

Gasthaus zur
Festwiese



Speisekarte

Klein aber fein

Knödel- Carpaccio Steinpilz / Pfifferling	15,00
Steirisches Backhendl Kartoffelsalat / Kürbiskernöl	11,00
Bayrische Frühlingsrolle Rinderhack / Sauerkraut / Bergkäse / Chilidip	8,50
Gemischter Salat Ziegenkäse / Honig	15,50
2 Wildschweinpflanzerl Kartoffelsalat / Bratenjus	12,50
Hirschbratwurst Sauerkraut / Bauernbrot	12,50
Brotzeitteller Kalter Braten / Presssack / Pfefferbeißer / Obazda / Ei / Radieserl / Essiggurke / Butter / Bauernbrot	15,00
Schweinswürstl Sauerkraut	11,50
Knödel- Trio (auch als Hauptgang) Käse-, Spinat-und Kürbisknödel / Parmesan / Kräuter	11,50 / 18,50
Münchner Wurstsalat (mit Emmentaler + 2.50€) Regensburger / Zwiebel / Essiggurke / Bauernbrot	10,50

Speisekarte

Zum satt werden

Treber- Schnitzel (Schwein) Kartoffelsalat /Pommes	16,50
Schlutzkrapfen mit wechselnder Füllung	14,50
Käsespätzle Röstzwiebeln / kleiner gemischter Salat	14,50
Rahmschwammerl Serviettenknödel	14,50
Knuspriges Schäufole vom Strohschwein 24 Std. Sous vide Knödel / Speckkrautsalat	19,50
Spare Ribs (24 Stunden gegart) Ofenkartoffel / Barbecuesauce	21,50
Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln	28,50
Roastbeef rosa gebraten Bratkartoffeln / Remoulade	25,50
Original Wiener Schnitzel von Kalb Bratkartoffeln	23,50
Rinderroulade Serviettenknödel / Blaukraut	18,50

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.

Unsere Preise verstehen sich in Euro.

Speisekarte

Beilagen

Gemischter Beilagensalat	4,50
Kartoffelsalat	3,50
Speckkrautsalat / Blaukraut / Sauerkraut	3,50
Bratkartoffeln	4,50

Für die Kleinen

Kinderschnitzel	12,00
Spätzle oder Knödel mit Sauce	5,00
Pommes	4,00

Für danach

Lauwarmer Schokoladenkuchen Vanilleeis	8,50
Geeister Kaiserschmarrn Rumrosinen / Mandel / Fruchtragout	10,50
Topfenstrudel Vanilleeis / Sahne	8,50

Getränkekarte

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 gewesen.

Augustiner vom Fass

Helles	0,25l	3,00	0,5l	4,30
Radler			0,5l	4,30
Schnitt			0,3l	3,00

Flaschenbiere

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

Saisonale Biere

Oktoberfestbier			0,5l	4,90
Maximator			0,5l	4,90
Heller Bock			0,33l	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.
Unsere Preise verstehen sich in Euro.

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 gewesen.

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 sorgfältigsten 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

Der süffige dunkle Doppelbock köstlichen Ursprungs, für festliche Anlässe in der kühlen Jahreszeit

Heller Bock

Ein edelgehopftes, vollmundiges Starkbier im Vorsommer

Getränkemenu

Alkoholfreie Getränke

Wasser

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

Softdrinks

Coca Cola			0,33l	3,50
Coca Cola Zero			0,33l	3,50
VC Cola Mix	0,21l	2,50	0,51l	4,50
Fanta			0,33l	3,50
Zitronenlimonade	0,21l	2,50	0,51l	4,50
Schweppes (versch. Sorten)			0,21l	3,50
Balis Basilikumlimonade			0,33l	4,00
Almdudler			0,33l	4,00

Säfte

Apfelsaft naturtrüb			0,21l	2,70
Johannisbeersaft			0,21l	2,70
Maracujanektar			0,21l	2,70
Rhabarbernektar			0,21l	2,70
Traubensaft			0,21l	2,70
Schorlen (versch. Sorten)	0,21l	2,70	0,51l	4,50

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.
Unsere Preise verstehen sich in Euro.

Getränkemenu

Offene Weine

Weißwein

Riesling trocken	0,1l	4,50	0,25l	9,00
Weingut Kesselbach, Rheingau				
Weißer Burgunder	0,1l	4,00	0,25l	8,50
Weingut Dreißigacker, Rheinhessen				
Lugana Weingut Monte Cicogna,	0,1l	4,00	0,25l	8,50
Venetien				

Rotwein

Merlot	0,1l	4,00	0,25l	8,00
Weingut Mezzacorona, Südtirol				
Primitivo Puglia	0,1l	4,00	0,25l	8,00
Weingut Bannera, Apulien				
Spätburgunder				
Steillage Weingut Lamm	0,1l	5,50	0,25l	10,00
Jung, Rheingau				
Spätburgunder Rosé	0,1l	4,50	0,25l	9,00
Weingut , Lamm Jung, Rheingau				
Weinschorle weiß/rot	0,25l	4,50	0,5l	8,50

Getränkekarte

Spritziges | Edelbrände

Spritziges

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

Edelbrände

von der Naturbrennerei Kuenz, Osttirol

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

Getränkemenu

Getränkekarte

Spirituosen

Gin

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

Wodka

Absolut	4cl	6,00
Stolichnaya	4cl	7,00

Rum

Havana Club 3 Jahre Ron de Cuba	4cl	6,00
Havana Club 7 Jahre Ron de Cuba	4cl	7,50
Goslings Bermuda Rum 80 Proof Black	4cl	6,50
Pyrat XO Reserve Jamaika	4cl	10,0

Getränkemenu

Spirituosen

Whisk(e)y

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

Bitters | Amari | Brände

Campari Bitter	2cl	3,50
Aperol	2cl	3,50
Ramazzotti Amaro	2cl	3,50
Averna Amaro Siziliano	2cl	3,50
Montenegro Amaro Premiata Specialita	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Branca Menta	2cl	3,50
Linie Aquavite	2cl	4,00
Obstler	2cl	3,00

Getränkemenu

Gemischtes | Heißgetränke

Gemischtes

Campari Orange/Soda	7,00
Negroni	9,50
Negroni Sbagliato	10,50
Gin Tonic	10,50
Munich/Moscow Mule	10,50
Whiskey Cola	10,50
Dark and Stormy	10,50
Cuba Libre	10,50

Heißgetränke

Espresso	2,20
Espresso Doppio	4,00
Cappuccino	3,80
Milchkaffee	4,00
Tee verschiedene Sorten	4,00
Heiße Inge	5,00