Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch 6,9
und Frittaten oder Leberspätzle
Kürbiskremsuppe 7,2

Mogndratzerl und Vorweg

Bairisches Streichkonzert 12,5
Dreierlei hausgemachte Aufstrich-
schmankerl mit Laugengebäck
1 Pfund Gambas al Ajillo (Größe U-8) 29,9
mit Fladenbrot
Gebackener Camembert 14,90
mit Toastbrot, Preiselbeeren, Salat 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
oder mit 3 Stk. **Garnelen** (Größe U-8) 17,5
Gemischter Salat 7,8
Krautsalat, Erdäpfelsalat oder Blattsalat 4,5

Aus'm 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, Maultasche und Spätzle
Hackbraten 17,80
Rahmsoße, Gemüse und Kroketten

Wos oiwei gibt

Münchner Zwiebelrostbraten 34,0
mit Braterdäpfel und Gemüse
Altbayerischer Krustenbraten 17,5
vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfel-
knödel und Ismaninger Krautsalat
Saures Lüngerl mit Semmelnknödel 14,5
1/2 Schweinshaxn 19,9
mit Erdäpfelknödel und Krautsalat

Wochenanzeiger

Lendensteak 37,0
mit Pfeffersoße, Kroketten und Gemüse
Szedediner Gulasch 21,5
mit Bandnudeln aus der Pastamanufaktur Felicetti

Geschnetzeltes Indonesisch 22,5
Hendlbrust, Gemüse, Basmati
Thüringer Rostbratwurst 13,5
auf Kraut mit Kren, Senf und Hausbrot

Veggie, Pasta & Co.

Fettuccine aus der Pastamanufaktur 24,5
Montegrappa mit 4 Stk. Garnelen (Größe U-8)
und Hummersoße
Gemüse aus dem Wok 19,5
Basmatireis
Treccine von Felicceti 16,5
Basilikum, Reherl und Grana Padano
Tomatensalat
Reherl in Petersilrahm 19,5
mit Semmelknödel
Kasspatzn 16,9
vom Original Baldauf 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
Brotzeitspeck 16,9
Ein Pfund hausgeräucherter am Stück, Essiggmias, Kren und Brot

Extra **Brot** oder **Brezn** 1,9
Wiesnbrezn 6,0

Aus der Wurstkuchl

Münchner Weisswürst Stk. / 3,4
mit Händlmeier Senf
1 Paar Pfälzer 11,5
mit Kraut und Kren
Currywurst 13,5
hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl

Fürs Zuckergoscherl

Kaiserschmarrn 15,5
mit hausgemachten Apfelmus
Panna Cotta
mit frischen Beeren 7,5
Marillenpalatschinken 8,5
mit einer Kugel Kaffeeeis
Auszogne 4,5
Apfelstrudel 8,50
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 Kaffeeeis 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 Ochsnaug
Gemüse aus dem Wok
Basmatireis
Saures Lüngerl
mit Semmelnknödel
Fleischpflanzerl
mit Erdäpfelsalat
Kasspatzn
mit Röstzwiebel
Salatvariation
mit Ofenerdäpfel und Kräuterschmand
Rahmchampignons
mit Semmelnknödel
Gebackener Camembert
mit Toastbrot, Preiselbeeren, Salat in Balsamdressing
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

- 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 Duo Funlive