

Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch 6,9
und Frittaten oder Leberspätzle
Kürbiskremsuppe mit Kerndl 6,9

Mognratzerl, Salate und Vorweg

Bairisches Streichkonzert 12,5
Dreierlei hausgemachte Aufstrich-
schmankerl mit Laugengebäck
Gebackener Camembert klein 11/gross 15 
Preiselbeeren, Toast, Salatröschen

Knoblauchbrot (Fladenbrot) 6 
Kräuterschmand als Dip dazu 3 

Bunter Salatteller 9,8
mit Kerndl, Kräutern und Dressing
mit Hendlbrust pikant mariniert 16
mit gebratenem Ziegenkäse und 
Tomatenchutney 16
Gebratene Reherl auf Salat 17 
mit Kerndl, Kräutern und Honig-Senfdressing
Gemischter Salat 7,8 
Krautsalat, Erdäpfelsalat oder Blattsalat 4,5

Ausm Wasser

Garnelen 25
mit Fettuccine aus der Pastamanufaktur
Montegrappa in Hummersoße
Heringsfilet Hausfrauen Art 12,9
mit Salzerdäpfel

Aus der Pfanne & vom Grill

Tournedos aus dem Rinderfilet 39
pikante Paprikarahmsoße, Krokette und
Kaiserschoten
Wiener Schnitzel 29,9
aus der Kalbsoberschale mit Petersilerdäpfel
und Preiselbeeren
Wirtshausschnitzel 21
Schmalzgebackenes Schnitzel mit
Erdäpfel-Gurkensalat

Saisonanzeiger

Filetspiess 29
Rinder- und Schweinefilet mit Rahmreherl,
Blattspinat, Krokette 
Reherl in Petersilienrahm 19,5
mit Semmelknödel
Bayerische Schmankerlpfanderl 22
Schweinsbraten, Würstl, Pflanzler, Kraut und
Semmelknödel
Würstlplatte 16,5
Regensburger, Pfälzer und Schweinswürstl,
Kraut und Erdäpfel

Was oirwei gibt

Halbe Schweinshaxn 21
mit Erdäpfelknödel und Krautsalat
Schwabenpfandl 21
Kälberne Fleischpflanzler, Rahmschwammerl,
Spätzle, Maultasche und Brokkoli
Altbayerischer Krustenbraten 17,6
vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfel-
knödel und Ismaninger Krautsalat
Saures Lüngrl 14
mit Semmelknödel
Jeden 3. Freitag - Frische Grillhendl
Jeden 2. Freitag - Steckerlfisch vom Grill

Veggie, Pasta & Co.

Nudelpfanne 15,5
mit Hackfleischsoße, Tomatensalat und Kas
Kasspatzn handgeschabt 18 
vom Original Baldauf Kas mit
Röstzwiebel und Blattsalat
Kaspressknödel 18
auf Rahmkraut



Brotzeit is die schenste Zeit

Münchner Wurstsalat 11,5

mit Zwieberl, Essiggurkerl und Hausbrot
mit Kas 12,5

Brotzeitbrettl 17,5

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

Speckbrettl 16,9

Hausgeräucherter Brotzeitspeck, 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 14

hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl

Fürs Zuckergoscherl

Topfenknödel 8,5

mit Zimtkirschen, süße Brösel

Kaiserschmarrn >25 Min. Zubereitung 17

mit hausgemachtem Apfelmus oder
Zwetschgenröster

Panna Cotta 7,5

mit Fruchtmark

Pistazien-Mousse au Chocolate 8,5

von der belgischen Schokolade

Auszugne 4,5

Affogato al Caffè 4,4

Eiskaffee oder Eisschokolade 7,5

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

Heisses Kirschragout 8,5

auf Haselnuss- und Vanilleeis mit Schlag

Steirer Becher 8,2

3 Kugeln Vanilleeis, Kürbiskernlikör und Schlag

Mittagsschmankerl

Werktags Montag mit Freitag bis 14:00 Uhr

je 12,9

Nudelpfanne

mit Hackfleischsoße und Grana Padano

Schnitzel Wiener Art

mit Erdäpfel-Gurkensalat oder Erdäpfelstaberl

Krustenbraten

mit Knödel

Bauernpfandl

Tiroler Gröstl mit Ochsnag

Saures Lüngerl

mit Semmelknödel

Fleischpflanzerl

mit Erdäpfelsalat

Kasspatzn

mit Röstzwiebel

Salatvariation

mit Ofenerdäpfel und Kräuterschmand

Rahmschwammerl

mit Semmelknödel

Pasta von Felicetti

Pesto, Tomate 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

- 🎵 18.10. Mia Zwoa
- 🎵 25.10. Jakob Jäger
- 🎵 31.10. Original Bavaria Spitzbuam
ab 17:00 Uhr
- 🎵 8.11. Nino
- 🎵 14.11. Duo Herztakt
- 🎵 21.11. Charly Greil
- 🎵 29.11. Duo Funlive
- 🎵 06.12. Moskito
- 🎵 13.12. Rubinos
- 🎵 20.12. Nino
- 🎵 27.12. Mia Zwoa



**FRISCHE
GRILLHENDL**

Jeden 3.
Freitag im
Monat

Gerne auf Vorbestellung

MEI WIRTSHAUS

Hohe-Brücken-Strasse 29 | 85748 Garching | Tel: 089 / 20 35 08 06

- 🎵 31.12. Silvester Duo Funlive
- 🎵 10.01. Original Bavaria Spitzbuam



**STECKERLFISCH
MAKRELEN ODER LACHSFORELLEN**

JEDEN ZWEITEN FREITAG IM MONAT

Forellenhof
Nadler

**ERDINGER
Weissbier**

GERNE AUF VORBESTELLUNG • 089/20350806
MEI WIRTSHAUS • HOHE-BRÜCKEN-STRASSE 29 • 85748 GARCHING