

Aus der Suppenküche in der Terrine serviert

- E-3-4** Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüse und Speck € 8,10
- A-D-E
la-M** Nudelsuppentopf mit Huhn
und Wurzelgemüse € 9,10
- E-4** Hausgemachte Leberknödelsuppe € 9,90
- E-G-4** Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Rindfleisch und Kartoffeln € 9,90

Von unserem Salatbuffet

- 3** Krautsalat mit Speck € 5,90
- L** Münchner Kartoffel-Gurken-Salat € 5,90
- 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 € 13,50
- E-1
3-L** Große Portion hausgemachter Leberkäse
dazu Kartoffel-Gurken-Salat € 14,10
- E-1a
L-6** 2 Stück hausgemachte
Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch
dazu Kartoffel-Gurken-Salat € 19,90

Develey

Gut Veredlungsmetzgerei
Granerhof

½ Augustiner Wiesn Hendl

vom 1200 gr. Hendl
mit frischer Petersilie gefüllt

aus Deutschland,
täglich frische Schlachtung

17,20



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

5,90 **L**

Bewirtungsrechnung

Gerne stellt Ihnen unser Servicepersonal einen Bewirtungsbeleg 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=Phosphathaltig, 2=Coffeinhaltig 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

-  **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 € 36,90
-  **1/2 GUTSHOF ENTE** knusprig gebraten
mit rohem Kartoffelknödel
und Blaukraut € 33,90
-  **Saures Lüngerl "Münchner Art"**
in brauner Einbrenne
mit hausgemachtem Semmelknödel € 13,50
-  **Jungschweinsbraten** mit Kruste
und rohem Kartoffelknödel € 22,90
-  **Bierkutscher Gulasch**
vom Rind in Zwiebel-Paprika-Sauce
mit Semmelknödel € 23,80
-  **Surhaxe (Eisbein)**
mit Faßsauerkraut und Kartoffelbrei € 24,30
-  **Tellerfleisch** mit Wurzelgemüse, Salz-
kartoffeln und frischem Meerrettich € 24,90
-  **1/2 Schweinshinterhaxe**
mit rohem Kartoffelknödel € 24,90
-  **Hirschkalbsgulasch**
mit Rahmschwammerl, Semmelknödel
und Preiselbeeren € 29,50
-  **Rinderrippe (Zwerchrippe)** gebraten
mit Natursauce, Serviettenknödel
und Krautsalat mit Speck € 30,90
-  **Spanferkel** in dunklem Bier gebraten
mit rohem Kartoffelknödel € 31,50
-  **Glacierte Kalbsbrust** mit Schmorgemüse-
Streifen, Natursauce und Serviettenknödel € 29,95

Beilagen

-  **Semmelknödel**,  **Kartoffelknödel**,
 **Faßsauerkraut**,  **Kartoffelbrei** € 5,60
-  **1 Scheibe Brot** € 1,15

Aus der kalten Küche Brotzeiten

-  **Gemischter Preßsack**
(Leber-, Bauern- und Roter Preßsack)
mit Zwiebelringen in Essig und Öl, Brot € 13,50
-  **Bayerischer Wurstsalat**
mit Zwiebelringen, Essiggurke
und Brot € 14,50
-  **Mariniertes Matjesfilet**
"Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln € 19,90
-  **Portion Emmentaler**
mit Butter und Brot € 14,50
-  **O'batzter** garniert mit Brot € 15,10
-  **Käseteller** mit verschiedenen
bayerischen Käsespezialitäten
garniert mit Butter und Brot € 19,10
-  **Brotzeitplatte** ab 2 Personen
Eine Überraschung
aus der kalten Küche pro Person € 23,50

Vital – Vegetarisch & Vegan

-  **Marinierter Berglinsensalat** mit
Kürbis-Falaffel und frischer Kresse € 14,80
-  **Hartweizennudeln**
mit Tomaten-Gemüse-Bolognese € 15,50
-  **Großer Salatteller**
mit marinierten Hendlstreifen € 16,90
-  **Rahmschwammerl** von frischen Waldpilzen
mit Semmelknödel in der Schüssel serviert € 17,50
-  **Hausgemachte Nudelteigtascherl**
mit Spinat und Topfen gefüllt
auf Rahmschwammerl € 17,50
-  **Kaspressknödel**
mit Bergkäse, Wurzelgemüse
und Ismaninger Blaukraut € 17,90

Kinder-Küche gültig bis 18 Uhr

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

Unsere Mittagsschmankerl

von 11.30 bis 15.00 Uhr

Montag bis Freitag
ohne 03.10.2025

A-D-E
la-L

Montags

Böfflamotte (Boeuf à la mode)

mit Wurzelgemüse
und Semmelknödel

€ 17,20

D-E
la-3

Dienstags Familientag

Ismaninger Krautwickerl

mit Speckscheibe
und Kartoffelpüree

€ 17,20

A-E
la-4

Augustiner "Hits for Kids"

Nudeln 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

€ 17,20

A-M
E-la-L
J-6

Donnerstags

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Hirschfleisch

vom Gut Granerhof
mit Rahmschwammerl, Spätzle
und Preiselbeeren

€ 17,20

A-B-E
la-L

Freitags

Nicht erhältlich am 03. Oktober

Gebackenes Kabeljau-Filet

mit Remouladensauce
und Kartoffel-Gurken-Salat

€ 17,20

Bayerische Dessertspezialitäten

A-D
la-K

Dampfnudel mit Vanillesauce € 11,60

A-D-G
la-J-Ka

Apfelstrudel mit Vanillesauce € 11,60

A-D
la-Ka

Apfelkücherl mit Vanille-Eis und Sahne € 13,20

A-D-G
la-J
Ka-Kb

Dessertbrett ab 2 Personen
ein Streifzug durch unsere
Dessertspezialitäten pro Person € 17,30

Getränke

lb

Augustiner Wiesn Edelstoff oder Alkoholfrei

1 Maß € 14,50



1/2 Ltr. Zitronenlimo € 5,50

1/2 Ltr. Adelholzener classic € 5,50

1/2 Ltr. Adelholzener naturell € 5,50

2

1/2 Ltr. Cola-Mix € 5,50

2

0,33 Ltr. Coca-Cola € 5,90

1/2 Ltr. Apfelsaftschorle € 5,90

Nicht eingelöste Bier- und Essensgutscheine
werden ab dem 06.10.2025 – 02.11.2025 im

Augustiner Stammhaus,

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