
mit Tomaten-Gemüse-Bolognese € 15,50
- E-L** Großer Salatteller
mit marinierten Hendlstreifen € 16,90
- A-D E la-M** Rahmschwammerl von frischen Waldpilzen
mit Semmelknödel in der Schüssel serviert € 17,00
- A-D E la-M** Hausgemachte Nudelteigtascherl
mit Spinat und Topfen gefüllt
auf Rahmschwammerl € 17,00
- A-D-E la-L** Kaspresknödel
mit Bergkäse, Wurzelgemüse
und Ismaninger Blaukraut € 17,90

Kinder-Küche gültig bis 18 Uhr

- A-la D** Nudeln mit Butter und Käse € 4,50
- 1-3 L** 1 Paar Wiener Würstl
mit Kartoffel-Gurken-Salat € 5,50
- 1/2 Ltr. Orangenlimonade € 3,90

Unsere Mittagsschmankerl

von 11.30 bis 15.00 Uhr

Montag bis Freitag
ohne 03.10.2024

A-D-E
la-L

Montags

Böfflamotte (Boeuf à la mode)

mit Wurzelgemüse
und Semmelknödel

€ 16,80

D-E
la-3

Dienstags Familientag
Nicht erhältlich am 03. Oktober

Ismaninger Krautwickerl

mit Speckscheibe
und Kartoffelpüree

€ 14,50

A-E
la-4

Augustiner "Hits for Kids"

Spaghetti mit Tomatensauce,
Parmesan, 0,2 l Fruchtsaftgetränk
und 1 Wundertüte

€ 7,50

E-3-4

Mittwochs

Schlachtschüssel

mit Blut- und Leberwurst,
Wammerl, Sauerkraut
und Kartoffelbrei

€ 16,80

A-M
E-la-L
J-6

Donnerstags

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Hirschfleisch

vom Gut Granerhof
mit Rahmschwammerl, Spätzle
und Preiselbeeren

€ 16,80

A-B-E
la-L

Freitags

Gebackenes Kabeljau-Filet

mit Remouladensauce
und Kartoffel-Gurken-Salat

€ 16,80

Bayerische Dessertspezialitäten

A-D
la-K

Dampfnudel mit Vanillesauce € 11,30

A-D-G
la-J-Ka

Apfelstrudel mit Vanillesauce € 11,30

A-D
la-Ka

Apfelkücherl mit Vanille-Eis und Sahne € 12,70

A-D-G
la-J
Ka-Kb

Dessertbrett ab 2 Personen
ein Streifzug durch unsere
Dessertspezialitäten pro Person € 16,50

Getränke

lb

Augustiner Wiesn Edelstoff oder Alkoholfrei

1 Maß € 14,¹⁰



1/2 Ltr. Zitronenlimo € 5,30

1/2 Ltr. Adelholzener classic € 5,30

1/2 Ltr. Adelholzener naturell € 5,30

2

1/2 Ltr. Cola-Mix € 5,30

2

0,33 Ltr. Coca-Cola € 5,90

1/2 Ltr. Apfelsaftschorle € 5,90

Nicht eingelöste Bier- und Essensgutscheine
werden ab dem 07.10.2024 – 03.11.2024 im

Augustiner Stammhaus,
Neuhauser Straße 27 (Fußgängerzone) angenommen.
Reservierung erwünscht mit Vermerk "Wiesnmarken".
Keine Einlösung von Brauereizeichen und Hauszeichen.