



Unsere Wies'n - Brauchtums - Karte

„Lady Kracher“ knusprig auf der Haut gebratener Flußzander auf Berglinsen-Endivienbett mit Kartoffeldressing, blauen St.Gallner und der roten Emely € 15,80

„Herren Gedeck“ Tatar fein angemacht mit Gurkerl, Kapern, Bauerbrot und Butter € 16,50

Brez´nknödel Carpaccio mit Pfifferlingen, blauen Zwiebeln, Balsamico und Oliven € 10,80

Unsere Hax´nsülze mit Kernöl, Ei und Gurkel dazu Röstkartoffeln € 11,50

Unser WIES'N - „OCHS“ ist eine Färse vom Charolais von der Grüngürtel Bäuerin Naßl aus Aubing



Hausochsenbraten nach Art der Eiche - im Ofen geschmort mit frischen Kräutern, buntem Herbstgemüse, Eierspätzle, Knödel und Pfifferlingschwammerlragout € 15,80

„Hau den Lukas“ - Ochsenfetzen vom Wies'nochen
auf einer Rotweinsöße mit Frühlingszwiebeln und Kräuterschupfnudeln € 18,50

Wiener Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Speckrahmwirsing und Röstkartoffeln € 16,50

Unser Wies'n Pfandl mit $\frac{1}{4}$ knusprige Bauernente vom Lugeder, Wies'nochs und Fleischpflanzerl mit Eierspätzle, Knödel, Waldschwammerl und Apfelblaukraut € 22,50

Bayrische Rindsroulade fein gefüllt mit Kartoffelpüree und Speckwirsing € 17,50

Münchner Bierkutscher Gulasch mit Spiegelei, Gurkel und Schwammerlknödel € 13,80

Gebratenes Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen, dazu hausgemachte Eierspätzle € 21,50

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel € 15,80

Schwammerlkönig - Tagliatelle mit gebratenen Champignons, Egerlingen, Pfifferlingen italienischer Herbstrüffel und Kirschtomaten € 14,80

Münchner Fleischpflanzerl mit Pfifferlinge, Waldschwammerl und Röstkartoffeln € 13,80

G'róste Blut - und Leberwurst auf Sauerkraut und Röstkartoffeln € 12,50

Spitz-Krautwickel mit Rahmkartoffelpüree und Röstzwiebeln € 9,90

$\frac{1}{2}$ knusprige bay. Schweinshaxe mit Krautsalat und Knödel € 12,50



Heidelbeer - Pfannkuchen mit Rahmvanilleeis und Schlagrahm € 9,80

Dreierlei von der Zwetschge auf Soßenmalerei mit Zwetschgengkücherl, Z -röster dazu Zwetschgeneis und Schlagrahm € 7,50

