

Gasthaus zur
Festwiese



Menu

Starters

Bavarian Spring roll Beef / Cheese / Sauerkraut / Asian mayonaise	7,50
Styrian Fied Chicken Potato Salad / Pumpkin seed oil	11,00
Beef Tartare Quail egg / Roasted bread	18,00
Tossed salad Goat cheese / Honey	13,50
Munich Sausage salad Cornichon / Red onions / Bread	
Swiss Sausage salad Emmental Cheese / Cornichon / Red Onions/ Bread	11,50
2 Wild boar Meatballs Potato salad/ Gravy	11,50
Venison sausage Sauerkraut / bread	11.50
Dumpling carpaccio Roasted mushroom	11,00
Dumpling trio Cheese-, Spinach-, Beetroot dumpling / Sage butter/ Parmesan	9,50

Menu

Entrees

Veal goulash Spaetzle / side salad	19,00
Bavarian „Mac and Cheese“ Fried Onions / side salad	14,50
Tyrolian Ravioli Potato sour cream / Sauerkraut with bacon / Brown butter	14.50
Risotto of the day	14,50
Creamed mushrooms Bread Dumplings	14,50
Roasted pork with crackling Bread and potato Dumplings/Coleslaw	15,50
Spare Ribs Bavarian coleslaw/BarbecueSauce	18,50
Sreak with fried onions and gravy Roasted potatoes	23,50
„ Gröstl“ Dumplings / Roast pork / Gravy	11,50
Original Viennese Schnitzel Roasted poratoes	23,00

Sehr geehrte Gäste, falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Gerne händigen wir Ihnen die Liste der Allergene und Zusatzstoffe aus.

Menu

Side orders

Side salad	4,50
Potato salad	3,50
Bavarian coleslaw	3,50

Kid's Menu

Small Schnitzel	12,00
Small Rosat pork	7,50
Spaetzle or Dumplings with gravy	5,00
French fries	4,00

Dessert

Warm chocolate cake	8,50
Vanilla ice cream Pumpkin seed oil	
Iced „Kaiserschmarrn“	9,50
Rum Raisin/ Almond	
Wheat beer tiramisu	10,50
Homemade beerliqueur	

Sehr geehrte Gäste, falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Gerne händigen wir Ihnen die Liste der Allergene und Zusatzstoffe aus.

Getränk Karte

Biere der Augustiner Brauerei sind Bierspezialitäten, die – nach den eisernen Vorgaben des bayrischen Reinheitsgebots von 1516 gebraut – den höchsten Ansprüchen gerecht werden. Erlesenste Qualität ist bei Augustiner, der ältesten Brauerei Münchens, schon

Augustiner vom

Helles	0,25 l	2,20	0,5 l	4,10
Radler			0,5 l	4,10
er			0,3 l	3,00
Bayrisch Cappuccino (Schnitt)				

Flaschenbier

			0,5 l	4,30
			0,5 l	4,10
Edelstoff			0,33 l	4,00
f			0,5 l	4,30
Dunkles			0,5 l	4,30
Pils			0,5 l	4,30
Weißbier				
er				
König	Ludwig			
Weißbier Dunkel	Leicht		0,5 l	4,50
Alkoholfrei	Russ		0,5 l	4,50
			0,33 l	4,00

Sehr geehrte Gäste, falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Gerne händigen wir Ihnen die Liste der Allergene und Zusatzstoffe aus.

Bierkunde

Biere der Augustiner Brauerei sind Bierspezialitäten, die – nach den eisernen Vorgaben des bayrischen Reinheitsgebots von 1516 gebraut – den höchsten Ansprüchen gerecht werden. Erlesenste Qualität ist bei Augustiner, der ältesten Brauerei Münchens, schon immer Tradition

Helles

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes Bier, erfrischend und bekömmlich zugleich. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner

Edelstoff

Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut. Das Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst.

Ein Hochgenuss für jeden Bierkenner

Dunkles

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss

Pils

Das Schaumgekrönte, spritzige Bier mit der feinen Hopfennote nach der ursprünglichen Pilsener Brauart, nur mit feinem Malz und Aromahopfen hergestellt

Weißbier

Das bernsteinfarbene Hefeweißbier, nach altbewährtem Verfahren aus sorgfältigst

ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife in den Brauereigewölbekellern gelagert und sorgsam gepflegt, erhält dieses Bier seine Bekömmlichkeit und den feinwürzigen Geschmack

Oktoberfestbier

Diese einzigartige Bierspezialität kommt ausschließlich während des Münchener

Oktoberfests zum Ausschank

Maximator

Getränkekarte

Alkoholfreie

Wasser

Adelholzener	0,25 l	3,00	0,75 l	6,50
Spritzig	0,25 l	3,00	0,75 l	6,50

Softdrink

Coca Cola			0,33 l	3,50
Coca Cola Zero			0,33 l	3,50
Spezi	0,2 l	2,20	0,5 l	4,00
Fanta			0,33 l	3,50
Zitronenlimonade	0,2 l	2,20	0,5 l	3,50
Schweppes (versch. Sorten)			0,2 l	3,50
Balis Basilikumlimonade			0,33 l	4,00
Zefix Brauerlimonade			0,33 l	4,00
Apfel, Malz, Chili, Koriander				

Säfte

Apfelsaft			0,2 l	2,70
naturtrüb			0,2 l	2,70
Johannisbeersaft			0,2 l	2,70
Maracujanektar			0,2 l	2,70
Rhabarbernektar			0,2 l	2,70
Traubensaft	0,2 l	2,70	0,5 l	4,20

Sehr geehrte Gäste, falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Gerne händigen wir Ihnen die Liste der Allergene und Zusatzstoffe aus.

Getränkemenu

Offene

Weißwei

Grüner Veltliner „Sandgrube 13 “ Vereinigte Winzer Krems, Wachau	0,1 l	3,50	0,25 l	6,50
Weißer Burgunder Weingut Dreißigacker, Rheinhessen	0,1 l	4,00	0,25 l	8,50
Pinot Grigio „Mont Mes “ Weingut Castelfeder, Südtirol	0,1 l	4,00	0,25 l	8,50

Rotwei

Merlot Weingut Castelfeder, Südtirol	0,1 l	3,50	0,25 l	6,50
Primitivo Puglia Weingut Banneria, Apulien	0,1 l	4,00	0,25 l	7,00
Bellpasso Cuvee	0,1 l	4,50	0,25 l	8,50
	0,1 l	4,50	0,50 l	8,50

Sehr geehrte Gäste, falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Gerne händigen wir Ihnen die Liste der Allergene und Zusatzstoffe aus.

Getränkemenu

Getränkemenu

Spritziges |

Spritzige

S		
	0,1 l	7,50
Cremant Saphir Saumur	0,1 l	4,50
Brut Prosecco Spumante	0,25 l	7,50
Aperol Spritz	0,25 l	7,50
Campanari Spritz	0,25 l	7,00

Edelbrände

von der Naturbrennerei Kuenz,
Osttirol

	2cl	6,00
Apfel No.2 Holzfass	2cl	5,00
Williamsbirne	2cl	5,00
Alte	2cl	6,00
Zwetschke	2cl	6,00
Marille	2cl	6,00
Zirbe	2cl	15,00
Pregler (Apfel und Birne)		
Vogelbeere		

Sehr geehrte Gäste, falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Gerne händigen wir Ihnen die Liste der Allergene und Zusatzstoffe aus.

Getränkekarte

Spirituose

Gin

The Duke Munich Dry	4cl	8,00
Gin Tanqueray London	4cl	7,00
Dry Gin Adler Berlin Dry	4cl	8,50
Gin		

Wodka

	4cl	6,00
Absolut	4cl	7,00
Stolichnay		
a		

Rum

	4cl	6,00
	4cl	7,50
Havana Club 3 Jahre Ron de Cuba	4cl	6,50
Havana Club 7 Jahre Ron de Cuba	4cl	10,0

Sehr geehrte Gäste, falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Gerne händigen wir Ihnen die Liste der Allergene und Zusatzstoffe aus.

Getränkemenu

Spirituose

Whisk(e)y

Jack Daniels Tennessee	4cl	6,50
Whiskey J & B Rear Scotch	4cl	7,50
Whiskey	4cl	9,50
Glen Grant 10 Years Single Malt	4cl	9,00
Scotch Jameson Irish Whisky	4cl	9,50
The Irishman Single Malt Irish	4cl	12,00
Whisky Suntori Toki Whisky		

Bitters | Amari |

Brände

	2cl	3,50
	2cl	3,50
Campari Bitter	2cl	3,50
Aperol	2cl	3,50
Ramazzotti Amaro	2cl	3,50
Averna Amaro	2cl	3,50
Siziliano	2cl	3,50
Montenegro Amaro Premiata	2cl	3,50
Specialita Jägermeister	2cl	4,00
Fernet	2cl	3,00

Sehr geehrte Gäste, falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Gerne händigen wir Ihnen die Liste der Allergene und Zusatzstoffe aus.

Getränkemenu

Gemischtes |

Gemischtes

Campari Orange/Soda	7,00
Negroni	9,50
Negroni Sbagliato	10,50
Gin Tonic	10,50
Munich/Moscow	10,50
MuleWhiskey Cola	10,50
Dark and	10,50
StormyCuba	10,50
Libre	

Heißgetränk

e	2,20
	4,00
Espresso	3,80
Espresso	4,00
Doppio	4,00
Cannuccino	5,00

Sehr geehrte Gäste, falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Gerne händigen wir Ihnen die Liste der Allergene und Zusatzstoffe aus.