

Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch 6,9

und Frittaten oder Leberspätzle

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Hausbrot Gross / klein 11,5 / 8,5

Mogndratzerl und Vorweg

Bairisches Streichkonzert 12,5

Dreierlei hausgemachte Aufstrichschmankerl mit Laugengebäck

Knoblauchbrot 5,9

Kräuterschmand als Dip dazu 3,0

Salate

Bunter Salatteller 9,8

mit Kerndl, Kräutern und Dressing

mit Putenbrust pikant mariniert 14,9

mit Ziegenkäse und Tomatenchutney 15,5

mit Speck- und Erdäpfelkrusteln 14,5

in Kürbiskerndressing

Gemischter Salat 7,8

Krautsalat, Erdäpfelsalat oder Blattsalat 4,5

Ausm Wasser



Saibling vom Forellenhof Nadler 25,0

auf Blattspinat mit Bärlauchbutter und Erdäpfel

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, Gemüse, halbe Maultasche und Spätzle

Fleischpflanzerl 18,8

auf Rahmsoße mit Gemüse und Kroketten

Saisonanzeiger

Hirschedelgulasch 25,0

mit Blaukraut und Semmelknödel

Wildschweinwürstel 16,5

mit Erdäpfelstampf, Blaukraut, Wildjus, Kren

Putengeschnetzeltes Indonesische Art 21,5

knackiges Gemüse, Basmatireis

Was oiwei gibt

Altbayerischer Krustenbraten 17,5

vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfelknödel und Ismaninger Krautsalat

Saures Lüngerl mit Semmelknödel 14,5

Kalbsrahmgulasch 23,5

mit Spätzle und Blattspinat

1/2 Schweinshaxn 21

mit Erdäpfelknödel und Krautsalat

Bauernpfandl 15,9

Tiroler Bauerngröstl mit Ei und Krautsalat

Bayerische Bauernente

mit Ismaninger Blaukraut vom Bauern Kraus und Erdäpfelknödel 1/2 oder 1/4 Ente 32/25

Veggie, Pasta & Co.

Gemüse aus dem Wok 19,5

Basmatireis

Kaspresknödel 17,5

auf Rahmkraut mit gebratenem Paprika

Fettuchine von Montegrappa 24

Hummersoße und Garnelen

Rahmchampignons 17,5

mit Semmelknödel

Kasspatzn 17,5

vom Original Baldauf Kas mit Röstiwiebel und Blattsalat



Brotzeit is die schenste Zeit

Münchener Wurstsalat 11,5

mit Zwieberl, Essiggurkerl und Hausbrot
mit Kas 12,5

Brotzeitbrettl 17,5

mit Speck, Fleischpflanzerl, Kas, Greazeig,
Kren, Essiggrias und mehr

Original Baldauf Trüffelkas 14,5

mit Tessiner Feigensenf und Gebäck



Brotzeitspeck 16,9

Ein Pfund hausgeräucherter am Stück,
Essiggrias, Kren und Brot

Extra Brot oder Brezn 1,9

Wiesnbrezn 6,0

**PILLER
BREZEN.**



Aus der Wurstküche!

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

mit Händlmeier Senf

Currywurst 13,5

hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl

Fürs Zuckergescherl

Panna Cotta 7,5

mit Fruchtmark

Mousse au Chocolaté 9,5

von der belgischen Schokolade

Auszogne 4,5

Apfelstrudel 9,50

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

Werktag 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

Gemüse aus dem Wok

Basmatireis



Bauernpfandl

Tiroler Gröstl mit Ochsnaug

Saures Lüngerl

mit Semmelnknödel

Fleischpflanzerl

mit Erdäpfelsalat

Kaspresknödel

auf Rahmkraut mit gebratenem Paprika



Kasspatzn

mit Röstzwiebel



Salatvariation

mit Ofenerdäpfel und Kräuterschmand



Rahmchampignons

mit Semmelnknödel



Trecchine von Felicetti

Babytomate und Grana Padano



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.

Gustostüberl 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

- ♪ 1.2. Original Bavaria Spitzbuam
- ♪ 8.2. Mr. Moskito
- ♪ 15.2. Duo Funlive - Faschingstanz
- ♪ 22.2. Rubinos
- ♪ 1.3. Jakob Jäger
- ♪ 8.3. Duo Wahnsinn
- ♪ 15.3. Duo Herztakt
- ♪ 22.3. Charly Greil
- ♪ 29.3. Antonio Cacciato
- ♪ 6.4. Mia Zwoa
- ♪ 12.4. Charly Greil

Ostern im MEI WIRTHAUS

02.4. Gründonnerstag:
Rahmspinat mit Ei und weitere grüne Gerichte

03.4. Karfreitag:
Steckerlfisch vom Grill so wie Fischspezialitäten aus Fluss, See und Meer.
So lange der Vorrat reicht.

04.4. bis 06.4.:
Traditionelle Ostergerichte wie Gesurtes aus eigener Herstellung, Lammhaxerl und mehr...

www.mei-wirtshaus.de
Hohe-Brücken-Str. 29 85748 Garching
089/20350806

- ♪ 19.4. Mr. Moskito
- ♪ 26.4. Duo Funlive
- ♪ 1.5. Los Dorados - Maibaum ab 14:00 Uhr
- ♪ 3.5. Antonio Cacciato



Aschermittwoch 18. Februar
Steckerlfisch im Wirtshaus oder zum mitnehmen.

Makrelen und frische Lachsforellen.
Wiesnbrezen vom Piller,
hausgeräuchertes und mehr.

Vorbestellung unter 089/20350806

Weitere Schmankerl gibts auf unserer Aschermittwochskarte.