

Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch 6,9
und Frittaten oder Leberspätzle

Mognratzerl, Salate und Vorweg

Bairisches Streichkonzert 12,5

Dreierlei hausgemachte Aufstrich-
schmankerl mit Laugengebäck

Gebackener Camembert klein 11/gross 15 
Preiselbeeren, Toast, Salatröschen

Knoblauchbrot 5,9 

Kräuterschmand als Dip dazu 3,0 

Caprese 14,5 

Mozzarella mit Tomate, Salatröschen, Fladenbrot

Bunter Salatteller 9,8 

mit Kerndl, Kräutern und Dressing

mit Hendlbrust pikant mariniert 15,5

mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand 15 

Gemischter Salat 7,8 

Krautsalat, Erdäpfelsalat oder Blattsalat 4,5

Ausm Wasser

Zanderfilet 25,0

auf Blattspinat mit Nussbutter und Erdäpfel

Aus der Pfanne & vom Grill

Steak aus der Rinderlende 34

Braterdäpfel, Speckbohnen, Bärlauch-Butter

Cordon Bleu „Bavaria“ 24

gefüllt mit hausgeräuchertem Speck und
Obatzdn, dazu Braterdäpfel

Wiener Schnitzel 29,9

aus der Kalbsoberschale mit Petersilerdäpfel
und Preiselbeeren

Wirtshausschnitzel 21

Schmalzgebackenes Schnitzel mit
Erdäpfel-Gurkensalat

Saisonanzeiger

Filetspiess 29

Rinder- und Schweinefilet mit Rahmreherl,
Gemüse, Kroketten

Saurer Hering Hausfrauen Art 12,9
mit Salzerdäpfel

Gebratene Reherl auf Salat 16,5 

mit Kerndl, Kräutern und Honig-Senfdressing

Reherl in Petersilienrahm 19,5 

mit Semmelknödel

Fleischpflanzerl 19,8

gefüllt mit Schinken und Kas, Rahmkraut und
Salzerdäpfel

Was oiwei gibt

Halbe Schweinshaxn 21

mit Erdäpfelknödel und Krautsalat

Altbayerischer Krustenbraten 17,5

vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfel-
knödel und Ismaninger Krautsalat

Bauernpfandl 16,5

Tiroler Gröstl mit Ochsnag und Krautsalat

Saures Lüngrl 14

mit Semmelknödel

Veggie, Pasta & Co.

Gemüsestrudel 14

auf Ratatouille 

Kasspatzn handgeschabt 17,8

vom Original Baldauf Kas mit
Röstzwiebel und Blattsalat

Kaspressknödel 17,5

auf Rahmkraut 



Brotzeit is die schenste Zeit

Saures Trio 14,5

Wurstsalat, Semmelknödel und Romadur mit Musik, Zwieberl, Essiggmias und Hausbrot

Münchener Wurstsalat 11,5

mit Zwieberl, Essiggurkerl und Hausbrot

mit Kas 12,5

Brotzeitbrett 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

Münchener Weisswürst (bis 14:00) Stk. / 3,4

mit Händlmeier Senf

Currywurst 13,5

hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl

Fürs Zuckergoscherl

Topfenknödel 8,5

mit Mirabellenragout

Kaiserschmarrn >25 Min. Zubereitung 15,5

mit hausgemachtem Apfelmus

Panna Cotta 7,5

mit Fruchtmarmelade

Auszugne 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

Saurer Hering Hausfrauen Art 11,5

mit Salzerdäpfel

Caprese

Mozzarella mit Tomate, Salatröschen, Fladenbrot



Schinkennudeln

mit Ei oder Kas

Schnitzel Wiener Art

mit Erdäpfel-Gurkensalat oder Erdäpfelstaberl

Krustenbraten

mit Knödel

Bauernpfandl

Tiroler Gröstl mit Ochsnaug

Saures Lüngrl

mit Semmelknödel

Fleischpflanzerl

mit Erdäpfelsalat

Gemüsestrudel

mit Tomatensoße



Kasspatzn

mit Röstzwiebel



Salatvariation

mit Ofenerdäpfel und Kräuterschmand



Rahmschwammerl

mit Semmelknödel



Pasta 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

🎵 26.7. Funlive

Kein Tanz wegen Betriebsurlaub

🎵 23.8. Original Bavaria Spitzbuam

🎵 30.8. Duo Herztakt

🎵 6.9. Rubinos

🎵 13.9. Jakob Jäger

🎵 20.9. Nino

🎵 27.9. Los Dorados

🎵 4.10. Mia Zwoa



**FRISCHE
GRILLHENDL**

21. August

Gerne auf Vorbestellung

MEI WIRTSHAUS

Hohe-Brücken-Strasse 29 | 85748 Garching | Tel: 089 / 20 35 08 06

🎵 11.10 Charly Greil

🎵 18.10. Duo Wahnsinn

🎵 25.10. Jakob Jäger

🎵 31.10. Original Bavaria Spitzbuam

🎵 8.11. Nino



STECKERLFISCH
MAKRELEN ODER LACHSFORELLEN
JEDEN ZWEITEN FREITAG IM MONAT

**Forellenhof
Nadler**

**E-MAIL VORBESTELLUNG:
INFO@MEI-WIRTSHAUS.DE**

GERNE AUF VORBESTELLUNG · 089/20350806
MEI WIRTSHAUS · HOHE-BRÜCKEN-STRASSE 29 · 85748 GARCHING

**Nächste Termine: 31. Juli
28. August**