











Altbayrische Spezialitäten

-  Vorspeisen, Salat
-  Quiches etc.
-  Hauptgerichte
-  Würstl und Bratwurst
-  Schaschlik, Spieße
-  Nachspeisen
-  Backwaren, Auszogne, Krapfen etc.
-  Feinkost, Käse
-  Leckeres vom Rind
-  Leckeres in der Semmel
-  Veggieburger, Obazda
-  Lachs und Hering etc.
-  Reiberdatschi etc.
-  Alkoholfreie Getränke

-  Große Festhallen
-  Kleine Wiesenzelte
-  Imbiss-Standl

Auf der nächsten Seite
finden Sie alle Angebote



Altbayrische Spezialitäten

- 1 ARMBRUSTSCHÜTZEN-FESTZELT**
 Bayrisches Rahlmüngerl mit hausgemachtem Semmelknödeln
 Ochsenmaulsalat mit Zwiebelringen und Schnittlauch
- 2 GLÖCKLE WIRT**
 „Saure Drei“: Wurstsalat, Preßsack, eingelegter Romadur mit roten Zwiebeln und Radieserl
- 3 AUGUSTINER FESTHALLE**
 Saures Lüngerl „Münchner Art“ in brauner Einbrenne mit hausgemachtem Semmelknödel
 Spanferkel in dunklem Bier gebraten mit rohem Kartoffelknödel
- 4 CAFÉ KAISERSCHMARRN**
 Kartoffelschmarrn Bavaria herzhafte bayrisch mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln
- 5 FESTZELT TRADITION**
 Böfflamott (Boeuf à la mode) mit geschmolzenem Kalbskopf und zwei Semmelknödeln
- 6 FISCHER VRONI**
 Spanferkel aus dem Backofen mit zwei Kartoffelknödel
- 7 KÄFER WIES'N-SCHÄNKE**
 Fische vom Tegernsee: Sülze von Signalkrebsen, Zander und Weißfisch mit hausgemachtem Erdäpfelbrot und Sauce Tatar
- 8 MARSTALL**
 Rücken vom Hirschkalb mit Pfifferlingen in Wacholder-rahm, Haselnusschupfnudeln, Preiselbeeren und Romanesco
- 9 MUSEUMSZELT**
 Bierkutscher Gulasch mit Semmelknödel
 Münchner Zwiebfleisch mit Kartoffelpüree
- 10 PAULANERBRÄU „WINZERER FÄHNDL“**
 Blut- und Leberwurstgröstl mit Bratenfleischwürfel, gebackene Zwiebeln, spritzigen Sauerkraut und Kartoffelschmarrn
- 11 SCHÜTZENFESTZELT**
 Geschmorte Rindsbackerl
 Gefüllte Kalbsbrust, helle Semmel-Kräuterfüllung, Bratensauce, Kartoffelsalat
- 12 VELODROM**
 Ochsenbackerl auf Rotweinsoße mit Semmelknödel und Schwarzwurzelgemüse
 Saure Leber vom Kalb mit gerösteten Zwiebelringen und Kartoffelstampf
- 13 BACKSTUBE KREMS**
 Selbstgemachte altbairische Backwaren: Waffeln, Dampfnudeln, Auszogene, Krapfen, Zwetschgen-, Apfel- und Quarktaschen
- 14 DEHNER SCHASCHLIK**
 Original Schaschlik mit hausgemachter Soße (Niere, Zwiebel, Speck, Schweineschlegel)
- 15 FEINKOST ANTHUBER – ALTBAYRISCHE SPEZIALITÄTEN**
 Surbraten
 Spanferkelrollbraten
 Schweinebraten

- 16 FEINKOST DIEM**
 Krustenwammerl in Biersoße gebraten, mit Meerrettich in der Semmel
 Apfelgriebschmalzbrot mit Röstzwiebeln vermischt
 Bauernschinken in der Semmel
 Echter Münchner Leberkäs, ofengebacken in der Semmel
 Allgäuer Emmentaler vom Laib (Rad) handgeschnitten
 Münchner Obazda mit Zwiebeln und Schnittlauch garniert
- 17 FEINKOST DREXLER**
 Fleischspieß mit Semmelscher Kaviar, Essigkurge, Tomaten-Paprika-Streifen
 Knoblauchwurst mit Sauerkraut und Semmel
- 18 FEINKOST DRIENDL**
 Hausgemachter Obazda nach Großmutter Rezept
- 19 FEINKOST FILSER**
 Schweinebratensammel mit Schmorzwiebel
- 20 FEINKOST KREMBS „BEIM STEFFS“**
 Klostersnudeln nach altbairischem Rezept
 Apfelkücherl mit Zimt-Zucker
 Kaiserschmarrn mit Apfelmus
 Auszogne
- 21 FLECK-ALM**
 Vegetarisches Rahmfleckerl: Sauerteigfladen aus selbstgemachtem Bio-Sauerteig, verschieden belegt
- 22 KAISERSCHMARRN ALM**
 Kaiserschmarrn in verschiedensten Variationen: Vanilleeis und Sahne, Mandarinenmascarpone, Schoko-Mousse, Eierlikör, Baileys oder Orangenlikör
- 23 KARTOFFELSPEZIALITÄTEN HAAS**
 Reiberdatschi mit Apfelmus, Wildpreiselbeeren oder hausgemachter Sauercreme
- 24 LANDSTORFER & WEITNER**
 Sauerkraut selbstgemacht: rohes Kraut, Wammerl (Speck), Zwiebel, Kümmel, Wacholder, Salz, Pfeffer, Griaßschmalz, Butter, Sekt – mit Brühpolnischer
- 25 ROLLENE METZGEREI HECKL**
 Vor Ort hergestellte, ungebrühte Fränkische Bratwurst
 Selbstgemachter altbayrischer Leberkäs
- 26 STEHCAFÉ WEBER**
 Riesen Wiesen-Auszogne
- 27 WURSTBRATEREI ACKTUN**
 Weißwürste mit Brezen
 Leberkäs in der Semmel
- 28 WURSTBRATEREI BURTSCHER**
 Ochsenbratwurst
 Ochsenfetzen auf Krautsalat mit Hausmachersauce im Kartoffelweggerl
- 29 ZUM GAUMENSCHMAUS**
 Bayrische Lange (ca. 40 cm)
 Weißwurst-Leberkäs in der Laugensammel