

Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch 6,9

und Frittaten oder Leberspätzle

Hausgemachte Gulaschsuppe

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

Mogndratzerl und Vorweg

Bairisches Streichkonzert 12,5

Dreierlei hausgemachte Aufstrichschmankerl mit Laugengebäck

Gebackener Camembert 14,90

mit Toastbrot, Preiselbeeren, Salatröschen in Balsamressing



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

Steirischer Bauernsalat 14,90

in Kernöl-Dressing, mit Speck- und Erdäpfelkrusteln



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 27,5

Schweinefilet mit Rahmschwammerl, Gemüse, halbe Maultasche und Spätzle

Fleischpflanzerl 18,8

auf Rahmsoße mit Gemüse und Kroketten

Was öiwei gibt

Zwiebelrostbraten 34,0

aus der Rinderlende mit Braterdäpfel und Gemüse

Altbayerischer Krustenbraten 17,5

vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfelknödel 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 24,50

aus dem Entrecote mit Semmelknödel und Rahmkraut

Entenzeit

Bayerische Bauernente

mit Ismaninger Blaukraut vom Bauern Kraus und Erdäpfelknödel 1/2 oder 1/4 Ente 31/24

Saisonanzeiger

Hirschedelgulasch 25,0

mit Blaukraut und Semmelknödel

Hirschbratwürstel 16,5

mit Erdäpfelstampf, Wildjus, Kren und Ranasalat

Veggie, Pasta & Co.

Spinatknödel 17,5

auf Rahmkraut mit gebratenem Paprika



Treccine von Felicetti 16,5

Bärlauch, Babytomate und Grana Padano



Tomatensalat

Rahmchampignons 17,5

mit Semmelknödel



Kasspatzn 17,5

vom Original Baldauf Kas mit Röstzwiebel und Blattsalat



Brotzeit is die schenste Zeit

Münchener Wurstsalat 11,5

mit Zwieberl, Essiggurkerl und Hausbrot
mit Kas 12,5

Brotzeitbrettl 17,5

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

Original Baldauf Trüffelkas 14,5

mit Tessiner Feigensenf und Gebäck



Brotzeitspeck 16,9

Ein Pfund hausgeräucherter am Stück,
Essiggrias, Kren und Brot

Extra Brot oder Brezn 1,9

Wiesnbrezn 6,0

**PILLER
BREZEN.**



Aus der Wurstküche

Münchener Weisswurst (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 Caffe 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 Kaffeeei mit
Kürbiskernlikör, Kürbiskerndl und Sahne

Mittagsschmankerl

Werktaga 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 Ochsnaug

Saures Lüngerl

mit Semmelnknödel

Fleischpflanzerl

mit Erdäpfelsalat

Kasspatzn

mit Röstzwiebel

Salatvariation

mit Ofenerdäpfel und Kräuterschmand

Rahmchampignons

mit Semmelnknödel

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 erhitzen 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

- ♪ 21.12. Rubinos
- ♪ 31.12. Silvester mit Duo Funlive
- 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
- ♪ 22.2. Rubinos

Silvester 25/26

mit dem Duo
Funlive

Eintritt 21 € ab 19:00 Uhr inkl. Mitternachtssekt
Essen a la Carte bis 21:00 Uhr

Reservierung erforderlich.

Mei Wirtshaus
Hohe-Brücken-Straße 29 85748 Garching-Hochbrück 089/20350806



MEI WIRTSHAUß

Ganserl und Enten für Dahoam

Wir verwenden nur frisches Landgeflügel aus der Region.

2025

Auch zum mitnehmen:

Maronikremsuppe mit Preiselbeersahne Liter/19,00

Mousse au Chocolate von belgischer Schokolade

Brotzeitspeck in verschiedenen Varianten

Hausgemachter Winzerglühwein

Bitte frühzeitig vorbestellen. Letzte Bestellung vor Weihnachten: 15.12.

Mei Wirtshaus Hohe-Brücken-Straße 29 - 85748 Garching-Hochbrück
www.mei-wirtshaus.de info@mei-wirtshaus.de 089/203 50 80 6