



OKTOBERFEST 2015

KULINARISCHE SPAZIERGÄNGE

Bayrische Spezialitäten mit Pfiff

- Vorspeisen, Salat
- Hauptgerichte
- Nachspeisen
- Würstl und Bratwurst
- Leckeres vom Rind
- Leckeres in der Semmel
- Veggieburger, Obazda
- Lachs und Hering etc.
- Reiberdatschi etc.
- Alkoholfreie Getränke

- Große Festhallen
- Kleine Wiesnzelte
- Imbiss-Standl



Auf der nächsten Seite
finden Sie alle Angebote

Bayrische Spezialitäten mit Pfiff

1 GOLDENER HAHN

-  Geflügellebermousse im Baumkuchenmantel an Wildkräutersalat und frischen Beeren

2 KÄFER WIESN-SCHÄNKE

-  Schiefe Nudelblätter mit Kaltenbrunner Regenbogenforelle, mit Gurkengemüse, Dillsoße, Zitronenfilets und Bronzefenchel
-  „Ois Chicago“: Grobe Zwiebelmettwurst mit Perlzwiebeln, Schwammerlsalat mit Estragon, Tatar von Isarfischen mit Dillcreme

3 SCHÜTZENFESTZELT

-  Weißwurst Carpaccio an süßer Senfvinagrette mit Laugensemmel

4 OCHSENBRATEREI

-  Wald- und Wiesnsalat mit Himbeer-Linsen und Quinoa-Pflanzerl – glutenfrei, laktosefrei
-  „Dirndl-Knödel“-Variation: Kastanie-Bavaria blue, Wasabi-Breze, Kartoffel-Parmesan serviert auf bayerischen Ratatouille mit weißer Trüffelsoße
-  „Lady-Teller“: Rauchlachsrose auf Frischkäsecreme, Fleischpflanzerl, Obatzta, gebratenes Chili-Gemüse, Schnittlauchbrot, Radieserblume und „scharfe Zipfe“
-  Weißbier-Prosecco-Tiramisu mit Weißer Schokolade, Mango und Himbeeren

5 CAFÉ SCHIEBL

-  Böflamott (Boeuf à la mode) mit geschmolzenem Kalbskopf und zwei Semmelknödeln
-  Bayerisches Bison mit Gewürzblaukraut und Semmelknödel
-  "Burschen- / Dirndl- Burger" mit Kernigem Rind, rassigem Bergkäse, Salat, Tomaten, Gurken und Röstzwiebeln, dazu knusprige Kartoffelecken und Schnittlauchschmand
-  Löwenbrükeller Rindertartar, würzig abgeschmeckt mit Gurken, Kapern, roten Zwiebeln und Sardellen, dazu Holzofenbrot und Butter

6 GUGLHUPF CAFÉ-DREH-BAR

-  Leberkäsguglhupf

7 HÜHNERBRATEREI „ZUM STIFTL“

-  Sauerkrautstrudel mit Mandeln und Curry auf Gemüseragout

8 KNÖDELEI

-  Knödel vom Wiener Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat mit Preiselbeerschmand
-  Knödel von der gebrannten Oktoberfestmandel gefüllt mit Himbeermus, dazu Vanillesoße

9 KUFFLERS WEINZELT

-  Obatzter halb und halb, einmal hausgemacht und einmal Rosmarin-Aprikosen-Rahmkäse mit Ökobrot von der Hofpfisterei

10 CAFÉ KAISERSCHMARRN

-  Apfelschnecke mit Vanillesoße: Frische Herbstäpfel in zartem Hefeteig gebacken, dazu Vanillesoße
-  „Kaiserschmarrn Schoko-Banane: Kaiserschmarrn, Schokosoße, mit Banane und Vanilleeis“

11 HAXENBRATEREI HOCHREITER

-  Damen-Weiße mit Holundersirup im Rotweinglas

12 HERZKASPERL FESTZELT

-  Flause Bio-Limo Hibiskus-Ingwer
-  Hopster – alkoholfreie Hopfenlimo
-  See-Züngle Bio-Limo Birne

13 DA ROSSWURSTBRATER

-  Currywurst aus einer Wurst nach Wahl (Roß oder Ochse)
-  Ochsenleberkäse, Ochsenbratwurst, Ochsenburger (Murnau-Werdenfelser Rind, 0% Schwein)
-  Roßbratwurst, Roßleberläse (0% Schwein)

14 FEINKOST FILSER

-  Reines Rindfleisch-Pflanzerl
-  Glutenfreie Semmeln und Laugenstangen mit glutenfreier Wurst, Leberkäse und glutenfreien Belägen (Fisch, Käse usw.)

15 FISCH-FEINKOST WINTER

-  Selbstgemachtes Matjes Räucherlachs-Tartar

16 KARTOFFELSPEZIALITÄTEN HAAS

-  Reiberdatschi mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

17 LANDSTORFER & WEITNER

-  Appetitsemmel Bismarckhering-Scheiberl, Lachsersatz-Scheiberl, Zwiebel gebeizt (Marinade – mild), Ei, deutscher Kaviar, Essigkuge, Tomaten-Paprika-Streifen

18 ROLLENDE METZGEREI HECKL

-  Veggie-Burger XXL in der Körnersemmel auf Salat und Tomate, verfeinert mit Curry-Mango-Soße (Pflanzerl aus Süßkartoffel und Bohnen) und Pommes

19 WÜRSTBRATEREI ASCHENWALD

-  „Wurschti con Krauti“ (lange Bratwurst scharf/nicht-scharf mit Sauerkraut in der Semmel)

20 WÜRSTBRATEREI BURTSCHER

-  „Bayern-Wrap“ gefüllt mit Obazda

21 ZUM GAUMENSCHMAUS

-  Weißwurst-Leberkäse in der Laugen-Semmel
-  Gaumenschmaus-Semmel: Halsgrad (geräuchert und gepökelt) und Krautsalat

22 AMMER

-  Wiesnbrause: Rosmarin-Limettenlimonade
-  Viva con Agua Mineralwasser (www.vivaconagua.com/)

23 DOLL'S RÄUBERPANNE

-  Räuberpfanne: geschnätztes Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika, deftig – scharf, im Bauernbrotlaib serviert