





**KUFFLERS  
WEINZELT**  
40 JAHRE — SEIT 1984



# MITTAGSWIESN

von Montag bis Freitag bis 15.30 Uhr (ausgenommen Donnerstag, 03.10.2024)

## Täglich zur Mittagswiesn

**1/2 goldbraun gegrilltes Wiesnhendl** <sup>i, 1, 4</sup>  
15,50 €

**Zwei Stück Weißwürste** <sup>i, k, a1, 4, 7</sup>  
vom Ludwig Wallner mit süßem Senf und Brezn  
14,40 €

**1/4 altbayerische Ente vom Drehgrill** <sup>a1, g, i, m, 2, 3</sup>  
im Emaillepfandl serviert mit Apfelblaukraut und  
handgeriebenem Kartoffelknödel  
21,00 €

**Geschmorte Ochsenbackerl** <sup>a1, c, g, i, k, m</sup>  
mit Semmelknödel und Apfelblaukraut  
18,90 €

**Ein Original Pinzgauer Spinatknödel** <sup>a1, g, c, i</sup>   
mit Käsefüllung auf gemischten Rahmschwammerl  
und frischen Kräutern  
15,50 €

**Das Original: Haxnbauers Haxn-Semmel** <sup>a1, a2, g, i, m, k, 2, 3, 4, 11</sup>  
für den großen Hunger: gefüllt mit Haxnfetzen  
und Kruste, Krautsalat, Meerrettich, Karotten und der  
legendären Haxnbauersoße  
13,50 €

## Hausgemachte Schmankerl

### Montag

**Münchner Schnitzel** <sup>a1, c, g, i, k, m</sup>  
In Butterschmalz gebackenes Schweineschnitzel in  
Meerrettich-Senfpanade mit Kartoffelsalat  
15,50 €

### Dienstag

**Zwei hausgemachte Krautwicklerl** <sup>a1, g, c, i, k</sup>  
mit Kartoffelbrei  
13,50 €

### Mittwoch

**Allgäuer Bio-Kässpatzen** <sup>a1, g, c, k</sup>    
mit Röstzwiebeln und grünem Salat  
14,50 €

### Donnerstag

**Knusprige Brust vom Jung-Schwein** <sup>a1, g, c, i, k</sup>  
mit lockerer Brotfülle und Krautsalat  
15,50 €

### Freitag

**Gebackenes Fischfilet** <sup>a1, g, c, d, i, k</sup>  
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat  
15,50 €

## Unser „Mittagsschoppen“ speziell zur Mittagswiesn:

Von Joko Winterscheidt und Matthias Schweighöfer  
für Freund\*innen gemacht.

**Grauburgunder 2023 / III Freunde-Wein**  
Qualitätswein trocken / Rheinhessen / Deutschland  
0,25 l € 9,90

Menu: English / Italiano / Español



English



Italiano



Español



## Der Käse zum Wein

**Original Bayerischer Obatzter** <sup>g, m, a1, a2</sup>  € 18,40

Obatzter mit roten Zwiebelringen, dazu unser Hausbrot

**Unsere besten bayerischen Käse** <sup>g, a1, a2</sup>   € 24,90

Rahmcamembert und Romadur, Bergblütenkäse und Bergkas von der BIO Molkerei Andechser, dazu Feigensenf, Heumilchbutter und unser Hausbrot

Wir beziehen das Hausbrot für Kufflers Weinzelt von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

## Aus der Suppenkuchl

**Rinderkraftbrühe mit Frittaten** <sup>i, a1, g, c</sup> € 9,90

hausgemacht nach unserem traditionellen Rezept

**Cremige Kürbissuppe** <sup>i</sup>  € 10,60

mit zartem Duft von Curry und Kokos, verfeinert mit steirischem Kernöl

Im Zuge unseres Nachhaltigkeitsprojekts gegen Lebensmittelverschwendung verarbeiten wir für einige Gerichte krummes Gemüse mit vollem Geschmack aus der Gärtnerei Böck in Neufarn.

## La Grenouille

im Hotel München Palace

**Ganze Artischocke** <sup>k, i</sup>  € 24,00

lauwarm serviert zum Zupfen, mit hausgemachter Senf-Vinaigrette als Dip

**Légumes grillés – Mediterranes Gemüse** <sup>a1</sup>  € 22,00

Unser "Rette mich Gemüse": gegrillte Artischockenböden, Auberginen, Paprika, Zucchini und Fenchel, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert - lauwarm serviert mit Baguette

**Tatar vom Bio-Rind** <sup>a1, a2, c, g, k, l</sup>  € 34,50

klassisch angemacht, mit unserem Hausbrot

**Palace Wiesn-Caesar Salad** <sup>a1, c, g, k</sup> € 24,00

Frischer knackiger Romanasalat der Gärtnerei Böck mit Caesar-Dressing, Backhendlstreifen und Wiesenkräuter-Brezncroûtons

## Seehaus im Englischen Garten

Fischspezialitäten

**Black Tiger-Garnelenpfanne** <sup>b, g, a1</sup> € 49,00

6 Black Tiger Garnelen in kalt gepresstem Olivenöl mit frischen Kräutern gebraten, dazu Knoblauchbaguette

**6 Austern, Pléiade Poget No.3** <sup>o, g, a2</sup> € 39,00

Speciales de Claire, Utah Beach, Normandie, Frankreich auf gestoßenem Eis mit Chesterbrot und Zitrone serviert

**Weinzelt Fish & Chips** <sup>a1, c, d, g, i</sup> € 37,80

Zanderfiletstreifen im Backteig mit Pommes und Trüffel-Mayonnaise

**Filet von der Lachsforelle** <sup>a1, d, g, i</sup> € 32,00

aus heimischen Gewässern, auf Kürbisrahmkraut und Rosmarinkartoffeln

## Bayerisches Stüberl im Seehaus

Schmankerl zur Brotzeit oder vorneweg


**Gesalzener Freiland-Radi** <sup>a1, a2, g, 4, 11</sup> € 19,90

mit Schnittlauchbrot, Radieserl und Südtiroler Bauernspeck

**Stüberl Wurstsalat** <sup>a1, a2, i, k, 2, 3, 4</sup> € 17,30

herzhafte Fleischwurst mit Zwiebelringen und Essiggurkerl, dazu Münchner Hausbrot

als Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler abgerundet <sup>g</sup> € 18,30

**Vegetarische Brotzeit** <sup>a1, a2, c, f, g, i, k, m</sup>  € 21,70

Kürbistatar, Obatzter, Mini-Vegadellen, knackiges Gemüse mit zweierlei Dip, Tomaten, Gewürzgurkerl, eingelegte Artischocken, Brotzeit-Ei, Bierradi und Radieserl, dazu unser Hausbrot

**Große Kuffler Brotzeit** <sup>a1, a2, g, c, d, f, k, i, 2, 3, 4, 7, 11</sup> € 29,90

Rahmcamembert, Obatzter, Emmentaler und Roter Deichkäse, feine und grobe Leberwurst, Hirsch- und Kaminwurzn, Handwurst, Trüffelschinken, Brotzeit-Ei, Kürbistatar, Mini-Vegadellen, knackiges Gemüse mit zweierlei Dip, Tomaten, Gewürzgurkerl, Bierradi und Radieserl, serviert mit hausgemachtem Honigsenf, Heumilchbutter und unserem Hausbrot

Zum 40. Jubiläum von Kufflers Weinzelt spenden wir aus jeder verkauften „Große Kuffler Brotzeit“ einen Euro an brotZeit e.V. und verdoppeln den Betrag am Ende der Wiesn noch. Der Verein ermöglicht Kindern an mehr als 400 Schulen in München und ganz Deutschland ein tägliches Frühstück.



**Spatenhaus an der Oper**  
Schlemmen nach bester bayerischer Art

**Knuspriger Spanferkelbraten** <sup>i, m, a1, g, 2, 3</sup> € 35,60  
mit Malzbiersoße, Blaukraut und geriebenen  
Kartoffelknödeln mit Bröselschmelze

**Butterzartes Kuffler Wiener Schnitzel** <sup>a1, g, c, m, k, 1, 4</sup> € 39,50  
dazu servieren wir Preiselbeeren und  
Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl

**Steak Frites** <sup>g</sup> € 41,00  
kleine, zarte Steaks von Lämmern aus Freilandhaltung  
vom Gut Polting in Niederbayern, mit knusprigen Pommes frites,  
Ratatouille und Kräuterbutter

**Steak Bavette grillé** <sup>g</sup> € 46,50  
Tranchen vom amerikanischen Black Angus Beef mit  
Kartoffelgratin und grünen Bohnen

**Jennerweinpfundl** <sup>a1, c, g, i, k, m</sup> € 52,00  
Medaillons von Reh, Wildhase und Hirschrücken  
in Wacholderrahm auf Edelschwammerl, mit Rosenkohl,  
geschabten Bio-Eierspätzle und Preiselbeeren

**Kuffler Schmankerlpfanne** <sup>a1, c, f, g, i, m, 2, 3, 4, 7</sup> **ab 2 P. / p. P. € 49,00**  
Gourmetstücke von gegrillter Schweinshaxe,  
glasierter Kalbshaxe, Ente und Würstl, dazu gibt's  
Bayerisch Kraut, gemischte Knödel und Bratensaft

**Vegadellen** <sup>a3, e, f, h, n, i, k, l</sup> € 26,00  
**Fast wie Omas Fleischpflanzerl**  
GREENFORCE Pfanzerl mit veganer Cognac-Pfefferrahmsoße  
und Kartoffelpüree. Unser Spatenhaus-Klassiker

**Traditionelles Selleriegulasch** <sup>a1, f, h3, i, k</sup> € 26,00  
saftig geschmorte Sellerie- und Apfelwürfel mit Brezenknödel

**Original Pinzgauer Spinatknödel** <sup>a1, g, c</sup> € 26,00  
mit Käsefüllung auf gemischten Rahmschwammerl  
und frischen Kräutern

**„Rette Mich“-Pasta** <sup>a1, i, m</sup> € 19,00  
Eines unserer Azubi-Projekte: Sie kochen die fruchtige  
Tomatensoße aus köstlichen, aber krummen,  
verformten Tomaten aus dem Umland und vermeiden  
damit Lebensmittelverschwendung.  
**Gekrönt von bester Münchner Burrata** <sup>g</sup> € 23,00

**Würstl vom Grillrost**

**2 Paar Schweinswürstl** <sup>i, k, m, 4, 7</sup> € 18,50  
auf Pfälzer Fasskraut

**2 Stück Käskrainer** <sup>g, i, k, 2, 3, 4</sup> € 19,90  
mit Bergkäse, dazu Kartoffelsalat

**6 original Nürnberger Rostbratwürstl** <sup>i, k, m</sup> € 19,50  
von Uli Hoeneß, mit mildem Sauerkraut

**Vegane Bratwurst** <sup>i, h4</sup> € 19,50  
mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelbrei

**Haxnbauer**  
Bald dreht sich's im Tal 38

**1/2 goldbraun gegrilltes Wiesenhendl** <sup>i, k, 1, 4</sup> € 22,10  
dazu Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl

**1/2 resche Ente aus Bayern** <sup>a1, g, i, m, 2, 3</sup> € 43,00  
in Freilandhaltung aufgezogen, serviert im  
Emaillepfandl, mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln

**1/2 knusprige Schweinshaxe** <sup>a1, g, i, m, 2, 3, 4, 11</sup> € 29,50  
nach altem Hausrezept gewürzt, mit geriebenen  
Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat

**Scheiben von der glasierten Kalbshaxe** <sup>a1, g, i, m, 2, 3, 4, 11</sup> € 34,00  
mit Gelberüben-Gemüse und Kartoffelpüree

**Ab 22:00 Uhr**

**Lauwarme Party-Fleischpflanzerl** <sup>a1, c, i, k, f</sup> p. P. € 24,50  
mit dreierlei köstlichen Dips: Hot Sweet-Chili,  
Sesamsoße und Honig-Senf

**Mangostin Asia Restaurants**  
Asien pur in der Maria-Einsiedel-Straße

**Papa Joe's** <sup>a1, b, c, d, e, f, g, i, k, l, m, n, o, 1, 4, 8, 16</sup> **ab 2 P. / p. P. € 36,00**  
**Weinzelt Selection**

der Mangostin Klassiker auf Kufflers Weinzelt  
abgestimmt - Garnelen im Tempuramantel, Springrolls, Yakitori  
Spieße, Chai Sui Bun, Money Bags, Gyoza serviert mit asiatischem  
Cole-Slaw, Erdnuss-Dip, süß-saurer Chilisoße und Sesamsoße

**Wok Gemüse** <sup>a1, f, i, l, m</sup> € 23,00  
Thai-Gemüse und Shiitakepilzen in Sojaglasur, dazu Duftreis





# KUFFLERS WEINZELT

40 JAHRE — SEIT 1984



## Aus Kufflers Zuckerbäckerei Mehlspeisen als Dessert und zum Kaffee

<b>WEINZELT Kaiserschmarrn</b> <sup>a1, b, c, m, hl</sup>	€ 22,00	<b>Schokoladenmousse</b> <sup>a1, e, h, l, k, i, n, m, 16</sup>	€ 11,50
serviert mit Apfelkompott		vegan, mit Sauerkirschsoße	
<b>Bio-Apfelstrudel</b> <sup>a1, c, g</sup>	€ 14,90	<b>Bayerisch Creme mit Himbeermark</b> <sup>g, c</sup>	€ 11,50
mit Vanilleschotensoße		nach alter Spatenhaus Rezeptur	
<b>Warmer Zwetschgendatschi</b> <sup>a1, c, g</sup>	€ 9,50		
mit Zimtzuckerglasur und Schlagrahm			
<b>3 Stück Apfelkücherl</b> <sup>a1, c, g</sup>	€ 14,90		
mit Zimtzucker und Vanilleschotensoße			
<b>Schokoladenküchlein</b> <sup>a1, g, c, m, hl</sup>	€ 13,50		
mit Zwetschgenröster und Schlagrahm			

<b>Haferl Kaffee</b> <sup>13</sup>	€ 5,90
Ein Italiener mit starkem Charakter und vollem Geschmack von Caffè Vergnano	
<b>Haferl Bio-Tee</b> <sup>13</sup>	€ 5,90
von der Chiemgauer Teemanufaktur Bioteaque: Schwarza Franzi (Schwarztee), Frische Resi (Grüntee), Scheene Leni (Früchtete), Miade Moni (Kräuterte)	

## Souvenirs



**Boandlsepp Cap**  
€ 15,00



**Weinzelt-Regenschirm**  
schützt vor verschiedenen  
Dingen – auch vor Regen  
€ 19,00



**WNZLT-Pin**  
(Babsi oder Sepp)  
€ 6,50



**Weinzelt Cap**  
€ 15,00



**Weinzelt Beanie**  
€ 20,00



**Kuffler Hoodie**  
€ 75,00



**Lebkuchenherz**  
9,50 €



**Weinzelt-Pins**  
(rund oder Jubi-Pin)  
€ 6,50 / € 8,50



**WNZLT-Haferl**  
je € 8,00



SOLANGE DER VORRAT REICHT





# KUFFLERS WEINZELT

40 JAHRE — SEIT 1984



## Champagne

### Veuve Clicquot<sup>5</sup>

Yellow Label Brut	0,75 l	€ 159,00
Magnum	1,5 l	€ 349,00
Methusalem	6 l	€ 2200,00
Salmanazar	9 l	€ 3300,00
Nebukadnezar	15 l	€ 5500,00
Rosé Brut Magnum	1,5 l	€ 440,00

(Großflaschen nur in limitierter Menge)

### Ruinart<sup>5</sup>

Rosé Brut	0,75 l	€ 235,00
	1,5 l	€ 520,00
Blanc de Blancs Magnum	1,5 l	€ 520,00

## Sekt & Crémant

### Geldermann Sekt Grand Brut<sup>5</sup>

Traditionelle Flaschengärung	0,75 l	€ 49,50
2 Jahre gereift	1,5 l	€ 99,00

### Geldermann Sekt Grand Rosé<sup>5</sup>

Traditionelle Flaschengärung	0,75 l	€ 51,00
2 Jahre gereift	1,5 l	€ 109,00

### Kuffler Edition

#### Crémant de Loire Rosé Brut<sup>5</sup>

Méthode Traditionelle Appellation  
Crémant de Loire Contrôlée

0,75 l	€ 75,00
--------	---------

## Prosecco

### Ruggeri Giall'Oro

#### Prosecco SUPERIORE DOCG<sup>5</sup>

Spumante, Extra Dry, Valdobbiadene

0,75 l	€ 75,00
--------	---------

## Sparkling – Spritz

### Chandon Garden Spritz<sup>5</sup>

Erstklassiger Schaumwein trifft  
auf Bitterlikör und natürlichen  
Orangenschalenextrakt

0,75 l	€ 76,00
--------	---------

## Weissbier vom Fass (Nur bis 21 Uhr)

PAULANER Hefe-Weißbier <sup>a1</sup>	0,5 l	€ 8,90
PAULANER Hefe-Weißbier alkoholfrei <sup>a1</sup>	0,5 l	€ 8,90

## Erfrischungsgetränke

Coca Cola <sup>1, 4, 13</sup>	Coca Cola Zero <sup>1, 4, 9, 13</sup>	0,25 l	€ 4,60
Fanta <sup>1, 2, 3</sup>	Paulaner Spezi <sup>1, 2, 3, 4, 13</sup>	0,25 l	€ 4,60
Sprite <sup>3</sup>		0,5 l	€ 4,90
Apfelsaft/Orangensaft		0,25 l	€ 4,60
Bad Brambacher Mineralwasser		0,25 l	€ 4,20
Bad Brambacher Mineralwasser / Naturell		0,75 l	€ 11,00
Schweppes Tonic Water		0,2 l	€ 6,00
Schweppes Bitter Lemon		0,2 l	€ 6,00
Schweppes Ginger Beer		0,2 l	€ 6,00
Red Bull® Energy/Sugarfree		0,25 l	€ 8,00

## Vodka & Gin

BELVEDERE VODKA 40% vol	0,7 l	€ 265,00
THE BOTANIST 46% vol	0,7 l	€ 210,00

## Wiesn-Schnapslerl

Hanni's Honigwilli 35% vol	4 cl	€ 16,20
Spezial Kräuterlikör 38% vol	4 cl	€ 16,20
Marillenbrand 40% vol	4 cl	€ 16,20
Williamsbirnenbrand 40% vol	4 cl	€ 16,20

Verehrte Gäste, wir möchten Sie darauf hinweisen, dass aus unserem Zelt teilweise oder ständig folgende Medien live übertragen oder Aufnahmen zur späteren Sendung erstellen: Fernsehen, Radio, Internet-Webcams.

Wir weisen darauf hin, dass in allen Brotspezialitäten und in den Mehlspeisen aus Kufflers Zuckerbäckerei aufgrund der Produktionsabläufe Spuren von Schalenfrüchten und Sesam enthalten sein können. Wir weisen darauf hin, dass in allen unseren Weinen, Sekt und Champagner Sulfite enthalten sind.

Speisekarten-Deklaration:

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), 13 = koffeinhaltig, 14 = chininhaltig, 15 = taurinhaltig, 16 = Emulgator

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus], b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerezeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pekannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse



Alle mit BIO-Logo gekennzeichneten Produkte unterliegen der Kontrolle durch die ABCERT AG DE-ÖKO-006.



## Schoppen-Weine

im Viertel (0,25 l) oder als Flasche erhältlich

### Weiß

**[01] Grüner Veltliner 2023** 0,25 l € 14,60  
Qualitätswein / Winzer Kreams 1 l € 58,40  
Niederösterreich / Österreich

**[02] Weißburgunder Edition Kuffler 2023** 0,25 l € 16,90  
Qualitätswein / Reichsgraf von Kesselstatt 0,75 l € 50,70  
Mosel / Deutschland

**[03] Silvaner Kuffler Bayerische Edition 2023** 0,25 l € 16,90  
Qualitätswein / Weingut Fürst Löwenstein 0,75 l € 50,70  
Franken / Deutschland

**[04] Pinot Grigio WILD NATURE DOC 2023**  0,25 l € 16,00  
Lorenzo Fidora 0,75 l € 48,00  
Venezia / Italien

**[05] Chardonnay „Bundschuh“ 2023** 0,25 l € 15,90  
Gutswein trocken 0,75 l € 47,70  
Weingut Emil Bauer & Söhne / Pfalz

### Rot

**[06] Les Cépages Merlot 2022** 0,25 l € 16,50  
Baron Philippe de Rothschild 0,75 l € 49,50  
I.G.P. Pays d'Oc, trocken / Frankreich

**Schoppenwein als Schorle** Aufschlag € 3,60  
Jeder aufgeführte Schoppenwein ist auch als  
Schorle im 0,5 l Glas erhältlich.

## Flaschenweine

### Rosé

**[07] Miraval Rosé AOP 2022/23** 0,75 l € 68,00  
bottled by Pitt & Perrin 1,5 l € 160,00  
Côtes de Provence / Frankreich 3 l € 330,00

**[08] Whispering Angel Rosé AOP 2023** 0,75 l € 74,00  
Château d'Esclans 1,5 l € 160,00  
Côtes de Provence / Frankreich

## Flaschenweine

### Weiß


**[09] Grauburgunder 2023** 0,75 l € 52,00  
Qualitätswein trocken / III Freunde-Wein  
Rheinhessen / Deutschland  
Von Joko Winterscheidt und Matthias Schweighöfer  
für Freund\*innen gemacht.

**[10] BOANDLSEPP Wiesencuvée 2023** 0,75 l € 55,00  
Markus Meier / Das Weingut aus Südfranken 1,5 l € 120,00  
Gutswein / Deutschland

**[11] Bulgarini Lugana DOC 2023** 0,75 l € 72,00  
Cantina Bulgarini 1,5 l € 160,00  
Lombardei / Italien

**[12] Sauvignon Blanc Kalk & Schiefer DAC 2023** 0,75 l € 69,00  
Qualitätswein, trocken / Weingut Wollmuth  
Südsteiermark / Österreich


**[13] Chablis AOC**  2022 0,75 l € 99,00  
Domaine de l'Enclos 2021/22 1,5 l € 210,00  
Burgund / Frankreich

**[14] Grüner Veltliner „Fass 4“ 2023**  0,75 l € 69,00  
Qualitätswein / Weingut Bernhard Ott 1,5 l € 165,00  
Wagram / Österreich

**[15] Schiefersteil Riesling QbA trocken** 2020 0,75 l € 72,00  
Weingut Markus Molitor 2017/18 1,5 l € 155,00  
Mosel / Deutschland

### Rot

**[16] Cuvée Höhenflug Edition Kuffler 2020** 0,75 l € 64,00  
Qualitätswein / Thomas Hensel  
Pfalz / Deutschland

**[17] Blaufränkisch Béla-Jóska**  0,75 l € 65,00  
**Eisenberg DAC 2021**  
Weingut Wachter Wiesler  
Burgenland / Österreich

**[18] Primitivo Salento IGP 2023** 0,75 l € 54,00  
Masseria Borgo dei Trulli  
Apulien / Italien

**[19] Mouton Cadet Héritage AOC 2020** 0,75 l € 70,00  
Baron Philippe de Rothschild 1,5 l € 140,00  
Bordeaux / Frankreich



WIR WÜNSCHEN  
EINE PRICKELNDE WIESN



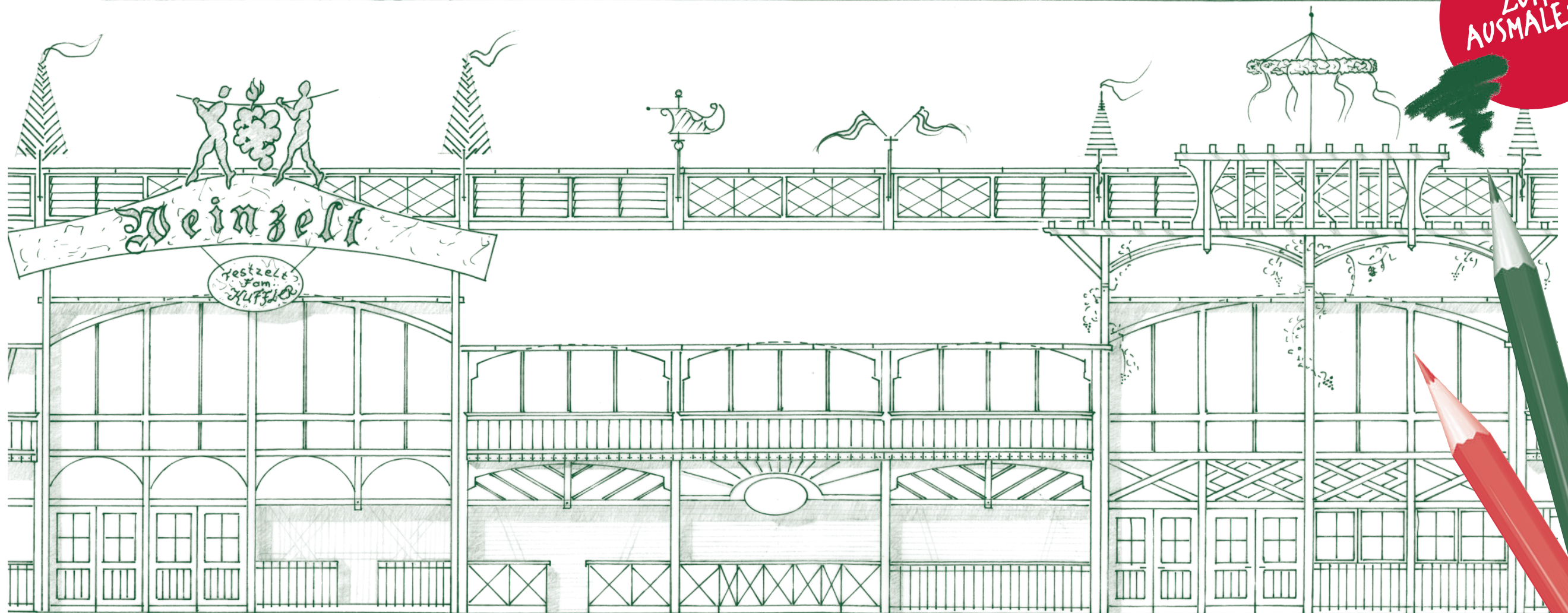
*Geldermann*

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838



# Oktoberfest-Schwankerl NUR FÜR DIE KINDER

NYMPHENBURG SEKT



ZUM  
 AUSMALEN!

**Kleine kälberne Fleischpflanzerl**  
 mit Kartoffel-Gurken-Salat <sup>a1, b, c, i, k, m</sup>

€ 7,50

**3 Stück Nürnberger Rostbratwürstel**  
 mit Kartoffelpüree oder Pommes frites <sup>i, k, m, b</sup>

€ 7,50

**Butterzartes Schnitzel Wiener Art**  
 vom Schwein mit Pommes frites <sup>a1, b, c, m</sup>

€ 10,90

[www.weinzelt.com](http://www.weinzelt.com)

**„Rette Mich“-Pasta**

€ 6,90

Eines unserer Azubi-Projekte: Sie kochen die fruchtige Tomatensauce aus köstlichen, aber krummen, verformten Tomaten und vermeiden damit Lebensmittelverschwendung <sup>a1, i</sup> 🌱

**Semmel- oder Kartoffelknödel  
 oder Bio-Spätzle** mit Soße <sup>a1, b, c, m</sup>

€ 4,50

**Bartu Bio-Eis**

pro Kugel € 2,90

Vanille\* <sup>b</sup>  
 Schokolade\* <sup>b</sup>  
 Himbeer-Sorbet

\* Kann Spuren von Nüssen enthalten.

**Zitronenlimonade**

0,25 l € 2,00

**Bad Brambacher Garten Limonade**  
 Orange oder Zitrone

0,5 l € 3,60