

Festwirt: Josef A. Bachmaier



Getränke

BIER

Maß Wiesnbier ^d	1,0 l	14,20 €
Maß Radler ^d	1,0 l	14,20 €
Maß alkoholfreies Bier ^d	1,0 l	14,20 €
Weißbier ^{db}	0,5 l	7,90 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Tafelwasser	0,5 l	5,70 €
Hollerschorle mit Holundersirup von Holla-Sirup	0,5 l	6,20 €
mit einem Schuß Ingwer von Ben's Ginger	0,5 l	6,60 €
Zitronenlimonade	0,5 l	6,20 €
Bio Apfelsaftschorle*	0,5 l	6,20 €
Cola-Mix ^{1,3,9}	0,5 l	6,60 €

Haferl Kaffee mit Schlagrahm⁸ 5,00 €

WEINE weiß

GRÜNER VELTLINER ^{*k#}	1,0 l	35,80 €
Klassischer trockener, österreichischer Weißwein aus kontrolliert ökologischem Anbau der Familie DIWALD aus dem Wagram		
	0,25 l	11,50 €

WEISSWEINSCHORLE ^{k#} (Grüner Veltliner von H. Fink)	0,5 l	12,50 €
KAISERGSPRITZTER Weißweinschorle ^{k#} mit Hollersirup	0,5 l	12,80 €

ABCERT. Kontrollnummer DE-ÖKO-006

*Getränke aus ökologischer Erzeugung // # Vegan

WEINE rot

ZWEIGELT KW Selektion ^{*k#}	0,75 l	35,80 €
Klassischer trockener, österreichischer Rotwein aus kontrolliert ökologischem Anbau der Familie DIWALD aus dem Wagram		
	0,25 l	11,50 €
ROSSO DI MONTALCINO DOC ^{*k#}	0,75 l	45,00 €
Im ökologischen Verfahren erzeugter, kräftiger, eleganter Rotwein, im Holzfass ausgebaut, vom Weingut Tentune LOACKER		

SEKT und CHAMPAGNER

PROSECCO DOC Le Carline, Veneto ^{*k#}	0,75 l	45,00 €
Helle goldgelbe Farbe, blumiges & fruchtiges Bouquet, frisch & süffig		
ROSATO FRIZZANTE Le Carline, Veneto ^{*k#}	0,75 l	45,00 €
Feines fruchtiges Bouquet, harmonisch & lebhaft		
CREMANT DE BOURGOGNE AC BRUT ^{*k#}		
Im Champagnerverfahren ausgebaut, frisch, feinperlig und belebend.		
Traube: Pinot Noir, Chardonnay und Aligoté	0,75 l	75,00 €
CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT Francois Secondé, Sillery ^k		
Lassen Sie sich verführen - Santé	0,375 l	55,00 €
Traube: Pinot Noir, Chardonnay	0,75 l	110,00 €
	1,5 l	190,00 €
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT Francois Secondé, Sillery ^k		
Lassen Sie sich verführen - Santé		
Traube: Pinot Noir	0,75 l	110,00 €

SCHNAPS

Williamsbirnenbrand ungefiltert, 42% vom Lantenhammer	4 cl	9,80 €
Bayerischer Holzfassobstler, 42% vom Lantenhammer	4 cl	8,80 €
Grassl Gebirgsenzian	4 cl	8,80 €
Hirschkuss Kräuterbitter im Bügelflascherl	4 cl	9,80 €

HERZKASPERL FESTZELT

SPEIS & TRANK
2023



Speisen

Wir verwenden vorwiegend heimische Produkte

und Fleisch aus kontrollierter ökologischer Landwirtschaft

SUPPEN

SPINATKNÖDEL ^g in der Brühe vom Biorind ^{*a 11}	8,50 €
LEBERKNÖDEL ^{b h} in der Brühe vom Biorind ^{*a 11}	8,50 €
Große HÜHNERSUPPE vom Biohuhn [*] mit Nudeln ^{b h} , Wurzelgemüse und Hühnerfleisch ^{* a j 11}	14,50 €

BROTZEITEN

CHARLY BURGER ^{b g h 11} Bio-Schweinsbratensemmel [*] mit Salat, Senfgurke ^{12 j} & Tomate garniert, dazu Preiselbeermeerrettich ^{g 3}	13,50 €
FRAUNHOFER BROTZEIT Käse ^g , Schinken ^{8 (Schinken)} , Obadzda ^g , Schnittlauchbrot ^{b, c, g, 10} , hausgemachte Leberwurst ^{a 2 3} , kalter Schweinsbraten ¹¹ , Gurkerl ^{12 j} , Radieserl, Butter ^g und Hopffisterbrot ^{* b c 10}	23,50 € für 2 Personen 43,50 €
JÄGERBROTZEIT Wildpastete ^g , gekochter Hirschschinken ^{3 4 8} , Wildschweinsalami ^{3 4 8 12} , Ziegenpfefferbeißer ^j , Radieserl, Senfgurke ^{12 j} , Ziegen-Frischkäse ^{* g} mit frischen Kräutern, dazu Preiselbeermeerrettich ^{g 3} , Butter ^g & Hopffisterbrot ^{* b c}	24,50 € für 2 Personen 45,00 €
KÄSEBROTZEIT mit Biokäse [*] Bergblumenkäse [*] , Ziegenkäse [*] , Bergtaler [*] und Ziegen-Frischkäse ^{* g} mit frischen Kräutern, dazu Weintrauben, Butter ^g und Hopffisterbrot ^{* b c 10}	24,50 € für 2 Personen 45,00 €
OBAZDA ^g mit Radieserl & Zwiebeln garniert, dazu Hopffisterbrot ^{* b c 10}	14,80 €

WÜRSTL

2 Stück Münchner WEISSWÜRST ^{b j} von der Metzgerei WALLNER mit Händlmaiersenf ^j Ein Weißbier ^{d b} dazu	9,50 € 7,90 €
2 Stück Bratwurst vom ROSS (leicht scharf!) ^{2 4 a j} mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a j}	15,80 €
6 Münchner ROSTBRATWÜRST vom Schwein ^{3 4 h} mit Sauerkraut und geriebenem Meerrettich ^{g 3}	15,80 €
WARMER LEBERKÄS vom ROSS ^{2 3 7 8} frisch aus dem Ofen mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a j} und Senf ^j	13,80 €

STECKERLFISCH

1 MAKRELE vom Holzkohlegrill	21,50 €
1 FORELLE vom Holzkohlegrill	21,50 €
1 LACHSFORELLE vom Holzkohlegrill (für 2 Personen ca. 600gr.)	32,00 €

HAUPTSPEISEN

½ würziges HENDL vom Grill aus Niederbayern	14,50 €
½ würziges HENDL vom Grill vom Biohuhn [*]	19,90 €
PORTION BACKHENDL ^{b 11} vom Biohuhn [*] mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a j}	17,50 €
GEMISCHTER SCHWEINSBRATEN vom Bioschwein [*] im Wiesnbier gebraten ^{11 a d j} , dazu Kartoffelknödel ^{2 k b} & Krautsalat ^{1 2}	23,50 €
½ KNUSPRIGE HINTERE SCHWEINSHAX'N ¹¹ mit Kartoffelknödel ^{2 k b} und Apfelblaukraut ^{1 2}	23,80 €
PORTION SAFTIGE BAUERNENTE frisch aus Niederbayern ¹¹ mit Apfelblaukraut ^g und Kartoffelknödel ^{2 k b}	22,80 €
GESOTTENE OCHSENBRUST [*] vom Biobergrind aus Tirol mit Salzkartoffeln, Rahmwirsing ^{11 b g} und geriebenem Meerrettich ^{g 3}	26,80 €
WIENER SCHNITZEL vom Kalb ^{b h} mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a j}	28,80 €
RINDERGOULASCH ^{11 a b} vom Biorind [*] mit Semmelknödel ^{b d g h}	21,50 €

FÜR KINDER

1 PAAR BIO-WIENER [*] mit Kartoffelpüree ^{g 11}	5,50 €
KNÖDEL ^{2 k b / b d g h} mit Sauce ^{a d j 11}	4,50 €
SPÄTZLE ^{b h} mit Sauce ^{a d j 11}	4,50 €

ANDECHSER
NATUR

MICHLBAUER
MANUFAKTUR

VEGETARISCH

REHERL & STEINPILZE in Rahm ^{g b} mit Semmelknödel ^{b d g h}	22,50 €
HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE ALLGÄUER ART ^{b g h} mit Röstzwiebeln und kleinem grünen Salat	17,80 €
KNÖDELGRÖSTL ^{2 b d g h k} mit Gemüse, Ei ^h und Rote-Beete Salat ^{2 3}	16,80 €

VEGAN

KÜRBISCREMESUPPE ^a mit einer Scheibe Hopffister-Kürbiskernbrot ^{b c 10 *}	9,50 €
WARMER „LEBERKÄS“ mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a j} und Senf ^j	14,80 €
SCHUPFNUDELN ^b mit Sauerkraut	15,80 €
„RAHMGESCHNETZELTES“ ^f mit Rehl (Pilze) und Spätzle ^b , dazu Rote-Beete Salat	19,50 €
GEMÜSEPFLANZERL ^{a b c f} mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a j}	16,80 €
SELLERIESCHNITZEL ^{a b f o} mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a j}	16,80 €
GEMÜSE-GOULASCH ^b mit Spätzle ^{b 1}	17,50 €
SOJAMEDAILLONS in Dunkelbier-Zwiebelsauce mit Kartoffelknödel ^{2 k b} und Apfelblaukraut ^{1 2}	19,50 €
SCHOKOMOUSSE mit hausgemachtem Vanilleeis ^{1 f} und frischen Beeren	12,80 €
APFELKÜCHERL IM BIERTEIG ^{b d} mit hausgemachtem Vanilleeis ^{1 f} (15 min Wartezeit)	14,80 €

NACHSPEISEN

FRAUNHOFER KAISERSCHMARRN ^{b g h} karamellisiert mit Rosinen ⁷ & Apfelmus ³ (15 min. Wartezeit)	16,50 € für 2 Personen 29,50 €
APFELSTRUDEL ^{b g} mit Vanilleschotensauce ¹	13,50 €
MILLIRAHMSTRUDEL ^{b g h} mit Vanilleschotensauce ¹	13,50 €
BAUERNKÜCHERL ^{b g} mit Rosinen ⁷	5,80 €
Haferl Kaffee mit Schlagrahm ^g	5,00 €

a Sellerie / b Gluten (Weizen) / c Gluten (Roggen) / d Gluten (Gerste) / f Soja / g Milch|Laktose / h Ei / i Fisch / j Senf / k Sulfite / l Cashewnüsse / m Sesam / n Erdnüsse / o Mandeln / p Walnüsse

BEILAGEN

Kleiner Salatteller	6,00 €	Kartoffelknödel ^{2 k b}	3,50 €
Apfelblaukraut ^g	4,50 €	Semmelknödel ^{b d g h}	3,50 €
Kartoffel-Gurkensalat ^{a j}	4,50 €	Hopffister Brotkorb ^{* b c 10}	8,50 €
Krautsalat ^{1 2}	4,50 €	Wiesn-Brezn groß ^b	7,50 €
Sauerkraut	4,50 €	Wiesn-Biobrezn klein vom Hopffister ^{* b c 10}	2,50 €
Kartoffelpüree ^{g 11}	4,50 €	Portion Butter ^g	1,50 €

MITTAGSWIESN

Beachten Sie auch unsere besonderen Mittagsangebote auf der Tageskarte oder fragen Sie unsere Bedienungen!

AN DER HERZKASPERL-BAR

Die Bar im Foyer ist ein beliebter Ort in unserem Zelt. Ein Treffpunkt für alle, die warme und kalte Spezialitäten zum Trinken genießen möchten.

Einige LIEFERANTEN DES HERZKASPERL-FESTZELT

Bio-Metzgerei Juffinger aus Tirol
Wurstwaren von der Metzgerei Ott
Weißwürste vom Wallner am Münchner Großmarkt
Fische von Beppo's Steckerlfischbraterei
Gemüse & Obst von der Firma Feldbrach
Bier aus dem Holzfaß von der Hacker-Pschorr Brauerei
Bio-Weine von Linke Weinhandels-gesellschaft
Bio-Weine von Vins et Co.
Bio-Säfte von PERGER

Und nach der Wiesn ins
Café am Beethovenplatz!

CAFÉ
AM BEETHOVENPLATZ

Freitag & Samstag
ab 21.00 Livemusik
Nur 500 m von der Wiesn
Goethestr. 51



emilo
SPEZIALITÄTENRÖSTEREI