

Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch 6,9

und Frittaten oder Leberspätzle

Spargelkremsuppe 7,2 / groß 9,5

Mognbratzerl und Vorweg

Hausgebeizter Saibling „Matjes Art“ 13

Avocadotatar, Salatröschen und Toast

Bairisches Streichkonzert 12,5

Dreierlei hausgemachte Aufstrich-
schmankerl mit Laugengebäck

Gebackener Camembert klein 11/gross 15

Preiselbeeren, Toast, Salatröschen

Knoblauchbrot oder Tortillachips 5,9

Kräuterschmand als Dip dazu 3,0

Salate

Bunter Salatteller 9,8

mit Kerndl, Kräutern und Dressing

mit Hendlbrust pikant mariniert 14,9

mit Ziegenkäse und Tomatenchutney 15,5

Steirischer Bauernsalat 14,5

mit Speck- und Erdäpfelkrusteln, Kernöldressing

Gemischter Salat 7,8

Krautsalat, Erdäpfelsalat oder Blattsalat 4,5

Ausm Wasser



Saibling vom Forellenhof Nadler 25,0

auf Blattspinat mit Nussbutter und Erdäpfel

Gebackener Winterkabeljau 21,0

mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und
Tatarensoße

Aus der Pfanne & vom Grill

Wiener Schnitzel 29,9

aus der Kalbsoberschale mit Petersilerdäpfel
und Preiselbeeren

Wirtshausschnitzel 21

Schmalzgebackenes Schnitzel mit
Erdäpfel-Gurkensalat

Schwabenpfandl 27,5

Schweinefilet mit Rahmschwammerl,

Saisonanzeiger

Schrobenhausener Spargel 21

Butter oder handgeschlagene Hollandaise,
Erdäpfel

Grüner und weisser Spargel 22

Ziegenkäse, Erdäpfelgratin, Tomatenchutney

Zum Spargel:

- Rinderfilet, Saiblingsfilet, Kalbsschnitzel 12,5

- Portion Schinken, Camembert gebacken 7

Gordon Bleu vom Spargel 19

auf Mönchsbar in Balsamicodressing

Lammhaxerl 21

Ratatouille, Erdäpfelgratin

Was oiwai gibt

Rinderlende Café de Paris 34

Braterdäpfel, Speckbohnen, Café de Paris-
Butter

Rinderfilet am Spiess 35

mit Cognak-Pfefferrahm, Gemüse, Kroketten

Halbe Schweinshaxn 21

mit Erdäpfelknödel und Krautsalat

Altbayerischer Krustenbraten 17,5

vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfel-
knödel und Ismaninger Krautsalat

Veggie, Pasta & Co.

Risotto Baba di Frate (Mönchsbar) 19

Babytomate, Grana Padano

Grillgemüse 19

Sesamerdäpfel, Zacuska

Fettuchine von Montegrappa 24

Hummersoße und Garnelen

Kasspatzn handgeschabt 17,8

vom Original Baldauf Kas mit
Röstzwiebel und Blattsalat



Brotzeit is die schönste 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

Original Baldauf Trüffelkas 14,5
mit Tessiner Feigensenf und Gebäck



Wirtshaus Bazi mit Brezn 12
Der originale Biergartenklassiker, hausgemacht
mit Wiesnbrezn 17,5



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 Weisswurst (bis 14:00) Stk. / 3,4
mit Händlmeier Senf

Currywurst 13,5
hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl

Fürs Zuckergoscherl

Apfelstrudel 8,5
mit Schlag

Kaiserschmarrn >25 Min. Zubereitung 15,5
mit hausgemachtem Apfelmus

Panna Cotta 7,5
mit Fruchtmark

Topfenknödel 8,5
Kirschrägout

Auszogne 4,5

Affogato al Caffè 4,4

Eiskaffee oder **Eisschokolade** 7,5

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

Steirer Becher 8,2

3 Kugeln Vanilleeis, Kürbiskernlikör und Schlag

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 Ochsnaug

Saures Lüngerl

mit Semmelknödel

Fleischpflanzerl

mit Erdäpfelsalat

Kaspressknödel

auf Rahmkraut mit gebratenem Paprika

Kasspatzn

mit Röstzwiebel

Salatvariation

mit Ofenerdäpfel und Kräuterschmand

Rahmchampignons

mit Semmelknödel

Treccine

von Felicetti
Babytomate und Grana Padano

Currywurst

hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl

Gebackener Camembert

Preiselbeeren, Toast, Salatröschen

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

- 12.4. Charly Greil
- 19.4. Rubinos
- 26.4. Duo Funlive
- 1.5. Mia Zwoa- Maibaum
ab 16:00 Uhr



- 3.5. Antonio Cacciato
- 10.5. Rubinos
- 14.5. Original Bavaria Spitzbuam
- 17.5. Mr. Noskito
- 25.5. Mia Zwoa
- 31.5. Jakob Jäger
- 7.6. Original Bavaria Spitzbuam
- 14.6. Duo Wahnsinn
- 21.6. Duo Herztakt
- 28.6. Rubinos



Maibaum aufstellen 1. Mai

Steckerlfisch im Wirtshaus oder zum mitnehmen.

Makrelen und frische Lachsforellen.
Wiesnbrezen vom Piller.

Spanferkel vom Grill

und mehr

Vorbestellung unter 089/20350806