

Menivorschläge

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



Menii Steirer

Steirischer Bauernsalat mit Speckwürfel, Bohnen und Kürbiskerne

Backhendl mit Kartoffelsalat

Apfelstrudel mit Vanillesoße 34 p.P ohne Vorspeise 27,50

Menii Biergarten (ab 20 Personen)

Saisonale Kremsuppe mit Brotchip

Traditioneller bayerischer Steckerlfisch mit Breze

Ofenfrische Schmalznudel 29 p.P ohne Vorspeise 24

Menii Wirtshous

Hausgemachter Obatzda mit Laugengebäck

Altbayerischer Krustenbraten mit Knödel und Krautsalat

Creme Brülee vom Starkbier 27 p.P ohne Vorspeise 22

Menii König Ludwig

Bärlauchsuppe

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

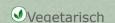
> Vanillekrem mit Erdbeeren 26 p.P ohne Vorspeise 21

Menis Oktobergest (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 Semmelnknödel

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus 42 p.P ohne Vorspeise 36

Niederbairische Schmankerlplatte

Streichkonzert - Dreierlei Aufstrich mit Laugenstangerl

Schweinsbraten, Hausgesurtes, Wammerl, Würstl, Semmelnknödel, Sauerkraut, Kren

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

Schnitzel und Co.

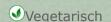
Gemischter Salat

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

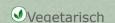
Tostar's Hast (grom 2 people)

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 Ochsenschmankerl

Klassisches Beef Tartar

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

Espresso Creme Brúlee 54 p.P ohne Vorspeise 43

Winterzeit

Kürbiskremsuppe mit gerösteten Kerndl und flüssigem steirischem Gold

Wildschweinbraten mit Semmelnknödel und hausgemachtem Ismaninger Blaukraut

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

Wilderer

Getrüffelte 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.