



Festwirtsfamilie  
Antje Haberl und Luis Schneider



### VEGAN mit Sebastian Copien

**Vegane Pflanzlerl auf Erbsen-Basis und Soße** € 14,80  
mit Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln M|J

**Vegane Bratwurst auf Erbsen-Basis und Soße** € 14,40  
mit hausgemachtem Sauerkraut M|J

**Veganes Schwammerlgulasch mit Pulled auf Erbsen-Basis** € 15,80  
mit Kartoffelknödel M|J

### VEGETARISCH

**Allgäuer Käsespätzle** € 13,80  
mit geriebenem Edamer und Bergkäse A|G|D<sup>2</sup>

**Frische Rahmschwammerl** € 17,80  
Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons, Egerlinge  
mit Brezn-Semmelknödel A|G|M|D<sup>2</sup>

**Hausgem. Spinat-Brezn-Knödel** € 14,80  
mit Bio-Spinat, brauner Butter und Tomatenragout A|G|D<sup>2</sup>

### MEHLSPEISEN

**Dampf-Rohrnuudel mit Honigkruste** € 9,80  
serviert mit Vanille-Soße D<sup>2</sup>|A|G

**Rahm-Apfelstrudel** € 7,80  
serviert mit Vanille-Soße A|G|M|D<sup>2</sup>

**Kaiserschmarrn** € 11,80  
mit Preiselbeeren A|G|D<sup>2</sup>

Die Hermannsdorfer Landwerkstätten, die Bio Metzgerei Jullinger GmbH und die Regenbogen Arbeitsgemeinschaft (Beilagen-Gemüse) sind Bio-zertifizierte Betriebe nach DE-ÖKO-006.

## Original Ochsenbraterie Spezialitäten

Unsere Ochsen beziehen wir vom Gut Karlshof

**Ochsenbraterie – Klassiker** € 19,20  
Ochsenbraten, marmorierte Teile vom Rind  
an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelsalat  
aus Bio-Kartoffeln M|H|I|G,3

**Feinste marmorierte Rinderlende** € 29,80  
an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelsalat  
aus Bio-Kartoffeln M|H|I|G,3

**Zartes Rinderfilet, rosa gebraten** € 42,50  
in einer leichten Pfeffersauce,  
dazu ein kleines Bouquet von Bio-Gartengemüsen  
und überbackenen Bio-Kartoffeln M|G|I|D<sup>2,3</sup>

**Rinder-Hochrippe, rosa gebraten, ca. 500 g** € 37,60  
mit Kartoffel-Gurken-Salat  
aus Bio-Kartoffeln M|H|I|G|L,3

**Tellerfleisch gesotten (Ochsenbrust)** € 18,90  
mit Bio-Wurzelgemüse, geriebenem Kren  
und Bio-Petersilien-Kartoffeln M|G|H,6

### SUPPEN UND WÜRSTL

**Pfannkuchensuppe** € 5,80  
mit Schnittlauch A|G|D<sup>2</sup>

**Münchner Leberknödelsuppe** € 6,10  
mit Schnittlauch A|J|D<sup>2</sup>

**Schwammerlsuppe** € 7,20  
mit Edelpilzen und Blatt Petersilie G|M

**1/2 frisches Privathof Wiesn-Hendl** € 14,20  
mit Blatt Petersilie gefüllt und  
Bauernbutter knusprig gegrillt G 

**Magere Strohschwein-Schweinschaxn vom Grill** € 19,80  
mit Krusperl und geriebenem Kartoffelknödel D<sup>1</sup>|6

**Schweinsbraten vom Bio-Schwein** € 19,80  
mit Krusperl, dunkler Soße  
und geriebenem Kartoffelknödel D<sup>1</sup>|6

**Rinderbackerl geschmort in Rotweinsauce** € 21,80  
mit Bio-Kartoffelgratin und Bio-Wirsinggemüse G|M|D<sup>2,3</sup>

**Rinderfiletgulasch** € 22,60  
mit würziger Pfeffer-Rotweinsauce,  
Bio-Rosmarinkartoffeln, Bio-Zucchini-Paprikagemüse M|J

**2 Stück Strohschwein-Weißwürste** € 7,20  
mit süßem Senf <sup>11</sup> | 1,5 (bis 14 Uhr)

**2 Paar Strohschwein-Schweinswürstl** € 12,80  
mit Sauerkraut M|J

**Feurige Ochsenbratwurst mit Käse** € 12,80  
3 Stück mit Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln G|J|L,1

A Eier und Ei-Erzeugnisse; B Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse; C Fisch und Fisch-Erzeugnisse; D Glutenhaltiges Getreide;  
D<sup>1</sup> Weizen; D<sup>2</sup> Roggen; D<sup>3</sup> Gerste; G Milch und laktosehaltige Milchprodukte; H Sellerie und Selleriehaltige-Erzeugnisse;  
I Senf und Senf-Erzeugnisse; L Schalenfrüchte; L<sup>1</sup> Mandel; L<sup>2</sup> Haselnuss; M Schwefeldioxid und Sulfite

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige  
Zutaten verarbeitet werden, können Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.  
In unseren Preisen sind Bedienungsgehalt und 7 % Mehrwertsteuer auf Speisen sowie 19 % auf Getränke enthalten.

### BROTZEIT

**Rindertatar** € 20,30  
frisch angemacht, reich garniert,  
mit 2 Scheiben Bio-Brot und Butter A|G|D<sup>2</sup>

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

**Brotzeitbrettl** € 16,80  
mit Hermannsdorfer Landwerkstätten Sülze,  
Regensburger und Grillhaxerl, Geräuchertes,  
Bergkäse, Obatzter und Bio-Radi, Gurke,  
Tomate und 2 Scheiben Bio-Brot <sup>11</sup> | G|D<sup>2,1,3,4,12</sup>

**Obatzter im Weckglas mit Salzbrezerl** € 10,60  
garniert mit Bio-Radieserl und blauen Zwiebeln,  
2 Scheiben Bio-Brot G|D<sup>1,2</sup>

**Käse gewürfelt pro 100 g Käse** € 7,40  
reich garniert, mit Bio-Radieserl,  
1 Scheibe Bio-Brot und Butter G|D<sup>1,2</sup>

**Raditeller** € 8,60  
gesalzener Freiland-Radi und -Radieserl  
mit Schnittlauch Bio-Brot G|D<sup>1,2</sup>

**A resche Piller-Wiesn-Brezn** € 5,60  
in der Ochsenbraterie laufend frisch gebacken D<sup>2</sup>

### SALATE UND BEILAGEN

**1 Kartoffelknödel** € 3,90

**1 Portion Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln** <sup>11</sup> | J € 3,90

**1 Portion Krautsalat mit Kümmel** <sup>12</sup> € 3,90

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoffe; <sup>2</sup> mit Farbstoff; <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel; <sup>4</sup> mit Konservierungsstoffe;  
<sup>5</sup> Aspartam (enthält Phenylalaninquelle); <sup>6</sup> mit Phosphat; <sup>7</sup> geschwefelt; <sup>8</sup> mit Geschmacksverstärker; <sup>9</sup>  
coffeinhaltig; <sup>12</sup> mit Natriumchlorid; <sup>13</sup> mit Säuerungsmittel (Zitronensäure)



## Getränke

1 Spaten Wiesn-Mass <sup>D</sup>	€ 13,50	Afri Cola <sup>1,2,3,9,13</sup>	
1 Radler-Mass <sup>D,13</sup>	€ 13,50	Bluna Mix Cola Orange <sup>1,2,3,9,13</sup>	
1 Spaten Mass alkoholfrei <sup>D</sup>	€ 13,50	Tafelwasser	je 0,5l € 4,90

## Familien-Kinder-Wiesn-Angebot (bis 19 Uhr)

Bluna Orange <sup>1,2,3,13</sup>	0,5l	€ 3,70
2 Stück Strohschwein-Schweinsbratwürstl mit Kartoffelpüree <sup>G,3,5</sup>		€ 4,20
Spätzle mit Ochsensoße <sup>1 A M H G D</sup>		€ 4,20
Spiralnudeln mit Tomatensoße		€ 5,60

## Mittagsgerichte (Montag – Freitag bis 16 Uhr)

Ochsenfleischpflanzerl <sup>A M H 1 G D,2,3,4</sup> mit Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln	€ 12,50
<i>Erste Festwoche</i> Omas Pichlsteiner Eintopf mit Ochsenbrust	€ 12,50
<i>Zweite Festwoche</i> Ochsenulasch rahmig gekocht Butterspätzle <sup>M A G D,2,4</sup>	€ 12,50

English Menu



Keine Kreditkarten



[www.ochsenbraterei.de](http://www.ochsenbraterei.de)

il menu in italiano



no credit cards

