



Menüvorschläge

Gerne gestalten wir für ihre Veranstaltung auch spezifische Vorschläge nach ihren Wünschen oder Budget.

Alle Menüvorschläge ab 15 Personen, ausser anders Angegeben.

Teilweise Saisonabhängig.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte im Vorfeld die Alternativen abklären.



Wir bewirten sie gerne auch am Ort ihrer Wahl.

Anfragen für ihr Catering bitte vorab per eMail unter Angaben aller Eckdaten, wir erstellen dann ein passendes Angebot.

Wir sind seit 11 Jahren zertifiziert von:



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Stand 25/26. Verfügbarkeit und Änderungen vorbehalten. Es gelten die AGB`s von Mei Wirtshaus

Angebote teils Saisonabhängig. Preise gültig für einheitliche Menüs. Nicht frei kombinierbar.



Menü Steirer

Steirischer Bauernsalat mit Speckwürfel, Bohnen und Kürbiskerne

Backhendl mit Kartoffelsalat

Apfelstrudel mit Vanillesoße

34 p.P ohne Vorspeise 27,50

Menü Biergarten (ab 20 Personen)

Saisonale Kremsuppe mit Brotchip

Traditioneller bayerischer Steckerlfisch mit Breze

Ofenfrische Schmalznudel

29 p.P ohne Vorspeise 24

Menü Wirtshaus

Hausgemachter Obatzda mit Laugengebäck

Altbayerischer Krustenbraten mit Knödel und Krautsalat

Crème Brûlée vom Starkbier

27 p.P ohne Vorspeise 22

Menü König Ludwig

Bärlauchsuppe

Würstlplatte mit Regensburger, Pfälzer und Schweinswürstl auf Sauerkraut mit kleinen Erdäpfel und Kren

Vanillekrem mit Erdbeeren

26 p.P ohne Vorspeise 21

Menü Oktoberfest (ab 20 Personen)

Brotzeitbrett bunt garniert

Halbes Wiesnhendl mit Erdäpfelsalat

Spiess mit Schokoladenfrüchten

29 p.P. ohne Vorspeise 21,50



Am Tisch eingesetzte Menüs

Braten-Reindl

Griessnockerlsuppe mit Schnittlauch

Reindl mit Altbairischen Krustenbraten, Bauernente,
Blaukraut, Erdäpfel- und Semmelknödel

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus
42 p.P ohne Vorspeise 36

Niederbairische Schmankerlplatte

Streichkonzert - Dreierlei Aufstrich mit Laugenstangerl

Schweinsbraten, Hausgesurtes, Wammerl, Würstl,
Semmelknödel, Sauerkraut, Kren

Vanillekrem mit Himbeermark
29 p.P ohne Vorspeise 22,50

Schnitzel und Co.

Gemischter Salat

Schnitzel Wiener Art, Hendlstückerl, Gemüse, Pommes Frites,
Erdäpfel-Gurkensalat, verschiedene Dips

Gemischtes Eis
34 p.P ohne Vorspeise 28

Brotzeit ist die schönste Zeit

Reichhaltiges Brotzeitbrettl
mit Speck, Fleischpflanzerl, Kas, Greazeig,
Kren, Essiggmias und mehr
17,90 p.P.

12,90 p.P. als Vorspeisenbrettl



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 verschiedene hausgemachte Dips, Ofenerdäpfel mit Kräuterschmand, Grillgemüse, Salat und Gebäck.

Gustostückerl von Rind- und Schwein, Hendlbrust und Speckscheiben
ca. 300 Gramm

pro Person 37,00

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 37,00



Weitere Spezialitäten der Genussküche Premium Ochsenmarkerl

Klassisches Beef Tartar

Im ganzen rosa geschmortes Entrecôte
auf Sherryrahmsoße mit gratinierten Erdäpfel und Gemüse

Espresso Creme Brûlée
54 p.P ohne Vorspeise 43

Winterzeit

Kürbiskremsuppe mit gerösteten Kerndl und flüssigem steirischem Gold

Wildschweinbraten mit Semmelknödel und
hausgemachtem Ismaninger Blaukraut

Les Petit Pots von der belgischen Callebaut-Schokolade
39 p.P ohne Vorspeise 32

Wilderer

Getrübte Wildrahmsuppe mit Steinpilznockerl

Hirschgulasch mit hausgemachten Ismaninger Blaukraut und Semmelknödel

Hausgemachtes Walnussparfait mit Zimtkirschen
43 p.P ohne Vorspeise 36

Entenjagd

Festtagsuppe mit verschiedenen Einlagen

Bauernente mit Erdäpfelknödel und Blaukraut

Panna Cotta mit Fruchtmark
Halbe Ente 45 / Viertel Ente 37 p.P ohne Vorspeise 31

Vegetarische, vegane oder sonstige Alternativen bei Unverträglichkeiten bieten wir
nach vorheriger Absprache gerne mit an.