



Schmankerl aus dem Hacker-Festzelt

Mittagsschmankerl

1. Woche

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

Montag 24.09.
Gegrillter **Kalbsbraten** mit frischen Schwammerl in Rahm und hausgemachten Spätzle^{a1,c,g}
11,80 €

Dienstag 25.09.
Magere, gefüllte **Schweinsbrust** mit Krusterl und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat^{a1,c,g,i,j}
11,80 €

Mittwoch 26.09.
Mild gepökelte **Ochsenbrust** mit Meerrettichsoße, Rahmwirsing und Bratkartoffeln^{1,5,a1,g,i,l}
11,80 €

Donnerstag 27.09.
Knuspriges, gegrilltes **Spanferkel-Haxerl** mit Kartoffelknödel und Krautsalat^{4,a1,g,i,l}
11,80 €

Freitag 28.09.
Gebackenes **Fischfilet** mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat^{3,a1,c,i,j}
11,80 €

Menu English



Vorspeisenbrett! für 2 Personen
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrot, O'gmacher, Schinkenspeck, Regensburger, Fleischpflanzerl, Griebenschmalz, Breznstangerl und 2 Scheiben Brot^{1,2,5,a1,a2,a3,c,g,j} **32,00 €**

Tatar, pikant gewürzt (mit Ei, Kapern, Zwieberl, Gurkerl), Butter und 3 Scheiben Brot^{4,a1,a3,c,i,j,g,l} **(tägl. ab 14.00 Uhr) 16,80 €**

Speckbrett! mit Südtiroler Speck, heißgeräuchertem Bauernschinken, Paprikaspeckwurst, Bergkäs, Kren, Butter, Gurkerl und 2 Scheiben Brot^{1,2,4,5,7,a1,a3,l,g} **15,90 €**

Raditeller Radi und Radieserl mit Schnittlauchbrot^{a1,a3,g} **6,80 €**

Aus unserer Suppenküche

Suppentopf mit Nudeln, Gemüse, Rindfleisch und Huhn^{i,j} **10,80 €**

Herzhafte **Gulaschsuppe** mit Semmel^{a1,i,g,f} **7,80 €**

Leberknödelsuppe mit Schnittlauch^{a1,a2,c,i,g,j} **5,60 €**

Pfannkuchensuppe^{a1,c,g,i,j} **5,00 €**

Brotzeitbrett! mit gemischtem Preßsack, Leberwurst, heißgeräuchertem Bauernschinken, Leberkäs, Emmentaler, Butter, Gurkerl und 2 Scheiben Brot^{1,4,5,a1,a3,g} **14,80 €**

Wurstsalat von Regensburgern in Essig und Öl, mit Zwiebeln und Brot^{1,5,a1,a3} **9,50 €**

Schweizer Wurstsalat von Regensburgern in Essig und Öl, mit Emmentaler, Zwiebeln und Brot^{1,5,a1,a3,g} **10,80 €**

2 Paar würzige Schweinswürstl vom Rost mit Sauerkraut^{1,a1,i,l} **9,60 €**

2 Stück fränkische Bratwürst vom Rost mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{1,2,i,j} **9,80 €**

Rieser **Currywurst** (rot) vom Rost mit pikanter Soße und Pommes Frites^{1,2,3,4,5,a1,f,i,j} **9,80 €**

2 Paar Wiener Würstl mit Semmel^{1,2,a1,f} (bis 14.00 Uhr) **7,40 €**

2 Stück Münchner Weißwürst mit **Müller Brezn**^{1,a1,a2} (bis 14.00 Uhr) **7,40 €**

Unser Ochsenfleisch ist aus hauseigener Zerlegung

Münchner **Sauerbraten** von der flachen Rinderschulter mit hausgemachtem Semmelknödel und Preiselbeeren^{a1,c,g,i,l} **17,30 €**

Portion vom gegrillten Ochsen mit Natursoßerl und hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat^{a1,i,j,l} **17,50 €**

Würziges **Ochsengulasch** mit hausgem. Semmelknödel^{a1,c,g} **16,50 €**

Zwiebelfleisch vom bayerischen Ochsen mit pikanter Rübelsoupe, knusprigen Röstzwiebeln und Käsespätzle^{a1,c,g,i,l} **17,50 €**

Mageres **Tellerfleisch** mit frischem Rahmwirsing, Salzkartoffeln und frischem Kren^{1,a,g,i,j,l} **15,80 €**

Geschmortes **Ochsenbackerl** in Rotweinsoupe mit Kartoffelpüree und Gemüstreifen^{a1,g,i,l} **17,80 €**

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 Roiederer

Unsere Wiesn-Hendl sind Spitze!



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

½ gegrilltes **Wiesn-Hendl** (vom 1200 gr. Hendl) mit Butter⁹ und Petersilie gefüllt, besonders fleischig und zart **11,80 €**

dazu empfehlen wir unseren **hausgemachten Kartoffelsalat**^{i,j} **3,80 €**

Dienstag ist Familientag
von 12 Uhr bis 17 Uhr
Spaghetti mit Sauce Bolognese
und geriebenem Parmesan^{a1} **7,80 €**

Gegrillter **Schweinsbraten** und knuspriges **Grillwammerl** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} **15,80 €**

Zweierlei vom knusprig gegrillten **Spanferkel** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} **20,80 €**

½ knusprig gegrillte **Schweinschaxe** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} **17,50 €**

2 Stück **Spanferkel-Surhaxerl** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree^{1,5,a1,g,l} **14,80 €**

Gegrillter **Kalbstafelspitz** mit frischen Schwammerl in Rahm und hausgemachten Spätzle^{a1,c,g,i,j} **18,50 €**

Unser Küchenchef empfiehlt:

¼ **gegrillte Ente** und knuspriges **Spanferkelhaxerl** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} **21,50 €**

½ knusprig gegrillte **Ente** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} **21,50 €**

Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren^{4,a1,c} **20,80 €**

2 Stück gegrillte **Fleischpflanzerl** mit unserem guadn Kartoffelsalat^{1,a1,c,g,i,j} **11,50 €**

Mehrmals täglich frisch!

hausgemachte Spätzle^{a1,c,g}
Pro Portion **3,80 €**

und unser bekannt guter

hausgemachter Kartoffelsalat^{i,j}
Pro Portion **3,80 €**
(ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker)

Müller Brezn^{a1,a2} (bis 14.00 Uhr) **1,50 €**
Scheibe Bauernbrot^{a1,a3} **0,80 €**
Semmel- oder Kartoffelknödel als Beilage (Stück)^{a1,c,g,i} **3,00 €**
hausgemachte Spätzle, Portion ^{a1,c,g} **3,80 €**
Bratkartoffeln als Beilage^{a1,c,g} **3,50 €**
Blaukraut, Sauerkraut, Krautsalat^{a1,l} **3,00 €**
Gemischter Blattsalat^l **4,00 €**

Vom Grill und aus der Pfanne

Schweinefiletspitzen in Cognacrahm mit hausgemachten Spätzle^{a1,c,g,i} **17,50 €**

Ochsenfetzen, geschnetzeltes Filet und Ochsenlende in Pfefferrahmsoupe mit Bratkartoffeln^{a1,i,g,l} **22,50 €**

Wiener Schnitzel (Kaiserschnitzel von der Kalbsoberschale) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren^{4,a1,c,g,l} **21,80 €**

Cordon bleu vom Schweinelendchen mit Pommes Frites und Preiselbeeren^{1,4,5,a1,c,g,l} **18,30 €**

Vegetarisch

Käsespätzle mit Emmentaler und würzigem Bergkäs, Röstzwiebeln und Blattsalat^{a1,c,g,j} **12,80 €**

Ricotta-Spinat-Serviettenknödel geröstet mit Tomatenragout^{a1,c,g} **11,80 €**

Frische Schwammerl in Kräuterrahm mit hausgemachtem Semmelknödel^{a1,c,g,i,j} **14,90 €**

Cesar Salat, Romana Salat mit würzigem Dressing, gerösteten Weißbrotwürfeln und gehobeltem Parmesan^{a1,c,g,i,j,l} **9,80 €**

Was Süßes

Hausgemachter, karamellierter **Kaiserschmarrn** mit Apfelmus^{3,4,7,a1,c,g} **11,50 €**

Große **Dampfnudel** mit Honigrammerl und Vanillesoupe^{a1,c,g,l} **8,50 €**

Millirahm- oder **Apfelstrudel** nach Großmutter's Art mit Vanillesoupe^{a1,c,e,g,l} **8,50 €**

Käse

Portion O'gmacher (Brie 50% F.i.Tr., Frischkäse 70% F.i.Tr.)⁹ **9,50 €**

Milder Emmentaler (45% F.i.Tr.) in Würfeln, mit Trauben garniert⁹ **9,80 €**

Käseteller von bayer. Käsespezialitäten mit Butter, Brot und Weintrauben^{a1,a2,g} **15,80 €**

Mittagsschmankerl

2. Woche

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

Montag 01.10.

¼ **gegrillte Ente** mit Blaukraut und Kartoffelknödel^{4,a1,c,l}

11,80 €

Dienstag 02.10.

Pikantes **Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“** mit Butterreis^{2,3,4,7,a1,g,i,j,l}

11,80 €



Donnerstag 04.10.

Gebackenes **Schweinskotelett** mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat^{a1,c,g,i,j}

11,80 €

Freitag 05.10.

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle^{a1,c,g}

11,80 €

Menu Italiano

