



Schmankerl

aus dem Hfacker-Festzelt



Mittagschmankerl

1. Woche
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
(nur solange der Vorrat reicht)

Montag 23.09.

Kalbsrahmgulasch
mit hausgemachten
Spätzle^{a1,c,g}

17,50 €

Dienstag 24.09.

Geschmorte
Rindsrouladen
mit Kartoffelpüree^{5,a1,g,i,j}

17,50 €

Mittwoch 25.09.

Saftiger, knuspriger
Rollbraten vom
Strohschwein mit
pikanter Zwiebelfüllung
und Kartoffel-
Gurkensalat^{a1,i,j}

17,50 €

Donnerstag 26.09.

Geschmortes
Rehhaxerl
mit hausgemachten
Spätzle und
Preiselbeeren^{4,a1,c,i,l}

17,50 €

Freitag 27.09.

Magere, gefüllte
Schweinsbrust
mit Krusterl
und hausgemachtem
Kartoffel-Gurkensalat^{a1,c,g,i,j}

17,50 €

Menu English



Vorspeisenbrett für 2 Personen
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrot, Obatzda,
Schinkenspeck, Regensburger, Fleischpflanzerl,
Griebenschmalz, Breznstangerl
und 2 Scheiben Brot^{1,2,5,a1,a2,a3,c,g,l} 42,00 €

Pikant gewürztes Ochsentatar
(mit Ei, Kapern, Zwieberl, Gurkerl), dazu gibt's
3 Scheiben Brot und Butter^{4,a1,a3,c,i,j,g,l} 23,50 €

Speckbrett mit Paprikaspeckwurst, Südtiroler
Speck, heißgeräuchertem Bauernschinken,
Bergkas, Kren, Butter, Gurkerl und
2 Scheiben Brot^{1,2,4,5,7,a1,a3,l,g} 19,50 €

Raditeller Radi und Radieserl mit
Schnittlauchbrot^{a1,a3,g} 9,50 €

Aus unserer Suppenküche

Suppentopf mit Nudeln, Gemüse,
Rindfleisch und Huhn^{ij} 13,50 €

Herzhafte Gulaschsuppe mit Semmel^{a1,i,g,f} 12,50 €

Leberknödelsuppe
mit Schnittlauch^{a1,a2,c,i,g,j} 7,80 €

Pfannkuchensuppe^{a1,c,g,i,j} 7,20 €

Brotzeitbrett mit gemischtem Preßsack,
Leberwurst, heißgeräuchertem Bauernschinken,
Leberkäs, Emmentaler, Butter, Gurkerl
und 2 Scheiben Brot^{1,4,5,a1,a3,g} 18,50 €

Wurstsalat von Regensburgern in Essig
und Öl, mit Zwiebeln und Brot^{1,5,a1,a3} 12,50 €

Schweizer Wurstsalat von Regensburgern
in Essig und Öl, mit Emmentaler,
Zwiebeln und Brot^{1,5,a1,a3,g} 14,50 €

2 Paar würzige Schweinswürstl vom Rost
mit Sauerkraut^{1,a1,l} 12,00 €

2 Stück fränkische Bratwürst vom Rost
mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{1,2,i,j} 13,80 €

Riesen Currywurst (rot)
vom Rost mit pikanter Soße
und Pommes Frites^{1,2,3,4,5,a1,f,i,j} 14,90 €

2 Stück Münchner Weißwürst
aus der hauseigenen Metzgerei
mit Breze^{1,a1,a2} (bis 14 Uhr) 9,80 €

Unser Ochsenfleisch ist aus hauseigener Zerlegung

Münchner Sauerbraten mit hausgemachtem Semmelknödel
und Preiselbeeren^{a1,c,g,i,l} 23,50 €

Portion vom gegrillten Ochsen mit Natursoßerl und
hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat^{a1,i,j,l} 23,50 €

Würziges Ochsegulasch
mit hausgemachtem Semmelknödel^{a1,c,g} 21,50 €

Zwiebelfleisch vom bayerischen Ochsen mit pikanter
Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebeln und Käsespätzle^{a1,c,g,i,l} 23,90 €

Tellerfleisch mit hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat
und frischem Kren^{a1,a,g,i,j,l} 20,80 €

Geschmortes Rindsbackerl in Rotweinssoße mit Kartoffelpüree
und Gemüsestreifen^{a1,g,i,l} 24,90 €

Das Ochsenfleisch und das Fleisch von jungen Rindern aus eigener
Zerlegung stammt aus der Region um München.

Sauerkraut, Blaukraut, Kartoffeln und Gemüse liefert die
Familie Kraus aus Ismaning.

Sie sehen, dass uns Qualität und Produkte aus
der Region sehr wichtig sind.

Ihre Wirtsfamilie Roiederer

Unsere
Wiesn-Hendl
sind Spitze!



Täglich frisch! Von bayerischen Bauern und Erzeugern, die in über-
schaubarer Größe ihre Hühnermästereien betreiben. Beste Fütterung
und artgerechte Haltung zeichnen diese hervorragende Qualität aus.

½ gegrilltes Wiesn-Hendl
(vom 1200 gr. Hendl)
mit Butter^g und Petersilie gefüllt, besonders fleischig und zart 16,50 €

dazu empfehlen wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat^{ij} 5,50 €

Dienstag ist Familientag von 12 Uhr bis 17 Uhr
Für unsere Kinder: Gebackenes Schweineschnitzel - Wiener Art
mit Pommes Frites^{a1,c,g} 11,50 €

Unser Küchenchef empfiehlt

Gegrillter magerer Schweinsbraten vom Strohschwein
und knuspriges Grillwammerl mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} 21,50 €

½ knusprig gegrillte Schweinschaxe mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} 24,80 €

Saftiges Cordon bleu vom Schweinelendchen
gefüllt mit Schinken und würzigem Bergkas,
dazu gibt's Pommes und Preiselbeeren^{1,4,5,a1,c,g,l} 24,80 €

Zweierlei vom knusprig gegrillten Spanferkel
mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} 27,50 €

2 Stück gegrillte Fleischpflanzerl
mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat^{1,a1,c,g,i,j} 16,50 €

¼ frische knusprig gegrillte bayerische Lugeder Ente
und knuspriges Spanferkel mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} 32,90 €

Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle
und Preiselbeeren^{4,a1,c} 30,50 €

Geschnetzeltes Rinderfilet (früher bekannt als Ochsenfetzen)
mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln^{a1,i,g,l} 33,50 €

Wiener Schnitzel (Kaiserschnitzel von der Kalbsoberschale)
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren^{4,a1,c,g,l} 30,90 €



½ frische knusprig gegrillte bayerische

Lugeder Ente

mit Kartoffelknödel und Blaukraut^{4,a1,g,i,l} 34,50 €

Mehrmals täglich frisch!

hausgemachte Spätzle^{a1,c,g}
Pro Portion 5,50 €

und unser bekannt guter
hausgemachter Kartoffelsalat^{ij}
Pro Portion 5,50 €

(ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker)

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle mit Emmentaler und
würzigem Bergkas, Röstzwiebeln
und Blattsalat^{a1,c,g,j} 18,50 €

Gerösteter Spinat-Ricotta-Serviettenknödel
auf Tomatenragout^{a1,c,g} 17,50 €

Frische Schwammerl in Kräuterrahm mit
hausgemachtem Semmelknödel^{a1,c,g,i,j} 18,80 €

Cesar Salat, Romana Salat mit würzigem
Dressing, gerösteten Weißbrotwürfeln
und gehobeltetem Parmesan^{a1,c,g,i,j,l} 13,50 €

Geschmorte Aubergine mit Peperonata,
Polenta und Basilikumöl^{3,7,a1,f} 16,50 €

Ofenkartoffel mit veganem Kräuter-Sauerrahm,
mariniertem Blattsalat, gerösteten Cashew-
und Kürbiskernen^{3,4,7,9,e,l,j} 16,20 €

Was Süßes

Hausgemachter, karamellierter
Kaiserschmarrn mit Apfelmus^{3,4,7,a1,c,g} 17,50 €

Große Dampfnudel mit Honigrammerl
und Vanillesoße^{a1,c,g,l} 11,90 €

Ofenfrischer Apfelstrudel nach Großmutter's
Art mit Vanillesoße^{a1,c,g,l} 11,90 €

Käse

Portion Obatzda
(Brie 50% F.i.Tr., Frischkäse 70% F.i.Tr.)⁹ 14,50 €

Milder Emmentaler (45% F.i.Tr.)
in Würfeln, mit Trauben garniert⁹ 14,50 €

Käseteller von bayer. Käsespezialitäten
mit Butter, Brot und Weintrauben^{a1,a2,g} 20,50 €

Breze^{a1,a2} (bis 14 Uhr) 1,90 €

Scheibe Bauernbrot^{a1,a3} 0,90 €

Semmel- oder Kartoffelknödel
als Beilage (Stück)^{a1,c,g,l} 3,50 €

hausgemachte Spätzle, Portion^{a1,c,g} 5,50 €

Bratkartoffeln als Beilage^{a1,c,g} 4,90 €

Blaukraut, Sauerkraut, Krautsalat^{a1,l} 4,50 €

Gemischter Blattsalat^{ij} 7,50 €

Mittagschmankerl

2. Woche
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
(nur solange der Vorrat reicht)

Montag 30.09.

2 Stück
Spanferkel-Surhaxerl
mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree^{1,5,a1,g,l}

17,50 €

Dienstag 01.10.

¼ gegrillte
Lugeder Ente
mit
Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l}

17,50 €

Mittwoch 02.10.

Schweinefiletspitzen
in Cognacrahmsauce
mit hausgemachten
Spätzle^{a1,c,g,i}

17,50 €



Freitag 04.10.

Gegrilltes
Lammshäufel
mit Speckbohnen
und Bratkartoffeln^{5,7,a1,l}

17,50 €

Menu Italiano

