



Bitte beachten Sie das
gesetzliche Rauchverbot

Aus der Suppenküche in der Terrine serviert

- A-D-E
la-M Hausgemachte Leberknödelsuppe € 6,90
- E-3-4 Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüse und Speck € 6,10
- E-G-4 Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Rindfleisch und Kartoffeln € 7,50
- A-D-E
la-M Nudelsuppentopf mit Huhn
und Wurzelgemüse € 7,50

Von unserem Salatbuffet

- 3 Krautsalat mit Speck € 4,80
- L Münchner Kartoffel-Gurken-Salat € 4,80
- E-4 Kleine Salatschüssel € 5,90

Beilagen

- A-D-E
la-M Semmelknödel, 4 Kartoffelknödel,
- 1-3 Faßsauerkraut, D-M Kartoffelbrei € 4,50
- la-lb
lc 1 Scheibe Brot € 1,00

Wurstspezialitäten aus der eigenen Metzgerei

- E-1 2 Stück kesselfrische
Augustiner Weißwürste (bis 13.00 Uhr) € 7,80
- E-1-3 Große Portion
hausgemachter Leberkäse € 8,50
- E-1 2 Paar Schweinswürstel vom Rost
auf Faßsauerkraut € 9,95
- E-1a
L-6 2 Stück hausgemachte
Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch
dazu Kartoffel-Gurken-Salat € 14,90



Bewirtungsrechnung

Gerne stellt Ihnen unser Servicepersonal
einen Bewirtungsbeleg aus.

Ab € 100,- wird eine vollständige Rechnungsanschrift benötigt.
Im Nachhinein kann keine Rechnung erstellt werden!

½ Augustiner Wiesn Hendl

vom 1200 gr. Hendl
mit frischer Petersilie gefüllt

aus Deutschland,
täglich frische Schlachtung

14,10



Dazu empfehlen wir: Münchner
Kartoffel-Gurkensalat

4,80

L

Alle Preise sind Endpreise
(inkl. Bedienungsgeld
und gesetzlicher MwSt.).
Für Garderobe
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, Ia=Glutenhaltiges Getreide Weizen,
Ib=Glutenhaltiges Getreide Gerste,
Ic=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

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 € 28,50

1/2 GUTSHOF ENTE knusprig gebraten
mit rohem Kartoffelknödel
und Blaukraut € 27,90

Saures Lünglerl "Münchner Art"
in brauner Einbrenne
mit hausgemachtem Semmelknödel € 11,90

Bierkutscher Gulasch
vom Rind in Zwiebel-Paprika-Sauce
mit Semmelknödel € 18,90

Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Salz-
kartoffeln und frischem Meerrettich € 19,90

Jungschweinsbraten mit Kruste
und rohem Kartoffelknödel € 19,90

Surhaxe (Eisbein)
mit Faßsauerkraut und Kartoffelbrei € 19,50

Hirschkalbsgulasch
mit Rahmschwammerl, Semmelknödel
und Preiselbeeren € 23,50

1/2 Schweinshinterhaxe
mit rohem Kartoffelknödel € 19,50

Rinderrippe (Zwerchrippe) gebraten
mit Natursauce, Semmelknödel
und Krautsalat mit Speck € 23,50

Kalbsbrust mit Brot-Wurzelgemüsefüllung
in Natursauce € 24,90

Spanferkel in dunklem Bier gebraten
mit rohem Kartoffelknödel € 24,90

Aus der kalten Küche Brotzeiten

Gemischter Preßsack
(Leber-, Bauern- und Roter Preßsack)
mit Zwiebelringen in Essig und Öl, Brot € 9,50

Bayerischer Wurstsalat
mit Zwiebelringen, Essiggurke
und Brot € 10,90

Mariniertes Matjesfilet
"Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln € 14,50

Portion Emmentaler
mit Butter und Brot € 10,90

O'batzter garniert mit Brot € 11,50

Käseteller mit verschiedenen
bayerischen Käsespezialitäten
garniert mit Butter und Brot € 14,50

Brotzeitplatte ab 2 Personen
Eine Überraschung
aus der kalten Küche pro Person € 18,50

Aus der Vital-Küche

Großer Salatteller
mit marinierten Hendlstreifen € 13,50

Kaspressknödel
mit Bergkäse, Wurzelgemüse
und Ismaninger Blaukraut € 13,50

Hausgemachte Nudelteigtascherl
mit Edelpilzen und Mozzarella gefüllt
auf Rahmschwammerl € 13,90

Rahmschwammerl von frischen Waldpilzen
mit Semmelknödel in der Schüssel serviert € 13,50

Kinder-Küche gültig bis 18 Uhr

Nudeln mit Butter und Käse € 3,90

1 Paar Wiener Würstl
mit Kartoffel-Gurken-Salat € 4,50

1/2 Ltr. Orangenlimonade € 3,50

Bayerische Dessertspezialitäten

-  Dampfnudel mit Vanillesauce € 8,95
-  Apfelstrudel mit Vanillesauce € 8,95
-  Apfelkücherl mit Vanille-Eis und Sahne € 8,95
-  Dessertbrett ab 2 Personen
ein Streifzug durch unsere
Dessertspezialitäten pro Person € 12,90

Getränke

Augustiner Wiesn Edelstoff

1 Maß € 12,80



- 1/2 Ltr. Zitronenlimo € 4,90
- 1/2 Ltr. Adelholzener classic € 4,90
- 1/2 Ltr. Adelholzener naturell € 4,90
-  1/2 Ltr. Cola-Mix € 4,90
- 1/2 Ltr. Apfelsaftschorle € 5,20

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Nicht eingelöste Bier- und Essensmarken
werden ab dem 04.10.-21.10. und vom 31.10.-15.11.2022
angenommen im Augustiner Stammhaus,
Neuhauser Straße 27 (Fußgängerzone)
Keine Einlösung im Zeitraum 22.10.-30.10.2022 möglich.
Reservierung erwünscht mit Vermerk "Wiesnmarken".
Dies gilt nicht für Brauereizeichen und Hauszeichen.

Unsere Mittagsschmankerl

von 11.30 bis 15.00 Uhr

Montag bis Freitag
ohne 03.10.2022

Montags

Nicht erhältlich am 03. Oktober

Böfflamotte (Boeuf à la mode)

mit Wurzelgemüse
und Semmelknödel

€ 13,50

Dienstags Familientag

Ismaninger Krautwickerl

mit Speckscheibe
und Kartoffelpüree

€ 10,90

Augustiner "Hits for Kids"

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

€ 6,50

Mittwochs

Schlachtschüssel

mit Blut- und Leberwurst,
Wammerl, Sauerkraut
und Kartoffelbrei

€ 13,50

Donnerstags

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Hirschfleisch

vom Gut Granerhof
mit Rahmschwammerl, Spätzle
und Preiselbeeren

€ 13,50

Freitags

Brathering mit Zwiebel-Wurzelgemüsesud

dazu Risolée-Kartoffeln

€ 13,50