



WIESN-FRÜHSCHOPPEN

2 Stück Münchner Weißwurst* vom Magnus Bauch
mit kleiner Breze und süßem Hausmacher-
Senf von Händlmaier.
12,50

Bauernfrühstück*
Gebräunter Leberkäs mit Bratkartoffeln,
Spiegelei und Senf von Händlmaier.
16,50

*bis 12 Uhr

SCHMANKERL

*11 – 21 Uhr

Handgeschnittenes Rindertatar
mit Crème fraîche und Gartenkresse
150g 26,00

Marie - Therese Brotzeitbrettl
allerlei Feines an Aufschnitt, Käse, Aufstrichen
und Eingelegtem
regulär 34,00
vegetarisch 31,00

Würziger bayerischer Obazda
mit roter Zwiebel, Schnittlauch
14,50

Geräucherte Forelle vom Schliersee
mit Apfel, Dill und Schmand
21,00

Münchner Burrata von Oi Fra Caseificio
mit Münchner Tomaten und Brotknusper
21,00

SUPPE

*12 – 21 Uhr

Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse, hausgemachtem
Leberknödel und Schnittlauch
12,50

KLASSIKER

*12 – 21 Uhr

Knuspriger Schweinebraten vom Strohschweinbauch
mit Kartoffelknödel und Kümmeljus
22,50

Resche Kalbsfleischpflanzerl
mit Kartoffel-Gurken Salat & Bratensauce
24,50

Souffliertes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln, kaltgerührten
Preiselbeeren und Zitronenschnitz
36,00

Cordon Bleu vom Strohschwein
mit Kartoffel-Gurkensalat, kaltgerührten
Preiselbeeren und Zitronenschnitz
28,00

Schnitzel Wiener Art vom Strohschwein
mit Pommes, kaltgerührten Preiselbeeren
und Zitronenschnitz
28,00

VEGETARISCH UND VEGAN

*12 – 21 Uhr

Originale Käsespätzle
mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln & Röstzwiebeln
22,50

Knackiger Herbstsalat "Marie-Therese"
mit veganen Pfanzerl von vegaGOODS
23,00

Schlutzkrapfen
mit Bergkäse und gebräunter Butter
26,00

Bayerischer Spitzkohl
mit Bohnencreme, Pfifferlingen, frittierten Kapern
und Schnittlauchöl (vegan)
24,00

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
fragen Sie gern nach unserer Allergen-Karte!*



WÜSTLGENUSS

*12 – 21 Uhr

Kleine Rostbratwürstl

6 Stück 18,90

12 Stück 27,50

Rinder-Käskrainer

2 Stück 21,50

*... unsere Würstl servieren wir mit
Dijon Senf, Bratkartoffeln und Kraut.*

FLEISCH, WILD UND GEFLÜGEL

*12 – 21 Uhr

Backhendl vom Inntaler Maishuhn

mit Kartoffel-Gurkensalat

24,50

Rehragout vom Gutshof Polting

mit hausgemachten Haselnussspätzle & Blaukraut

32,00

Spareribs

mit Ofenkartoffel und Sourcream

25,00

FISCH

*12 – 21 Uhr

Ganze Forelle vom Schliersee "Müllerin Art" gebraten

mit Petersilienkartoffel vom Billesberger Hof
und Zitronenbutter

34,00

BEILAGEN UND SALATE

Beilagensalat

7,50

Butter

1,50

Kümmel-Krautsalat

7,50

Extra Soße

3,50

Pommes

9,00

kleine Breze

3,50

Brotkorb

5,50

große Breze

7,00

*Während des Oktoberfests sind keine Beilagen-
änderungen möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.*

SÜSSES

*12 – 21 Uhr

Kaiserschmarrn

karamellisiert mit Mandeln und Rosinen & Apfelmus

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

ab 2 Personen, pro Person

14,00

Lauwarmer Schokokuchen mit Beerenragout

14,50

„Omas Klassiker“ Steirer Eis

zwei Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant und Kernöl von Ölmühle Esterer

12,00