



2019

Haberl und Antje Schneider



Für Kinder

2 Stück Schweinsbratwürstl,
Kartoffelpüree ^{G|3|5}

€ 3,90

Spätzle mit Ochsensoße ^{I|A|M|H|G|D¹}

€ 3,90

Für Senioren

Ox'nfleischpflanzerl

€ 6,50

mit Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln ^{A|M|H|I|G|D^{1,2,3,4}}

Für'n Durst

Unsere Biere

1 Spaten Wiesn-Mass ^{D³}

€ 11,50

1 Radler-Mass ^{D³|1³}

€ 11,50

1 Spaten Mass alkoholfrei ^{D³}

€ 11,50

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola ^{1|2|3|9|1³}

Bluna Mix Cola Orange ^{1|2|3|9|1³}

Tafelwasser

je 0,5 l

€ 4,70

Familienlimo Bluna Orange ^{1|2|3|1³}

0,5 l

€ 3,50

Ochsen-Wissen

Bayerisches Fleckvieh: ca. 112 Ochsen
Lebendgewicht der Ochsen: ca. 550 kg
Ochsen-Garzeit: ca. 8 Stunden

Zelt-Wissen

Sitzplätze Halle / Garten: 5995 / 1646
Fläche: 5950 m²
Baujahr: 2017

English Menu



Il menu in italiano



Keine Kreditkarten

www.ochsenbraterei.de

No credit cards



Festwirtinnen: Anneliese

Was Guads und was G'sunds

Familiengerichte

Einzelpreis 12,50 €

Montag bis Freitag von 11:00 bis 15:00 Uhr solange der Vorrat reicht!

Montag: **Ox'nboef à la mode** mit buntem Rübengemüse und Risoleekartoffeln ^{G|M|3}

Dienstag: **Omas Pichlsteiner Eintopf** mit Ochsenbrust

Mittwoch: **Ox'ngulasch** mit Radigemüse und Salzkartoffel ^{G|M}

Donnerstag: **Kalbslüngerl rahmig gekocht**, Essiggurkerl, Semmelknödel ^{A|G|D^{1,2}|4^c}

Freitag: **Ox'nrouladen**, gebratene Petersilienwurzel, Kartoffelpüree ^{G|I|M|1|3}

Suppen und Würstl

Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch ^{A|G|D^{1,2}} € 5,80

Münchner Leberknödelsuppe mit Schnittlauch ^{A|D^{1,2}} € 6,10

Schwammerlsuppe mit Edelpilzen und Blattpetersilie ^{G|M} € 7,20

2 Stück Weißwürste mit süßem Senf (bis 14 Uhr) ^{3|5} € 7,20

2 Paar Schweinswürstl mit Sauerkraut ^{M|3|5} € 10,40

5 Stück Ox'nbratwürstl (180g) mit Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln ^{1|3|H|I} € 12,50

Salate und Beilagen

Kartoffelknödel 2 Stück ^{M|6} € 3,90

Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln ^{H|1} € 3,90

Krautsalat mit Kümmel ¹² € 3,90

Original Ochsenbraterei Spezialitäten

Unsere Ochsen beziehen wir vom städtischen Gut Karlshof

Ochsenbraterei-Klassiker € 17,90
Ochsenbraten, marmorierte Teile vom Rind an kräftiger Rotweinsouße mit Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln ^{3|M|H|I|G}

Feinste marmorierte Rinderlende € 23,30
an kräftiger Rotweinsouße mit Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln ^{3|M|H|I|G}

Zartes Rinderfilet, rosa gebraten € 35,90
in einer leichten Pfeffersouße, dazu ein kleines Bouquet von Gartengemüsen und überbackenen Bio-Kartoffeln ^{3|M|G|D^{1,2}}

Rinder-Hochrippe, rosa gebraten € 30,20
mit Kartoffel-Gurken-Salat aus Bio-Kartoffeln ^{3|M|H|G|I}

1/2 frisches Wiesn-Hendl € 12,30
mit Blattpetersilie gefüllt und Bauernbutter knusprig gegrillt ^G 

Magere Schweinshaxn vom Grill € 18,90
mit Krusperl und geriebenem Kartoffelknödel ^{D³|6}

Schweinsbraten vom Bio-Schwein € 18,20
mit Krusperl, dunkler Souße und geriebenem Kartoffelknödel ^{D³|6}

Rinderfiletgulasch € 19,80
mit würziger Pfeffer-Rotweinsouße, Rosmarinkartoffeln und Zucchini-Paprikagemüse ^{I|M}

Aus der Schmankerl-Küche

Allgäuer Käsespätzle - vegetarisch - € 13,30
mit geriebenem Edamer und Bergkäse ^{A|G|D^{1,2}}

Frische Rahmschwammerl - vegetarisch - € 17,80
Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons, Egerlinge mit Semmelknödel ^{A|G|M|D^{1,2}}

Gemüseteller - vegetarisch - € 15,60
mit Bio-Gemüsen und überbackenen Bio-Kartoffeln, Königinpastetchen mit Schwammerlragout ^{A|G|D^{1,2}}

Hausgemachte Spinat-Brezen-Knödel - vegetarisch - € 13,20
mit Bio-Spinat, brauner Butter und Bergkäse ^{A|G|D^{1,2}}

Buntes Bio-Bete-Allerlei - vegan - € 12,90
mit Bio-Risoleekartoffeln, Kräuterseitling und Grüner Souße ^B

Bräteller € 17,20
Bio-Schweinebraten, gekochtes Wammerl, Ox'nbratwurst Leberknödel, Sauerkraut, Kartoffelpüree ^{M|G|I|H|D^{1,2}|1|3|5}

Tellerfleisch gesotten (Ochsenbrust) € 17,80
mit Wurzelgemüse, geriebenem Kren und Petersilien-Kartoffeln ^{M|G|H|6}

Rinderbackerl geschmort in Rotweinsouße € 19,80
mit Bio-Kartoffelgratin und Bio-Wirsinggemüse ^{G|M|D^{1,2}}

Röscher Spanferkelbraten € 21,60
mit geriebenem Kartoffelknödel, Pfifferlingen und Blaukraut ^{M|D³|6}

Niederbayrische Entenbrust vom Schmidbauer € 21,60
rosa gebraten mit Burgundersouße, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel ^{M|6}

Vorspeisen

Raditeller € 7,40
gesalzener Bio-Freiland-Radi und -Radieserl mit Schnittlauch-Bio-Brot ^{G|D^{1,2}}

Gärtnerbrett € 9,90
Eiszapfen, Bio-Radi und -Radieserl, grüner Hüttenkäse, Eiersalat, Käsewürfel und Schnittlauch-Bio-Brot ^{G|D^{1,2}}

Was Herzhafts und was Siaß

Kalte Speisen, Brotzeit und Käse

Rindertatar € 18,80
frisch angemacht, reich garniert, mit 2 Scheiben Bio-Brot und Butter ^{A|G|D^{1,2}}

Wurstsalat von Regensburgern € 10,90
in Essig und Öl mit blauen Zwiebeln, Regensburger, Schnittlauch, Gurke, Ei, Tomate, 2 Scheiben Bio-Brot ^{M|A|I|H|D^{1,2}|1|3|4|5|6|12}

Brotzeitbrettl € 15,80
mit Sülze von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Regensburger und rotem Pressack sowie Grillhaxerl, Geräuchertes, Bergkäse, Obatzter, Eiszapfen und Bio-Radi, frische Gurke, Tomate und 2 Scheiben Bio-Brot ^{I|G|D^{1,2}}

Obatzter € 10,20
garniert mit Bio-Radieserl und blauen Zwiebeln, 2 Scheiben Bio-Brot ^{G|D^{1,2}}

Käse gewürfelt reich garniert – pro 100 g Käse – € 7,40
mit Bio-Radieserl, 1 Scheibe Bio-Brot und Butter ^{G|D^{1,2}}

A resche Piller-Wiesn-Brezn € 5,50
in der Ochsenbraterei laufend frisch gebacken ^{D^{1,2}}

Von unserer Mehlspeisenköchin

Dampf-Rohrnuudel mit Honigkruste € 7,80
serviert mit Vanillesouße ^{D^{1,2}|A|G}

Rahm-Apfelstrudel € 7,80
serviert mit Vanillesouße ^{A|G|L2|D^{1,2}}

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren ^{A|G|D^{1,2}} € 11,80