



# Altbayrische Spezialitäten

	Vorspeisen, Salat
	Quiches etc.
	Hauptgerichte
	Würscht 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



# Altbayrische Spezialitäten

**1 ARMBRUSTSCHÜTZEN-FESTZELT**

-  Bayrisches Rahmlüngerl 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 herhaft 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**

-  Fischsülz vom Tegernsee: Sülze von Signalkrebsen, Zander und Weißfisch mit hausgemachtem Erdäpfelbrot und Sauce Tatar

**8 MARSTALL**

-  Rücken vom Hirschkalb mit Pfifferlingen in Wacholderrahm, Haselnusschupfnudeln, Preiselbeeren und Romanesco

**9 MUSEUMSZELT**

-  Bierkutscher Gulasch mit Semmelknödel
-  Münchner Zwiebelfleisch 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
-  Säure Leber vom Kalb mit gerösteten Zwiebelringen und Kartoffelstampf

**13 BACKSTUBE KREMS**

-  Selbstgemachte altbayrische Backwaren: Waffeln, Dampfnudeln, Auszogene, Krapfen, Zwetschgen-, Apfelt- 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
-  Apfelmöhenschmalzbrot mit Röstzwiebeln vermischt
-  Bauernschinken in der Semmel
-  Echter Münchner Leberkäse, ofengebacken in der Semmel
-  Allgäuer Emmentaler vom Laib (Rad) handgeschnitten
-  Münchner Obazda mit Zwiebeln und Schnittlauch garniert

**17 FEINKOST DREXLER**

-  Fleischspieß mit Semmelscher Kaviar, Essigkürze, Tomaten-Paprika-Streifen
-  Knoblauchwurst mit Sauerkraut und Semmel

**18 FEINKOST DRIENDL**

-  Hausgemachter Obazda nach Großmutters Rezept

**19 FEINKOST FILSER**

-  Schweinebratensemmel mit Schmorzwiebel

**20 FEINKOST KREMB'S „BEIM STEFFS“**

-  Klosternudeln 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 verschiedenen Variationen: Vanilleeis und Sahne, Mandarinenmascarponecreme, Schoko-Mousse, Eierlikör, Baileys oder Orangenlikör

**23 KARTOFFELSPEZIALITÄTEN HAAS**

-  Reiberdatschi mit Apfelmus, Wildpreiselbeeren oder hausgemachter Sauerkreame

**24 LANDSTORFER & WEITNER**

-  Sauerkraut selbstgemacht: rohes Kraut, Wammerl (Speck), Zwiebel, Kümmel, Wacholder, Salz, Pfeffer, Grämschmalz, Butter, Sekt – mit Brühpolnischer

**25 ROLLENE METZGEREI HECKL**

-  Vor Ort hergestellte, ungebrühte Fränkische Bratwurst
-  Selbstgemachter altbayrischer Leberkäse

**26 STEHCAFÉ WEBER**

-  Riesen Wiesn-Auszogne

**27 WURSTBRATEREI ACKTUN**

-  Weißwürste mit Brezen
-  Leberkäse in der Semmel

**28 WURSTBRATEREI BURTSCHER**

-  Ochsenbratwurst
-  Ochsenfetzen auf Krautsalat mit Hausmachersauce im Kartoffelweggerl

**29 ZUM GAUMENSCHMAUS**

-  Bayrische Lange (ca. 40 cm)
-  Weißwurst-Leberkäse in der Laugensemmel