

Gasthaus zur
Festwiese



Speisekarte

Klein aber

Bayrische Frühlingsrolle Rinderhack / Bergkäse / Sauerkraut / Asiamajo	7,50
Steirisches Backhendl Kartoffelsalat / Kürbiskernöl	11,00
Rindertatar Wachtelei / Röstbrot	18,00
Gemischter Salat Ziegenkäse / Honig / karamellisierte Kürbiskerne	13,50
Münchner Wurstsalat Essiggurken / Rote Zwiebeln / Bauernbrot	
Schweizer Wurstsalat Emmentaler / Essiggurke / Rote Zwiebel / Bauernbrot	11,50
2 Wildschweinpflanzerl Kartoffelsalat / Bratenjus	11,50
Hirschbratwurst Sauerkraut / Bauernbrot	11,50
Knödel- Carpaccio Gebratene Pilze	11,00
Knödel- Trio Kaspress-, Spinat-, Rote Beetknödel / Salbeibutter / Parmesan	9,50

Speisekarte

Zum satt

Kalbsrahmgulasch Spätzle / kleiner gemischter Salat	19,00
Käsespätzle Röstzwiebeln / kleiner gemischter Salat	14,50
Tiroler Schlutzkrapfen Kartoffel-Sauerrahm / Specksauerkraut / Nussbutter	14.50
Tagesrisotto	14,50
Rahmschwammerl Semmelknödel	14,50
Krosses Wammerl vom Strohschwein 24 Std. Sous vide zweierlei Knödel / Speckkrautsalat	15,50
Spare Rips (24 Stunden gegart) Speckkrautsalat / Barbecuesauce	18,50
Zwiebelrostbraten (250g, aus dem Roastbeef) Bratkartoffeln	23,50
Schweinebraten Gröstl Knödel / Schweinebraten / Jus	11,50
	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.

Speisekarte

Beilagen

Gemischter	4,50
Beilagensalat	3,50
Kartoffelsalat	3,50

Für die

Kinderschnitze	12,00
	7,50
Kinderschwein	5,00
i	4,00

Für danach

Lauwarmer SchokoladenkuchenVanilleeis Kürbiskernöl	8,50 9,50
--	--------------

Geeister Kaiserschmarrn Rumrosinen / Mandel	10,50
--	-------

Weißbier Tiramisu

Hausgemachter Bierlikör

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

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
VC Cola Mix	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.

Getränkekarte

Spritziges |

Spritzige

S		
	0,1 l	7,50
Cremant Saphir Saumur	0,1 l	4,50
BrutProsecco Spumante	0,25 l	7,50
Aperol Spritz	0,25 l	7,50
Camnari 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.