

Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch 6,9

und Frittaten oder Leberspätzle

Kürbiskremsuppe 7,2

Mognbratzerl und Vorweg

Bairisches Streichkonzert 12,5

Dreierlei hausgemachte Aufstrich-
schmankerl mit Laugengebäck

1 Pfund Gambas al Ajillo (Größe U-8) 29,9

mit Fladenbrot

Gebackener Camembert 14,90

mit Toastbrot, Preiselbeeren, Salat in
Balsamdressing



Knoblauchbrot 5,9

Kräuterschmand als Dip dazu 3,0

Salate

Bunter Salatteller 9,8

mit Kerndl, Kräutern und Dressing

mit **Hendlbrust** im Kürbiskernmantel 14,9

oder mit 3 Stk. **Garnelen** (Größe U-8) 17,5

Gemischter Salat 7,8

Krautsalat, Erdäpfelsalat oder Blattsalat 4,5



Ausm Wasser

Rotbarschfilet gebacken 19,9

mit Erdäpfelsalat und Sc. Tatar

Aus der Pfanne & vom Grill

Wiener Schnitzel 29,9

aus der Kalbsoberschale mit Petersilerdäpfel
und Preiselbeeren

Wirtshausschnitzel 21,0

Schmalzgebackenes Schnitzel mit
Erdäpfel-Gurkensalat

Schwabenpfandl 27,5

Schweinefilet mit Rahmschwammerl,
Gemüse, Maultasche und Spätzle

Fleischpflanzerl

auf Rahmsoße mit Gemüse und Kroketten

Was oirwei gibt

Münchner Zwiebelrostbraten 34,0

mit Braterdäpfel und Gemüse

Altbayerischer Krustenbraten 17,5

vom Tölzer Jungschwein mit Erdäpfel-
knödel und Ismaninger Krautsalat

Saures Lüngeir mit Semmelknödel 14,5

1/2 Schweinshaxn 19,9

mit Erdäpfelknödel und Krautsalat

Entenzeit

Bayerische Bauernente

mit Ismaninger Blaukraut vom Bauern Kraus
und Erdäpfelknödel

Halbe oder Viertel Ente 31/24

Wochenanzeiger

Geschmortes Ochsnbackerl 24,0

mit Erdäpfelstampf und Blaukraut

Thüringer Rostbratwurst 13,5

auf Kraut mit Kren, Senf und Hausbrot

Veggie, Pasta & Co.

Gemüse aus dem Wok 19,5

Basmatireis

Treccine von Felicetti 16,5

Basilikum, Babytomate und Grana Padano
Tomatensalat

Rahmchampignons 17,5

mit Semmelknödel

Kasspatzn 16,9

vom Original Baldauf Kas mit
Röstzwiebel und Blattsalat



Brotzeit is die schenste Zeit

Münchner Wurstsalat 11,5

mit Zwieberl, Essiggurkerl und Hausbrot
mit Kas 12,5

Brotzeitbrettl 16,9

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

Original Baldauf Trüffelkas 14,5

mit Tessiner Feigensenf und Gebäck



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

Münchner Weisswürst Stk. / 3,4

mit Händlmeier Senf

2 Paar Pfälzer 11,5

mit Kraut und Kren

Currywurst 13,5

hausgemachte Soße und Erdäpfelstaberl

Fürs Zuckergoscherl

Kaiserschmarrn 15,5

mit hausgemachten Apfelmus

Panna Cotta

mit frischen Beeren 7,5

Marillenpalatschinken 8,5

mit einer Kugel Kaffeeis

Auszogne 4,5

Apfelstrudel 8,50

mit Schlag

Affogato al Caffè 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 Kaffeeis mit

Kürbiskernlikör, Kürbiskerndl und Sahne

Mittagsschmankerl

Werktags Montag mit Freitag bis 14:00 Uhr

je 12,9

Abgebräunter Leberkas

mit Ei und Braterdäpfel

Schinkennudeln

mit Ei oder Kas

Schnitzel Wiener Art

mit Erdäpfel-Gurkensalat oder Erdäpfelstaberl

Krustenbraten

mit Knödel

Bauernpfandl

Tiroler Gröstl mit Ochsnag

Gemüse aus dem Wok

Basmatireis

Saures Lüngrl

mit Semmelknödel

Fleischpflanzerl

mit Erdäpfelsalat

Kasspatzn

mit Röstzwiebel

Salatvariation

mit Ofenerdäpfel und Kräuterschmand

Rahmchampignons

mit Semmelknödel

Gebackener Camembert

mit Toastbrot, Preiselbeeren, Salat in
Balsamdressing

Treccine von Feliceti

Basilikum, 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.

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

- 🎵 26.10. Jakob Jäger
 - 🎵 2.11. Spitzbuam
 - 🎵 9.11. Charly Greil
 - 🎵 15.11. Samstag ! Duo Herztakt
 - 🎵 22.11. Samstag ! Spitzbuam
 - 🎵 30.11. Duo Funlive
 - 🎵 7.12. Nino
 - 🎵 14.12. Mr.Moskito
 - 🎵 21.12. Rubinos
 - 🎵 31.12. Silvester mit Duo Funlive
- Jetzt Tickets sichern.



Wir kochen Wild!

Wir servieren Wild
aus heimischen Revieren,
mal klassisch,
mal modern interpretiert.

Begleitet von erlesenem Wein von



Leidenschaft für Wein

Traditionell ab dem St. Hubertustag
3. November bis 25. November



MEI WIRTSHAUS
Hohe-Brücken-Straße 29
85748 Garching-Hochbrück
089/203 50 80 6
www.mei-wirtshaus.de





MEI WIRTSHAUS

Ganserl und Enten für Dahoam

**Wir verwenden nur
frisches Landgeflügel
aus der Region.**

2025

**Auch zum
mitnehmen:**

- Maronikremsuppe
mit
Preiselbeersahne
Liter/19,00
- Mousse au
Chocolate von
belgischer
Schokolade
- Brotzeitspeck in
verschiedenen
Varianten
- Hausgemachter
Winzerglühwein

**Eine ganze Gans mit
10 Kartoffelknödel,
1,5 kg Blaukraut und Soße.
Fertig zubereitet zum abholen
225,00**

**Eine ganze Ente
mit 6 Kartoffel-knödel, 1/2 kg
Blaukraut und Soße. Fertig
zubereitet zum abholen für
79,00**

**Auch im Umweltfreundlichen
Mehrweggeschirr.**

*Bitte frühzeitig
vorbestellen.
Letzte Bestellung vor
Weihnachten:
15.12.*

Mei Wirtshaus Hohe-Brücken-Strasse 29 - 85748 Garching-Hochbrück
www.mei-wirtshaus.de info@mei-wirtshaus.de 089/203 50 80 6