

Unsere Schmankerl zur Wiesn

„Prinzessin Thereses Festsalat“

Gebratene Maishähnchenbrust auf Endiviensalat
mit gerösteten Kerndl, frischen Radieserl, Zwiebeln, Kräutern und
königlich Bayerischem Dressing mit süßem Senf und Bierbrand verfeinert € 12,90

Vom Seniorchef Karl hausgemachte *Bratensülze*
mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und gebratenen Kartoffeln € 11,30

Münchener Schmankerlplatte

mit Schwarzgeräuchertem, Tafelspitzsülzchen, Bauernleberwurst, Fleischpflanzerl,
Obazda, Emmentaler, hausgemachtes Rilette von Schwein und Ente,
gekochtes Landei, sauer eingelegte Gurkerl, Schnittlauchbrot und Butter € 14,90

Cremige *Kürbis- Apfelsuppe vom Hokkaido*
mit Mascarponenockerl und Kernölpesto € 6,50

Langwieder Brezensuppe

mit geräucherter Leberwurst und gebackenen Zwiebeln € 6,20

Kleine Brezn



€ 1,60

Langwieder Wiesnpfanderl

mit ofenfrischer Bauernente, reschem Wammerl vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein und hausgemachtem Fleischpflanzerl
dazu Reineclauden-Blaukraut und geriebene Kartoffelknödel € 19,50

Bierkutscher Gulasch vom Bayerischen Jungrind

in König-Ludwig-Dunkelbiersauce geschmort,
dazu luftige Breznknödel-Scheiben und kalt gerührte Preiselbeeren € 17,20

Mit Honig und Thymian *glacierte Kalbsbrust – nach Omas Rezept fein gefüllt*
dazu Kartoffel-Gurkensalat und würzige Naturjus € 16,90

Feines ohne Fleisch: „Jägerspeise“

Gebräunte Brezenknödelscheiben in Pfifferlingsrahm,
mit frittierter Petersilie € 15,90

Feines geeistes *König Ludwig Weißbier-Parfait*
mit fruchtigem Himbeermark und gehackten Pistazien
€ 7,90

Haselnuss-Schupfnudeln

mit lauwarmer Vanillesauce und marinierten Kirschen
€ 6,90



Zu unseren Wiesn-Schmankerln empfehlen wir Ihnen
spritzige Biere vom Faß aus der König-Ludwig-Brauerei:

König-Ludwig hell, König-Ludwig-Weißbier und das König-Ludwig Dunkel

Zum Anstoßen:

„Rhabarber - Spritz“

Ramazotti Rosato aufgegossen mit Prosecco und Rhabarbersaft
mit frischer Minze und Eiswürfel

€ 6,90

„Rosato Bella“

Ramazotti Rosato, Schweppes Wild Berry, Eiswürfel und frische Zitrone

€ 6,90

Hausgemachte spritzige Holunderlimonade

mit grüner Minze und Zitrone *-alkoholfrei-*

€ 3,90

Vorspeisen und kleinere Gerichte

Mit Kräutern mariniertes Carpaccio vom Weiderind

dazu Zitronen-Olivenöl, Parmesanspäne, alter Balsamico und frischer Rucola

€ 12,50

Scheiben vom rosa gebratenen bayrischen Roastbeef

mit Mixed Pickles und kleinem Salatbouquet,

dazu hausgemachte Remouladensauce und gebackene Röstitaler

€ 14,90

Tranchen vom geräucherten Norwegischen Fjord-Lachs

mit Senf-Dill-Sauce, lauwarmen Blinis, Wildlachskaviar und Friséesalat

€ 14,50

In einer Honig-Balsamicokruste gebratener Ziegenkäse

mit mariniertem Orangen-Fenchelsalat – verfeinert mit Chili – dazu geröstete Pinienkerne
und unser hausgemachtes fruchtiges Himbeer-Walnußdressing *vegetarisch*

€ 12,50

>>Turkey Ceasar Salad<<

Knackiger Romanasalat in feinem Zitronen-Anchovis-Parmesandressing

mit gebratenen Bio-Putenstreifen, knusprigen Croutons und Parmesanhobel

€ 16,50

Brezenknödelcarpaccio mit süß-sauer marinierten Stückerln vom Hokkaidokürbis,

dazu Steirisches Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, Radieserl

und ein kleines Salatbouquet *vegetarisch*

€ 14,90

Gemischter Beilagensalat

Knackiger Rohkostsalat mit unserem Balsamico-Hausdressing *vegetarisch*

€ 5,90

Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanhobel,

dazu Grissini und Balsamicodressing *vegetarisch*

€ 6,20

Suppen

Langwieder Tafelspitzbrühe

mit Grießnockerl, Bratnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch

€ 6,50

Feine Pfifferlingcremesuppe

mit Sahnehaube und knusprigen Weißbrot-Croutons *vegetarisch*

€ 6,90

Aus Töpfen und Pfannen

Gebratene Medaillons vom Schweinerücken

- vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht -
mit Speck-Bohnen-Gemüse, Butterspätzle und kräftiger Thymianjus

€ 19,90

Gegrilltes Entrecôte vom bayrischen Weiderind

dazu gebratene Steinpilze, kleines Salatbouquet,
gebackene Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter

€ 25,90

Schnitzel vom Bayrischen Weidekalb in der Kürbiskern-Panade

mit glasiertem Karottengemüse und feinem Süßkartoffelpüree

€ 23,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind

>>aus der Lende geschnitten<<

mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle

€ 20,90

In Portwein und Wacholder fein geschmorter Hirschbraten

- von unserem Jäger Flori aus dem Hoch-Schwarzwald -

mit Mandelbrokkoli, in Butter geschwenkten Schupfnudeln und Preiselbeeren

€ 19,50

Piccata von der Wallner Bio-Putenbrust

in Parmesan-Eihülle gebacken, auf Zucchini-Gemüse,
mit Tagliatelle, fruchtiger Tomatensauce und Tomatengranulat

€ 19,90

Fischgerichte

Gebratenes frisches Lachsfilet

mit buntem Mangold-Gemüse, Herzoginkartoffeln und Hummerschaum

€ 20,90

Penne mit gebratenen Garnelen

in würziger Tomaten-Weißweinsauce verfeinert mit frischem Rucola,
Lauchzwiebeln und Kirschtomaten

€ 15,90

Kross auf der Haut gebratenes Flusszanderfilet

mit Balsamico-Berglinsen, Sandkartoffeln und Meerrettichschaum

€ 20,90

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse,

gebackenen Zwiebeln und kleinem Blattsalat

€ 14,50

Lockere Kartoffelgnocchi in feinem Kürbisrahm

mit gerösteten Kürbiskernen, geschmorten Kirschtomaten und frittiertem Rucola

€ 16,90

Unsere Desserts

Lockere Topfen-Vanille-Creme

mit marinierten Erdbeeren und gehackten Pistazien

€ 7,90

Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Rum-Rosinen, gerösteten Mandelblättern und feinstückigem Apfelmus

€ 9,80