

KALTE SPEISEN UND BROTZEIT

Rindertatar € 26,50
frisch angemacht und reich garniert, mit **BIO** Butter
und 2 Scheiben vom **BIO** Sauerteiglaib

Roastbeef vom Ochsen
fein aufgeschnitten, mit Remoulade
– mit Rosmarinkartoffeln aus **BIO** Kartoffeln € 26,40
– mit 2 Scheiben vom **BIO** Sauerteiglaib € 21,60

Wurstsalat € 15,70
Strohschwein-Regensburger in Essig und Öl,
mit blauen **BIO** Zwiebeln, **BIO** Essiggurke, **BIO** Ei
und 2 Scheiben vom **BIO** Sauerteiglaib

Obatzter im Weckglas BIO € 14,80
garniert mit blauen **BIO** Zwiebeln
und 2 Scheiben vom **BIO** Sauerteiglaib

Raditeller BIO € 9,60
gesalzener **BIO** Freiland-Radi

Wiesn-Brezn von der Bäckerei Piller € 7,40
in der Ochsenbraterei laufend frisch gebacken

SALATE UND BEILAGEN

Kartoffelsalat aus BIO Kartoffeln € 6,10

Gurkensalat im Weckglas mit Dillrahm BIO € 6,10

Krautsalat mit Kümmel € 6,10

Rosmarinkartoffeln aus BIO Kartoffeln € 7,80

Kartoffelknödel mit Soße 1 Stück € 6,10



FÜR 10 PERSONEN ZUM TEILEN € 125,00

OCHSENBRATEREI SPEZIALITÄTEN

Unsere Ochsen stammen vom Städtischen Gut Karlshof

Ochsenbraterei Klassiker € 26,80
Ochsenbraten an kräftiger, zeltgemachter Rotweinsoße
mit Kartoffelsalat aus **BIO** Kartoffeln

Zartes Ochsenfilet – rosa gebraten € 54,20
mit **BIO** Kartoffelgratin, **BIO** Gartengemüse
und Pfeffersoße

Entrecôte vom Ochsen – rosa gebraten (Hochrippe) € 38,90
mit Kartoffelsalat aus **BIO** Kartoffeln, **BIO** Gurke
und zeltgemachter Rotweinsoße

Ochsenlende – rosa gebraten € 34,60
mit Kartoffelsalat aus **BIO** Kartoffeln
und kräftiger, zeltgemachter Rotweinsoße

Gulasch vom Ochsen € 29,70
Unsere zartesten Stücke vom Ochsen mit Rosmarinkartoffeln
aus **BIO** Kartoffeln, **BIO** Zucchini-Paprika-Gemüse
und würziger Pfeffer-Rotwein-Soße

Rinderbackerl – geschmort in Rotweinsoße € 28,20
mit **BIO** Kartoffelgratin und rahmigem **BIO** Wirsing

Tellerfleisch – Ochsenbrust, im Wurzelsud gegart € 24,80
mit **BIO** Petersilienkartoffeln,
BIO Wurzelgemüse und geriebenem Kren

Ochsenbraterei-Burger – medium gebraten € 24,80
aus 100 % Ochsenfleisch, **BIO** Gouda, rauchige BBQ-Soße
und Zwiebelmarmelade im Brioche-Bun mit Kartoffelchips

Hausgemachtes Ochsenfleischpflanzerl € 18,90
mit Kartoffelsalat aus **BIO** Kartoffeln und kräftiger,
zeltgemachter Rotweinsoße

Unsere rund 100 Köchinnen und Köche kochen für Sie frisch im Zelt.
Dazu verwenden wir natürliche Zutaten lokaler und regionaler Partnerbetriebe.
Wo immer es sinnvoll ist, sind unsere Zutaten **BIO**.

WIESN KLASSIKER

½ frisches bayrisches Wiesn-Hendl € 16,90
mit Blattpetersilie gefüllt
und mit **BIO** Butter knusprig gegrillt

Schweinebraten vom bayrischen Strohschwein € 25,60
mit Krusperl, geriebenem Kartoffelknödel
und zeltgemachter dunkler Soße

Haxe vom bayrischen Strohschwein € 23,80
mit geriebenem Kartoffelknödel
und zeltgemachter dunkler Soße

AUS DER SUPPENKÜCHE

Pfannkuchensuppe € 8,50
mit Schnittlauch

Münchner Leberknödelsuppe € 8,90
mit Schnittlauch

Schwammerlsuppe € 9,80
mit Edelpilzen, verfeinert mit **BIO** Crème fraîche

AUS DER WURSTKÜCHE

Ochsenbratwürste feurig mit Käse 3 Stück € 16,80
mit Kartoffelsalat aus **BIO** Kartoffeln

Schweinswürstl vom Strohschwein 2 Paar € 16,80
mit Sauerkraut

Weißwürste vom Strohschwein 2 Stück € 8,90
mit süßem Senf (bis 14 Uhr)

Unsere Hendl kommen aus Bayern, zertifiziert nach dem
Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ regional erzeugt
und kontrolliert nach staatlichen Qualitätsstandards.



VEGANES mit Sebastian Copien

Zwiebelrostbraten – rosa gebraten € 29,30
planted.steak aus Sojaprotein mit Kartoffelstampf aus **BIO** Kartoffeln,
Bratensoße, Röstzwiebeln und **BIO** Radieserl-Kresse

Veganes Schwammerlgulasch € 21,30
Kartoffelknödel mit Edelpilzen und **planted.steak Bites** aus Sojaprotein

Vegane Bratwurst € 17,80
aus Erbsenprotein mit Kartoffelsalat aus **BIO** Kartoffeln, Schmelzbröseln,
Champignon-Majoran-Bratensoße und **BIO** Radieserl-Kresse

VEGETARISCHE SCHMANKERL

Allgäuer Käsespätzle € 19,80
mit geriebenem **BIO** Käse und Röstzwiebeln

Frische Rahmschwammerl € 24,80
Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons und Egerlinge
mit handgedrehtem Brezn-Semmelknödel

Spinat-Brezn-Knödel € 17,80
mit **BIO** Spinat, **BIO** Bergkäse und Tomatenragout

AUS DER SÜßEN KÜCHE

Kaiserschmarrn BIO € 19,80
aus handaufgeschlagenen **BIO** Eiern
mit **BIO** Rum-Rosinen und **BIO** Preiselbeeren

Dampf-Rohrnudel mit Honigkruste € 12,90
serviert mit **BIO** Vanillesoße

Apfelstrudel BIO € 12,50
serviert mit **BIO** Vanillesoße



ALLERGENE

Scannen Sie hier für die Übersicht
zu allen Allergenen u.a. unserer Gerichte



Ochsenbraterei

26

Wirtsfamilie Haberl



GETRÄNKE

1 Spaten Wiesn-Mass	€ 15,80	Coca-Cola	je 0,5 l	€ 6,60
1 Radler-Mass	€ 15,80	Coca-Cola Zero		
1 Mass alkoholfrei	€ 15,80	Fanta		
1 Radler-Mass alkoholfrei	€ 15,80	Mezzo Mix		
		Tafelwasser	0,5 l	€ 5,50
		Schweinswürstl vom Strohschwein mit Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln	2 Stück	€ 7,20
		Spätzle mit Tomatensoße		€ 7,20

FAMILIEN-KINDER-WIESN-ANGEBOT
(Montag bis Freitag bis 16 Uhr)

Bar / EC / Mastercard / Visa – In unseren Preisen sind Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.



English menu



Menu italiano

WISSENSWERTES:



OCHSENLEDER

Für uns heißt Tierwohl, dass wir das ganze Tier achten. Aus dem Leder unserer Ochsen fertigt die „MK Ledermanufaktur“ einmalige Accessoires.



ZELTGEMACHT

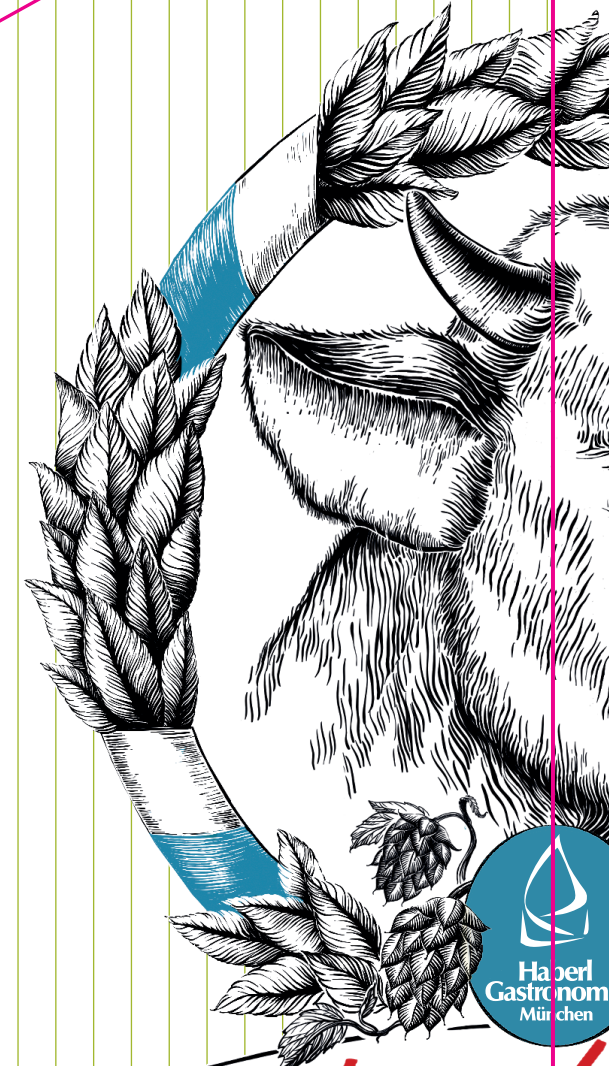
Was wir darunter verstehen, das zeigen unsere Köchinnen und Köche selbst.

Genuss Bayern

Ausgezeichnetes
Festzelt



www.ochsenbraterei.de



Ochsenbraterei

20