

S

T

M



S



T

Z

SUPPENKÜCHE

HAUSGEMACHTE MÜNCHNER LEBERKNÖDELSUPPE € 7.-
Frischer Schnittlauch / frisches Wurzelgemüse
Rezept aus der Festhalle Schotthamel

KARTOFFEL-TOPINAMBURSUPPE € 8.-
Frischer Majoran / überbackene Brezen-Bruschetta

SALAT

AUS DER FISCHER-VRONI
SALAT STECKERLFISCH „NOUVEAU“ € 12.-/€ 18.-
Gemischte bunte Blattsalate / gebackener Steckerlfisch von der heimischen
Goldforelle / Tomate / Gurke / grüner Curry-Kürbis

CAESAR SALAD € 10.-/€ 16.-
Romanasalat / Ochsenherztomate / Parmesan / Landhuhn / Brezenchips

WILDER NORWEGER € 12.-/€ 18.-
Gemischte Blattsalate / Vogelsalat / geräucherter Wildlachs / Avocado-Tatar /
heimische Ochsenherztomaten / zweierlei Radieserl

BACKHENDL-SALAT € 12.-/€ 18.-
Baby Leaf-Salat / Steirisches Backhendl / Kürbiskerne / Radieserl / Tomate / Gurke

BROTZEIT

Brotzeit, ist die schönste Zeit!

MÜNCHNER WURSTSALAT VON DER REGENSBURGER^(2, 3, 4, 7) € 11.-
SCHWEIZER WURSTSALAT MIT EMENTALER € 12.-
Nockherberger Bauernbrot / rote Zwiebeln / Radieserl / Lauchzwiebeln

HAUSGEMACHTER GIESINGER „O'GMACHTER“ € 8.-
Rote Zwiebeln / Radieserl / Schnittlauch / Hausbrot oder Breze

BROTZEITBRETTL (MARENDE / JAUSE / VESPER) € 16.-
Südtiroler Speck^(2, 15, 17) g.g.A. / ofenfrischer Schweinebraten / „O'gmachter“ / Quark von Blüten
und Kräutern / Brotzeitschmankerl von der Metzgerei Schelkopf / Meerrettich⁽⁹⁾ / Salzbutter /
Radieserl-Kimchi / Hausbrot und vui mehr

VEGETARISCHES BROTZEITBRETTL „VIKTUALIENMARKT“ € 18.-
Tegernseer Berg- und Rahmkäse / Schwarzbrot-Bruschetta / Tatar von der gegrillten Aubergine /
„O'gmachter“ / mariniertes Garten- und Marktgemüse mit Büffelmozzarella / Hausbrot /
Butter vom verbrannten Heu

WIR EMPFEHLEN:

NOCKHERBERG MULE € 7,50

APERITIF

ZWETSCHGENRÖSTER-
SPRITZ € 8.-

HAUSGEBRAUT VON BRAUMEISTER ULI SCHINDLER:

OKTOBER-
FESTBIER (0,5L) € 5,30
14,7 % Stammwürze / 6,7 % Alkohol

NOCKHERBERGER
HELL NATURTRÜB (0,5L) € 4,70
dreimal gemischt und gehopft / 12,3 % Stamm-
würze / 5,4 % Alkohol

„BARNABAS“
DUNKEL NATURTRÜB (0,5L) € 5,30
traditionell gebraut mit weiblicher Unterstützung /
13,5 % Stammwürze / 5,7 % Alkohol

„ALOISIUS“
WEISSBIER (0,5L) € 5,30
mit Citra-Hopfen gebraut
13,3 % Stammwürze / 5,7 % Alkohol

WARMER KÜCHE
BIS 21.30 UHR

KALTE KÜCHE
BIS 22 UHR

GENUSS AUS DEM HOLZKOHLEOFEN

Hier wird's heiß!

AB 18 UHR BZW. SONNTAGS AB 12 UHR

ORIGINAL AUS DER KÄFER WIESN-SCHÄNKE:

PORTION ENTE (GUTSHOF LUGEDER) € 22.-
Blaukraut / Kartoffelknödel / Apfelkompott / glasierte Liebstöckl-Karotten

WIESN-BURGER € 19.-
100 % Rindfleisch aus Bayern - selbst mariniert und durchgelassen / Schmorzwiebeln / Almbütenkäse / Brioche / Südtiroler Speck / Pommes Frites / kleiner Caesar Salad

„BEST OF BAYERN“ OKTOBERFEST-BBQ-GRILLTELLER € 23.-
Wiesnhendl / Saubackerl - erst geschmort, dann gegrillt / gegrillte Ribs / Double Baked Potatoe / viertel Pfund Beilagensalat

BBQ-LACHS „GRÜNER WACHOLDER“ € 28.-
Fangfrisches Lachssteak / BBQ-Lack / glasierter Kürbis-Egerling-Spinat / Wacholderbutter



A BISSERL WAS GEHT IMMER

Zum Abschluss

DESSERTVARIATION (REICHT FÜR ZWEI) € 14.-
Unsere Patisserie und Konditorei überrascht Sie mit vielen hausgemachten süßen Schmankerln

AUS DER MÜNCHNER KNÖDELEI

Abgeschmolzene Zwetschgenknödel / Rahmeis von der gebrannten Mandel / Zwetschgenröstercreme € 10.-

KAISERSCHMARRN € 12.-
Apfelkompott / Zwetschgenröster / auf Wunsch gerne mit eingelegten Rosinen

KÄSETELLER „DURCH DIE ALPEN“ € 16.-
Auswahl verschiedene Käsesorten aus Bayern, Österreich und Norditalien / Birnen-Ingwer-Konfit

ESPRESSO AFFOGATO

Espresso „Seven“ von Merchant & Friends / rahmiges Vanilleeis / Kleiner Cheesecake € 4,50
€ 8.-

KLASSIKER

Das schmeckt immer.

KNUSPRIGER SCHWEINEBRATEN € 12.-
vom Münchner Schwein / zweierlei Knödel (2,5) / Natursoße

38H IN ROTWEIN GESCHMORT

BÖFFLAMOTT € 21.-
Glasierte Reherl / Kartoffelpüree / Butterbrösel

WIENER SCHNITZEL € 25.-
Bratkartoffeln / Sauerrahm-Gurken / kaltgerührte Preiselbeeren

AUS UNSERER "GEMÜSE-METZGEREI"

Auch ohne Fleisch ein Genuss.

KÄSESPÄTZLE „WALD UND WIESE“ € 18.-
Spinat-Brennesselspätzle / Allgäuer Emmentaler / im Holzkohleofen gebacken / Röstzwiebeln / Rahmgurkensalat

HAUSGEMACHTE RAVIOLI € 16.-
Geschmorter Kürbis / Fontina / Salbeibutter / Schmortomate

VEGGI BURGER € 18.-
Tofu hausgemacht / gegrillter Kürbis / Blütenkäse / Ochsenerztomate / Pommes / Kräutercreme

OKTOBERFEST-HAUPTSPESIEN TRADITION

Wie früher.

„OCHSENBRATEREI“ € 18.-
BIERKUTSCHER-GULASCH € 18.-
Brezen-Speckknödel / glasierte Gelbe Ruam

OCHSENFILET € 32.-
„MIA SAN TRIPLE“ € 32.-
Kräftige Ochsenjus / Steinpilz-Schalottengemüse / Kartoffelpüree von der Agate à la Café de Paris

REHSCHÄUFELE € 24.-
(GUTSHOF POLTING) € 24.-
LANGSAM IN ROTWEIN GESCHMORT
Wildkräuter-Kaisersemelknödel / Blaukraut / Kürbis / Preiselbeeren

MÜNCHNER ZWIEBELFLEISCH € 24.-
VOM KALBSBACKERL € 24.-
Brezen-Speckknödel / glasiertes Spitzkraut-Kürbisgemüse



ZUSATZSTOFFE

LIEBE GÄSTE,

sollten Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, berät Sie unser Serviceteam gerne. Wir servieren Ihnen unsere Speisen in bester Qualität und kaufen, wo immer es geht, regional ein. Die in der Karte ausgewiesenen Lebensmittelzusatzstoffe sind i.d.R. Bestandteile unserer Zutaten.

- | | | |
|-----------------------------|--------------------|-------------------------------------|
| 1) MIT FARBSTOFF | 6) GESCHWÄRZT | 11) MIT SÜßUNGSMITTEL |
| 2) MIT KONSERVIERUNGSSTOFF | 7) MIT PHOSPHAT | 12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE |
| 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | 8) MIT MILCHEIWEIß | 13) GEWACHT |
| 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | 9) KOFFEINHALTIG | 14) MIT TAURIN |
| 5) GESCHWEFELT | 10) CHININHALTIG | 15) MIT NITRITPÖKELSALZ |



GETRÄNKEMÄRKTE

ZUM WOHL

LIMO echt BAYERN

100 % BAYERN, AUF UNSEREM MIST GEWACHSEN
NATÜRLICHE LIMONADEN AUS DER KELTEREI STADLER € 3,50

In Berchtesgaden mit regionalen Zutaten und viel Liebe für uns produziert.
• Vollkommen frei von Zusatzstoffen •
Marille-Zitronen-Limonade, Sauerkirsch-Zitronen-Limonade, Ingwer-Birne,
Rhabarber-Himbeer-Limonade und Zwetschgenröster-Limonade **0,33L**

HAUSGEBRAUT

HELLES UNFILTRIERT (A3)
NOCKHERBERGER **0,25L** € 3,10 **0,5L** € 4,70
Untergärig, 12,3% Stammwürze, 5,4% Alkoholgehalt

DUNKLES UNFILTRIERT (A3)
BARNABAS, TERESAS MEISTERSUD **0,25L** € 3,60 **0,5L** € 5,30
Untergärig, 13,5% Stammwürze, 5,7% Alkoholgehalt

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN SAISONALEN BIEREN!

ALKOHOLFREI

PAULANER SPEZI (1,2,3,9) 0,4 l € 4,50
SINALCO COLA (1,3,9) / SINALCO COLA LIGHT (1,3,9,11,12) 0,2 l € 3,20
SINALCO ORANGE (1,3) 0,2 l € 3,20
AQUA MONACO TONIC / GINGER / LEMON (1,3,10) 0,25 l € 4,00

NATURSAFTSCHORLEN 0,4 l € 4,50
Apfel naturtrüb / Rhabarber⁽³⁾ / Johannisbeere⁽³⁾

TAFELWASSER 0,25 l / 0,5 l / 0,75 l € 2,50 / € 4,00 / € 6,00
ADELHOLZENER CLASSIC ODER SANFT 0,25 l € 3,00
ADELHOLZENER CLASSIC ODER SANFT 0,75 l € 7,50

BAD BRAMBACHER NATURELL ODER SPRITZIG 0,25 l € 3,00
BAD BRAMBACHER NATURELL ODER SPRITZIG 0,7 l € 7,50

RED BULL (9,14) / RED BULL SUGARFREE (9,11,14) Dose 0,25l € 4,00



HEISSE GETRÄNKE

Wir servieren Merchant & Friends – besten Bio-Kaffee aus Herrmannsdorf.

HAFERL KAFFEE	€ 3,50
MILCHKAFFEE ^(G)	€ 4,00
LATTE MACCHIATO ^(G)	€ 4,00
CAPPUCCINO ^(G)	€ 3,50
ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO ^(G)	€ 2,50 / € 2,80
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,00
HAFERL TEE	€ 3,50
HEISSE SCHOKOLADE	€ 4,00



WEINSCHORLE ROT ODER WEISS^(S) 0,25 L € 4.- 0,50 L € 7.-

OFFENER WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER, QUALITÄTSWEIN ^(S) <small>GRÜNER VELTLINER, WEINGUT HUGL-WIMMER – WEINVIERTEL, AUT</small>	0,20 l	€ 7.-
WILDWILDWHITE, Q.B.A. ^(S) <small>CUVÉE AUS SILVANER – MÜLLER THURGAU – BACCHUS, WEINGUT ANDI WEIGAND – FRANKEN, D</small>	0,20 l	€ 8.-
DER WILDE, Q.B.A. ^(S) <small>SCHEUREBE, WEINGUT ANDI WEIGAND – FRANKEN, D</small>	0,20 l	€ 8.-

OFFENER ROTWEIN

SPEZIERI TOSCANA ROSSO IGT (BIO) ^(S) <small>COL D'ORCIA – TOSCANA, ITA</small>	0,20 l	€ 8.-
ST. LAURENT ROSÉ ^(S) <small>WEINGUT GRUBER RÖSCHITZ – WEINVIERTEL, AUT</small>	0,20 l	€ 8.-
GRENACHE & MERLOT „LE BEL OLIVIER“, IGP ^(S) <small>GRENACHE – MERLOT, GRANDS VINS DU SAINT CHINIAN – FRA</small>	0,20 l	€ 7.-

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE

JÄGERMEISTER / AVERNA / RAMAZZOTTI / GIN / WODKA / RUM	4 CL	€ 6.-
WILLIAMSBIERNE / HASELNUSS ^(H) / OBSTLER / MARILLE	2 CL	€ 4.- 4 CL € 7.-
SLYRS WHISKEY, DESTILLERIE LANTENHAMMER	2 CL	€ 5.-
SLYRS WHISKEY, 12-JÄHRIG, DESTILLERIE LANTENHAMMER	2 CL	€ 8.-
HOLZFASS ENZIAN	2 CL	€ 4.-

EDELBRÄNDE

UNSER HAUSBRENNER WERNER PSENNER
AUS SÜDTIROL 2 CL € 5.- 4 CL € 9.-

Old Williamsbirne / Kaiserjäger Obstler holzgelagert / Goldmarille /
Waldhimbeergeist / Gravensteiner Apfel riserva / Erdbeertraube

OBSTLER / MARILLE / BIRNE / HASELNUSS^(H3)
ALS 0,1 L IN DER FLASCHE € 19.-



SCHNAPSIDEE