

Aus der Suppenküche in der Terrine serviert

- E-3-4 Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüse und Speck € 6,90
- A-D-E
la-M Hausgemachte Leberknödelsuppe € 7,90
- A-D-E
la-M Nudelsuppentopf mit Huhn
und Wurzelgemüse € 7,90
- E-G-4 Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Rindfleisch und Kartoffeln € 8,90

Von unserem Salatbuffet

- 3 Krautsalat mit Speck € 5,10
- L Münchner Kartoffel-Gurken-Salat € 5,10
- E-4 Kleine Salatschüssel € 5,90

Wurstspezialitäten vom Gut Granerhof

- E-1 2 Stück kesselfrische
Augustiner Weißwürste (bis 13.00 Uhr) € 7,90
- E-1-3 Große Portion
hausgemachter Leberkäse € 9,90
- E-1 2 Paar Schweinswürstel vom Rost
auf Faßsauerkraut € 10,90
- E-la
L-6 2 Stück hausgemachte
Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch
dazu Kartoffel-Gurken-Salat € 15,90



1/2 Augustiner Wiesn Hendl

vom 1200 gr. Hendl
mit frischer Petersilie gefüllt

aus Deutschland,
täglich frische Schlachtung

14,60



**Dazu empfehlen wir: Münchner
Kartoffel-Gurkensalat**

5,10 L

Bewirtungsrechnung

Gerne stellt Ihnen unser Servicepersonal einen Bewirtungsbeleg aus.
Ab € 100,00 wird eine vollständige Rechnungsanschrift benötigt.
Im Nachhinein kann keine Rechnung erstellt werden.

Das Verlassen des Sitzplatzes mit Maßkrug, Trinkglas oder Flaschen
ist aus Sicherheitsgründen strengstens untersagt.

Das Exen von Maßkrügen ist nicht gestattet, bei Nichteinhaltung
erfolgt ein Zeltverweis.

Das Mitbringen von Speisen und Getränke ist nicht gestattet.

Die Preise sind inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.
(NICHT TRINGELD, dies ist eine freiwillige Leistung)

Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung.

Wir übernehmen
keine
Verantwortung für
Kreuzkontamination

Für Druckfehler
keine Gewähr.

A=Eier, B=Fisch, C=Krebstiere, D=Milch,
E=Sellerie, F=Sesam, G=Schwefeldioxid/Sulfite,
H=Erdnüsse, la=Glutenhaltiges Getreide Weizen,
lb=Glutenhaltiges Getreide Gerste,
lc=Glutenhaltiges Getreide Roggen, J=Lupine,
Ka=Schalenfrüchte Walnuss, Kb=Schalenfrüchte
Mandel, L=Senf, M=Sojabohnen, N=Weichtiere

Zusatzstoffe:

1=Phosphathaltig, 2=Coffeinhaltig mit Farbstoff,
3=Nitritpökelsalz, 4=Antioxidationsmittel,
5=Farbstoff, 6=Schweinespeck







In der Augustiner-Festhalle gilt das gesetzliche
Rauchverbot. Das gilt auch für sogenannte
E-Zigaretten und Dampfer.

Bayerische Schmankerl

-  **Schmankerl Reindl**
ab 5 Personen – ein Streifzug durch die Festhallenküche
Rösches Spanferkel, Ente, Schweinshaxe,
Rinderrippe und Schweinswürstel, dazu
Blaukraut, Semmel-/Kartoffelknödel
und Bratensauce pro Person € 31,50
-  **1/2 GUTSHOF ENTE** knusprig gebraten
mit rohem Kartoffelknödel
und Blaukraut € 29,40
-  **Saures Lüngerl "Münchner Art"**
in brauner Einbrenne
mit hausgemachtem Semmelknödel € 11,90
-  **Bierkutscher Gulasch**
vom Rind in Zwiebel-Paprika-Sauce
mit Semmelknödel € 19,90
-  **Jungschweinsbraten mit Kruste**
und rohem Kartoffelknödel € 19,90
-  **Surhaxe (Eisbein)**
mit Faßsauerkraut und Kartoffelbrei € 20,90
-  **Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Salz-**
kartoffeln und frischem Meerrettich € 21,50
-  **1/2 Schweinshinterhaxe**
mit rohem Kartoffelknödel € 21,50
-  **Hirschkalbsgulasch**
mit Rahmschwammerl, Semmelknödel
und Preiselbeeren € 24,90
-  **Rinderrippe (Zwerchrippe) gebraten**
mit Natursauce, Semmelknödel
und Krautsalat mit Speck € 24,90
-  **Spanferkel in dunklem Bier gebraten**
mit rohem Kartoffelknödel € 26,10
-  **Kalbsbrust mit Brot-Wurzelgemüsefüllung**
in Natursauce € 26,90

Beilagen

-  **Semmelknödel,**  **Kartoffelknödel,**
 **Faßsauerkraut,**  **Kartoffelbrei € 4,90**
-  **1 Scheibe Brot € 1,00**



Aus der kalten Küche Brotzeiten

-  **Gemischter Preßsack**
(Leber-, Bauern- und Roter Preßsack)
mit Zwiebelringen in Essig und Öl, Brot € 11,50
-  **Bayerischer Wurstsalat**
mit Zwiebelringen, Essigurke
und Brot € 11,90
-  **Mariniertes Matjesfilet**
"Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln € 15,90
-  **Portion Emmentaler**
mit Butter und Brot € 11,90
-  **O'batzter garniert mit Brot € 12,90**
-  **Käseteller mit verschiedenen**
bayerischen Käsespezialitäten
garniert mit Butter und Brot € 15,90
-  **Brotzeitplatte ab 2 Personen**
Eine Überraschung
aus der kalten Küche pro Person € 19,90

Vital – Vegetarisch & Vegan

-   **Hummus mit Roten Rüben**
und Kürbiskern-Schüttelbrot .. € 12,90
-   **Hartweizennudeln**
mit Tomaten-Gemüse-Bolognese € 13,90
-  **Großer Salatteller**
mit marinierten Hendlstreifen € 14,90
-  **Rahmschwammerl von frischen Waldpilzen**
mit Semmelknödel in der Schüssel serviert € 14,90
-  **Kaspressknödel**
mit Bergkäse, Wurzelgemüse
und Ismaninger Blaukraut € 14,90
-  **Hausgemachte Nudelteigtascherl**
mit Spinat und Topfen gefüllt
auf Rahmschwammerl € 14,90

Kinder-Küche gültig bis 18 Uhr

-  **Nudeln mit Butter und Käse € 3,90**
-  **1 Paar Wiener Würstl**
mit Kartoffel-Gurken-Salat € 4,90
- 1/2 Ltr. Orangenlimonade € 3,90**

Unsere Mittagsschmankerl

von 11.30 bis 15.00 Uhr

Montag bis Freitag
ohne 03.10.2023

A-D-E
la-L

Montags

Böfflamotte (Boeuf à la mode)

mit Wurzelgemüse
und Semmelknödel

€ 14,90

D-E
la-3

Dienstags Familientag
Nicht erhältlich am 03. Oktober

Ismaninger Krautwickerl

mit Speckscheibe
und Kartoffelpüree

€ 12,90

A-E
la-4

Augustiner "Hits for Kids"

Spaghetti mit Tomatensauce,
Parmesan, 0,2 l Fruchtsaftgetränk
und 1 Wundertüte

€ 6,50

E-3-4

Mittwochs

Schlachtschüssel

mit Blut- und Leberwurst,
Wammerl, Sauerkraut
und Kartoffelbrei

€ 14,90

A-M
E-la-L
J-6

Donnerstags

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Hirschfleisch

vom Gut Granerhof
mit Rahmschwammerl, Spätzle
und Preiselbeeren

€ 14,90

A-B-E
la-L

Freitags

Gebackenes Kabeljau-Filet

mit Remouladensauce
und Kartoffel-Gurken-Salat

€ 14,90

Bayerische Dessertspezialitäten

A-D
la-K

Dampfnudel mit Vanillesauce € 9,90

A-D-G
la-J-Ka

Apfelstrudel mit Vanillesauce € 9,90

A-D
la-Ka

Apfelkücherl mit Vanille-Eis und Sahne € 10,90

A-D-G
la-J
Ka-Kb

Dessertbrett ab 2 Personen
ein Streifzug durch unsere
Dessertspezialitäten pro Person € 14,10

Getränke

lb

Augustiner Wiesn Edelstoff

1 Maß € 13,50



1/2 Ltr. Zitronenlimo € 5,10

1/2 Ltr. Adelholzener classic € 5,10

1/2 Ltr. Adelholzener naturell € 5,10

2

1/2 Ltr. Cola-Mix € 5,10

1/2 Ltr. Apfelsaftschorle € 5,50

Nicht eingelöste Bier- und Essensgutscheine
werden ab dem 04.10.2023 – 31.12.2023 im
Augustiner Stammhaus,

Neuhauser Straße 27 (Fußgängerzone) angenommen.
Reservierung erwünscht mit Vermerk "Wiesnmarken".
Keine Einlösung von Brauereizeichen und Hauszeichen.