

Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch 6,9
und Frittaten oder Leberspätzle

Mognbratzerl und Vorweg

Bairisches Streichkonzert 12,5
Dreierlei hausgemachte Aufstrich-
schmankerl mit Laugengebäck 
Hausgeräucherte Makrele 12,0
Butter, Kren, eingelegte Paprika, Laugengebäck
Knoblauchbrot 5,9
Kräuterschmand als Dip dazu 3,0 

Salate

Bunter Salatteller mit Kerndl, 9,8 
Kräutern und Dressing
mit **Hendlbrust** im Sesammantel 14,9
oder mit **Ziegenkäse**, Cashewkerne 15,5 
und Tomatenmarmelade
oder mit 3 Stk. **Garnelen** (Größe U-8) 17,5
Gemischter Salat 7,8 
Krautsalat, Erdäpfelsalat oder Blattsalat 4,5

Ausm Wasser

Rotbarschfilet gebacken 19,9
mit Erdäpfelsalat und Sc. Tatar

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 26,9
Schweinefilet mit Rahmschwammerl,
Gemüse, Maultasche und Spätzle
Fleischpflanzerl 17,8
mit Rahmsoße, Kroketten und Gemüse

Was oirwei gibt

Münchner Zwiebelrostbraten 34,0
mit Braterdäpfel und Gemüse
Altbayerischer Krustenbraten 16,9
vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfel-
knödel und Ismaninger Krautsalat
Saures Lüngerl mit Semmelknödel 14,5
1/2 Schweinshaxn 19,9
mit Erdäpfelknödel und Krautsalat

Wochenanzeiger

Matjesfilet 14,5
mit Ofenkartoffel, Kräuterschmand, Zwieberl
Räucherlachstatar 16,5
Avocado, Reiberdatschi, Kren
Chili con Carne 15,5
mit Tortillachips, Jalapenos, Kas und Schmand
Spaghetti Bolognese 14,5
mit Grana Padano und Blattsalat
Tiroler Bauerngröstl mit Ei 17,0

Veggie, Pasta & Co.

Fettuccine aus der Pastamanufaktur 24,5
Montegrappa in Hummersoße mit
4 Stk. Garnelen (Größe U-8)
Spargelrisotto 19,5 
Reherl in Petersilrahm 19,5 
mit Semmelknödel
Kasspatzn vom Original Baldauf 16,9 
Kas mit Röstzwiebel und
Blattsalat



Brotzeit is die schenste Zeit

Münchner Wurstsalat 11,5
mit Zwieberl, Essiggurkerl und Hausbrot
mit Kas 12,5

Brotzeitbrettl 16,9
mit Speck, Fleischpflanzerl, Kas, Greazeig,
Kren, Essiggmias und mehr

Original Baldauf Trüffelkas 14,5
mit Tessiner Feigensenf und Gebäck



Hausgemachte Bratensülze 13,5
mit Braterdäpfel und Zwieberl

Brotzeitspeck 16,9
Ein Pfund hausgeräucherter am Stück,
Essiggmias, Kren und Brot

Bazi 11,5
Bairischer Biergartenklassiker mit Zwieberl,
Schnittlauch und Brezn
mit Wiesnbrezn 16,5



Extra **Brot** oder **Brezn** 1,9 **PILLER
BREZEN.**
Wiesnbrezn 6,0

Aus der Wurstkuchl

Münchner Weisswurst Stk. / 3,4
mit Händlmeier Senf

1 Paar Pfälzer mit Kraut 11,5

Würstlplatte 14,9
Pfälzer, Regensburger und Schweinswürstl
auf Kraut, Kren und Hausbrot

Fürs Zuckergescherl

Kaiserschmarrn 15,5
mit hausgemachten Apfelmus

Mousse au Chocolaté
von der belgischen Schokolade 8,5

Marillenpalatschinken 8,5
mit einer Kugel Kaffeeeis

Auszogne 4,5

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

Vanilleeis mit Kürbiskernlikör, Kürbiskerndl 8,2

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 Ochснаug

Spaghetti Bolognese

mit Grana Padano

Saures Lüngerl

mit Semmelknödel

Fleischpflanzerl

mit Erdäpfelsalat

Kasspatzn

mit Röstzwiebel



Salatvariation

mit Ofenerdäpfel und Kräuterschmand



Rahmchampignons

mit Semmelknödel



2 Paar Schweinswürstl

auf Sauerkraut

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 Filetstücken 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.

Rinder- und Schweinefilet, Hendlbrust und Speckscheiben
ca. 300 Gramm

pro Person 37



Our classic

Tatar's Hat (from 2 people)

A selection of regional fillet pieces 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 fillet, chicken breast and bacon slices

Approx. 300 grams

Per person 37

Der Sonntagstanz im Mei Wirtshaus

- 🎵 20.7. Mr. Moskito
- 🎵 27.7. Jakob Jäger
- 🎵 3.8. Rubinos
- 🎵 10.8. Kein Tanz
- 🎵 17.8. Kein Tanz
- 🎵 24.8. Charly Greil
- 🎵 31.8. Duo Herztakt
- 🎵 7.9. Mr. Moskito
- 🎵 14.9. Jakob Jäger
- 🎵 21.9. Rubinos
- 🎵 28.9. Los Dorados
- 🎵 5.10. Nino
- 🎵 12.10. Duo Funlive
- 🎵 19.10. Mia Zwoa
- 🎵 26.10. Jakob Jäger
- 🎵 2.11. Spitzbuam
- 🎵 9.11. Charly Greil
- 🎵 15.11. Samstag ! Duo Herztakt
- 🎵 22.11. Samstag ! Spitzbuam
- 🎵 30.11. Duo Funlive
- 🎵 7.12. Nino
- 🎵 14.12. Mr.Moskito
- 🎵 21.12. Rubinos
- 🎵 31.12. Silvester mit dem Duo Funlive



IsarKeys

Country, Folk, Irish, Bayrisch und mehr

22.8.25 Live im Wirtshaus ab 19:00
Uhr

Eintritt Frei / Hutsammlung

Steckerlfisch ab 17:30 Uhr

Um Vorbestellung wird gebeten.

The Jew's Harp Lady (jh, perc, voc)
Anna Takayasu (viol, voc)
Jon Theifte (git, bj, voc)
Herbert Siebler (b, hrp)

