

Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch 6,9
und Speckknöderl

Tomatenkremsuppe mit Feta 6,9

Mognratzerl, Salate und Vorweg

Bairisches Streichkonzert 12,5

Dreierlei hausgemachte Aufstrich-
schmankerl mit Laugengebäck

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

Knoblauchbrot (Fladenbrot) 6 

Kräuterschmand als Dip dazu 3 

Bunter Salatteller 9,8 

mit Kerndl, Kräutern und Dressing

mit Hendlbrust pikant mariniert 16 

Gebratene Reherl auf Salat 17 

mit Kerndl, Kräutern und Honig-Senfdressing

Gemischter Salat 7,8 

Krautsalat, Erdäpfelsalat oder Blattsalat 4,5

Ausm Wasser

Zanderfilet 25

auf Blattspinat mit Nussbutter und Erdäpfel

Heringsfilet Hausfrauen Art 12,9

mit Salzerdäpfel

Aus der Pfanne & vom Grill

Steak aus dem Entrecote 34

Ofenerdäpfel, Speckbohnen, Bärlauch-Butter

Wiener Schnitzel 29,9

aus der Kalbsoberschale mit Petersilerdäpfel
und Preiselbeeren

Wirtshausschnitzel 21

Schmalzgebackenes Schnitzel mit
Erdäpfel-Gurkensalat

Fleischpflanzerl 19,8

gefüllt mit Schinken und Kas, Rahmkraut und
Salzerdäpfel

Saisonanzeiger

Filetspiess 29

Rinder- und Schweinefilet mit Rahmreherl,
Blattspinat, Kroketten

Reherl in Petersilienrahm 19,5 
mit Semmelknödel

Schützen-Pfanderl 24

Krustenbraten, Schweinswürst, Fleischpflanzerl,
Semmelknödel und Rahmkraut

Braumeistergulasch 21
mit Semmelknödel

Was oiwai gibt

Paprikasch (Rahmgulasch) 24

vom Kalb mit Bandnudeln und Brokkoli

Halbe Schweinshaxn 21

mit Erdäpfelknödel und Krautsalat

Schwabenteller 21

Kälberne Fleischpflanzerl, Rahmschwammerl,
Spätzle, Maultasche und Brokkoli

Altbayerischer Krustenbraten 17,6

vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfel-
knödel und Ismaninger Krautsalat

Saures Lüngrl 14

mit Semmelknödel

Freitag 21. August - Frische Grillhendl

Freitag 28. August - Steckerlfisch vom Grill

Veggie, Pasta & Co.

Nudelpfanne 15,5

mit Hackfleischsoße, Tomatensalat und Grana

Kasspatzn handgeschabt 18

vom Original Baldauf Kas mit
Röstzwiebel und Blattsalat

Kaspressknödel 18

auf Rahmkraut



Brotzeit is die schenste Zeit

Münchner Wurstsalat 11,5

mit Zwieberl, Essiggurkerl und Hausbrot
mit Kas 12,5

Brotzeitbrettl 17,5

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

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

Aus der Wurstkuchel **PILLER BREZEN.**

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

mit Händlmeier Senf

Currywurst 14

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 Fruchtmark

Auszogne 4,5

Affogato al Caffè 4,4

Eiskaffee oder Eisschokolade 7,5

Gemischtes Eis / mit Sahne 5,4 / 6,9

Giotto-Becher 8,5

Weisse Schokolade, Pistazie und Vanilleeis mit
Karamelsoße, Schlag und Giotto-Kugeln

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

Nudelpfanne

mit Hackfleischsoße und Grana Padano

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

- 🎵 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
- 🎵 11.10 Charly Greil
- 🎵 18.10. Duo Wahnsinn
- 🎵 25.10. Jakob Jäger
- 🎵 31.10. Original Bavaria Spitzbuam
- 🎵 8.11. Nino



**FRISCHE
GRILLHENDL**

21. August

Gerne auf Vorbestellung

MEI WIRTSHAUS

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

- 🎵 14.11. Duo Herztakt
- 🎵 21.11. Charly Greil
- 🎵 29.11. Duo Funlive
- 🎵 06.12. Moskitto
- 🎵 13.12. Rubinos



**STECKERLFISCH
MAKRELEN ODER LACHSFORELLEN**

JEDEN ZWEITEN FREITAG IM MONAT

Forellenhof
Nadler

GERNE AUF VORBESTELLUNG • 089/20350806

MEI WIRTSHAUS • HOHE-BRÜCKEN-STRASSE 29 • 85748 GARCHING

Nächster Termin: 28. August