

Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch 6,9

und Frittaten oder Leberspätzle

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Hausbrot Gross / klein 11,5 / 8,5

Mognbratzerl und Vorweg

Bairisches Streichkonzert 12,5

Dreierlei hausgemachte Aufstrich-
schmankerl mit Laugengebäck

Gebackener Camembert 14,90

mit Toastbrot, Preiselbeeren, Salatröschen in
Balsamdressing

Knoblauchbrot 5,9

Kräuterschmand als Dip dazu 3,0

Salate

Bunter Salatteller 9,8

mit Kerndl, Kräutern und Dressing

mit **Hendlbrust** im Kürbiskernmantel 14,9

Salatvariation Ziegenkäse 15,5

gebratener Ziegenkäse, pikante Speckpflaume,
Tomatenmarmelade

Gemischter Salat 7,8

Krautsalat, Erdäpfelsalat oder Blattsalat 4,5

Ausm Wasser



Saibling vom Forellenhof Nadler 25,0

auf Blattspinat mit Bärlauchbutter und Erdäpfel

Aus der Pfanne & vom Grill

Wiener Schnitzel 29,9

aus der Kalbsoberschale mit Petersilerdäpfel
und Preiselbeeren

Wirtshausschnitzel 21,0

Schmalzgebackenes Schnitzel mit
Erdäpfel-Gurkensalat

Schwabenpfandl 27,5

Schweinefilet mit Rahmschwammerl,
Gemüse, halbe Maultasche und Spätzle

Fleischpflanzerl 18,8

auf Rahmsoße mit Gemüse und Kroketten

Was oirwei gibt

Altbayerischer Krustenbraten 17,5

vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfel-
knödel und Ismaninger Krautsalat

Saures Lüngerl mit Semmelknödel 14,5

Kalbsrahmgulasch 23,5

mit Spätzle und Gurkensalat

1/2 Schweinshaxn 19,9

mit Erdäpfelknödel und Krautsalat

Rinderbraten 24,5

aus dem Entrecote mit gerüffelem
Semmelknödel und Rahmkraut

Bauernpfandl 15,9

Tiroler Bauerngröstl mit Ei

Entenzeit

Bayerische Bauernente

mit Ismaninger Blaukraut vom Bauern Kraus
und Erdäpfelknödel 1/2 oder 1/4 Ente 32/25

Saisonanzeiger

Hirschedelgulasch 25,0

mit Blaukraut und Semmelknödel

Wildbratwürstel 16,5

mit Erdäpfelstampf, Wildjus, Kren und Ranasalat

Veggie, Pasta & Co.

Kaspressknödel 17,5

auf Rahmkraut mit gebratenem Paprika

Treccine von Felicetti 16,5

Kräuterseitlinge, Trüffelöl und Grana Padano
Tomatensalat

Rahmchampignons 17,5

mit Semmelknödel

Kasspatzn 17,5

vom Original Baldauf Kas mit
Röstzwiebel und Blattsalat



Brotzeit is die schönste Zeit

Münchner Wurstsalat 11,5

mit Zwiebeln, Essiggurkerl und Hausbrot
mit Kas 12,5

Brotzeitbrett 17,5

mit Speck, Fleischpflanzerl, Kas, Greazeig,
Kren, Essiggmias und mehr

Original Baldauf Trüffelkas 14,5

mit Tessiner Feigensenf und Gebäck



Brotzeitspeck 16,9

Ein Pfund hausgeräucherter am Stück,
Essiggmias, Kren und Brot

Extra **Brot** oder **Brezn** 1,9

Wiesnbrezn 6,0

**PILLER
BREZEN.**



Aus der Wurstkuchl

Münchner Weisswürst (bis 14:00) Stk. / 3,4

mit Händlmeier Senf

Currywurst 13,5

hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl

Fürs Zuckergescherl

Panna Cotta 7,5

mit Fruchtmark

Mousse au Chocolaté 9,5

von der belgischen Schokolade

Auszogne 4,5

Apfelstrudel 9,50

mit Schlag

Affogato al Caffè 4,4

Eiskaffee oder Eisschokolade 7,5

Gemischtes Eis / mit Sahne 5,4 / 6,9

Coup Dänemark 8,2

3 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße und Sahne

Steirer Becher 8,2

3 Kugeln Vanille- und Kaffeeis mit

Kürbiskernlikör, Kürbiskerndl und Sahne

Mittagsschmankerl

Werktags Montag mit Freitag bis 14:00 Uhr

je 12,9

Schinkennudeln

mit Ei oder Kas

Schnitzel Wiener Art

mit Erdäpfel-Gurkensalat oder Erdäpfelstaberl

Krustenbraten

mit Knödel

Bauernpfandl

Tiroler Gröstl mit Ochsnag

Saures Lüngrl

mit Semmelknödel

Fleischpflanzerl

mit Erdäpfelsalat

Kasspatzn

mit Röstzwiebel

Salatvariation

mit Ofenerdäpfel und Kräuterschmand

Rahmchampignons

mit Semmelknödel

Gebackener Camembert

mit Toastbrot, Preiselbeeren, Salatröschen

Treccine von Felicetti

Bärlauch, Babytomate und Grana Padano

Currywurst

hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl



zusätzlich zum Mittagsschmankerl:

Beilagen oder Blattsalat

3,5

Tagessuppe

3,5

Espresso

2,0

Unser Klassiker

Tatarenhut (ab 2 Personen)

Eine Auswahl an regionalen Fleischstücken so wie hausgeräucherten Speck wird von ihnen selbst auf den Zacken des durch glühende Kohlen erhitzten Tatarenhutes langsam gebraten. In der Hutkrempe sammelt sich der würzige Sud des Bratguts und paart sich mit frischem Gemüse zu einem aromareichen Geschmackserlebnis. Dazu servieren wir einen gemischten Salat vorweg, verschiedene hausgemachte Dips, Ofenerdäpfel mit Kräuterschmand, Grillgemüse und Gebäck.

Gustostückerl von Rind- und Jungschwein, Hendlbrust und Speckscheiben
ca. 300 Gramm

pro Person 37



Our classic

Tatar's Hat (from 2 people)

A selection of regional pieces of meat as well as home-smoked bacon is slowly fried by themselves on the teeth of the Tatar's hat heated by glowing coals. The spicy decoction of the grilled food collects in the hat Brim and pairs with fresh vegetables to a rich taste experience. We serve various homemade dips, baked potatoes with herb cream, grilled vegetables, salad and pastries.

Beef and pork, chicken breast and bacon slices

Approx. 300 grams

Per person 37

Der Sonntagstanz im Mei Wirtshaus

🎵 **10.1. Samstag !!! Neu!!!**
🎵 **Duo Wahnsinn**



- 18.1. Kein Tanz - Betriebsurlaub
25.1. Kein Tanz - Betriebsurlaub
🎵 1.2. Original Bavaria Spitzbuam
🎵 8.2. Mr. Moskito
🎵 15.2. Duo Funlive - Faschingstanz
🎵 22.2. Rubinos
🎵 1.3. Jakob Jäger
🎵 8.3. Los Dorados
🎵 15.3. Duo Herztakt
🎵 22.3. Charly Greil
🎵 29.3. Antonio Cacciato
🎵 6.4. Mia Zwoa
🎵 12.4. Charly Greil
🎵 19.4. Mr. Moskito
🎵 26.4. Duo Funlive
🎵 1.5. Los Dorados - Maibaum
ab 14:00 Uhr



Aschermittwoch 18. Februar
Steckerlfisch im Wirtshaus oder zum
mitnehmen.

Makrelen und frische Lachsforellen.
Wiesnbrezen vom Piller,
hausgeräuchertes und mehr.

Vorbestellung unter 089/20350806

Weitere Schmankerl gibts auf
unserer Aschermittwochkarte.