

Aus der Suppenküche in der Terrine serviert

E-3-4	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Speck	€ 8,10
A-D-E la-M	Nudelsuppentopf mit Huhn und Wurzelgemüse	€ 9,10
A-D-E la-M	Hausgemachte Leberknödelsuppe	€ 9,90
E-G-4	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln	€ 9,90

Wurstspezialitäten vom Gut Granerhof

E-1	2 Stück kesselfrische Augustiner Weißwürste (bis 13:00 Uhr)	€ 8,90
E-1	2 Paar Schweinswürstel vom Rost auf Faßsauerkraut	€ 13,50
E-1 3-L	Große Portion hausgemachter Leberkäse dazu Kartoffel-Gurken-Salat	€ 14,10
E-la L-6	2 Stück hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch dazu Kartoffel-Gurken-Salat	€ 19,90

Unser Salatbuffet

3	Krautsalat mit Speck	€ 5,90
L	Münchner Kartoffel-Gurken-Salat	€ 5,90
E-4	Kleine Salatschüssel	€ 8,50

Develey®



Gut Granerhof
Veredelungsmetzgerei

1/2 Augustiner Wiesn Hendl

vom 1200 gr. Hendl
mit frischer Petersilie gefüllt

€ 17,20



Dazu empfehlen wir: Münchner Kartoffel-Gurken-Salat € 5,90



In der Augustiner-Festhalle gilt das gesetzliche Rauchverbot. Das gilt auch für sogenannte E-Zigaretten und Dampfer.

Das Verlassen des Sitzplatzes mit Maßkrug, Trinkglas oder Flaschen ist aus Sicherheitsgründen strengstens untersagt.
Das Exen von Maßkrügen ist nicht gestattet, bei Nichteinhaltung erfolgt ein Zeltverweis.

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet.
Die Preise sind inklusive MwSt. und Bediengeld. **(NICHT TRINKGELD)**, dies ist eine freiwillige Leistung)
Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung.

Menu in English & Italiano



Allergene

A=Eier, B=Fisch, C=Krebstiere, D=Milch, E=Sellerie, F=Sesam, G=Schwefeldioxid/Sulfite, H=Erdnüsse, la=Glutenhaltiges Getreide Weizen, lb=Glutenhaltiges Getreide Gerste, lc=Glutenhaltiges Getreide Roggen, J=Lupine, Ka=Schalenfrüchte Walnuss, Kb=Schalenfrüchte Mandel, L=Senf, M=Sojabohnen, N=Weichtiere

Zusatzstoffe:

1=Phosphathaltig, 2=Koffeinhaltig mit Farbstoff, 3=Nitritpökelsalz, 4=Antioxidationsmittel, 5=Farbstoff, 6=Schweinespeck

Wir übernehmen keine Verantwortung für Kreuzkontamination. Für Druckfehler keine Gewähr.

Bild- oder Tonaufnahmen

Der Besucher des Festzeltes nimmt Kenntnis davon, dass Bild- und Tonaufnahmen durch Vertreter der Presse, den Veranstalter, die Manfred und Thomas Vollmer oHG oder durch ihn beauftragte Dritte jederzeit gemacht werden können und er auf diesen zu sehen und zu hören ist. Die Genehmigung durch den Besucher erfolgt ausdrücklich beim Betreten des Festzeltes bzw. Wirtgartens/Freigeländes. Sie/Er genehmigt ebenso die Veröffentlichung und Verwertung im Ganzen oder in Auszügen der Bild- und Tonaufnahmen über Presse, Film, Radio, TV sowie Internet und verzichtet auf alle Rechte sowie hieraus entstehende Ansprüche. Für die von sog. „Onlineportalen“ erstellten oder veröffentlichten Bildaufnahmen übernimmt die Manfred und Thomas Vollmer oHG keine Haftung. Schadensansprüche werden ausgeschlossen.

Bayerische Schmankerl

E-4 la	Schmankerl Reindl (ab 5 Personen - ein Streifzug durch die Festhallenküche) Rösches Spanferkel, Ente, Schweinshaxe, glasierter Kalbstafelspitz und Schweinswürstel, dazu Blaukraut, Semmel-/Kartoffelknödel und Bratensauce pro Person€ 36,90
E-4	½ GUTSHOF ENTE knusprig gebraten mit rohem Kartoffelknödel und Blaukraut€ 34,90
A-D-E la-L	Saures Lüngerl „Münchner Art“ in brauner Einbrenne mit hausgemachtem Semmelknödel€ 13,50
E-4	Jungschweinsbraten mit Kruste und rohem Kartoffelknödel€ 22,90
A-D-E la-L	Bierkutscher Gulasch vom Rind in Zwiebel-Paprika-Sauce mit Semmelknödel€ 23,80
L-1-3	Surhaxe (Eisbein) mit Faßsauerkraut und Kartoffelbrei€ 24,30
E	Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und frischem Meerrettich€ 24,90
E-4	½ Schweinshinterhaxe mit rohem Kartoffelknödel€ 24,90
A-D-E G-H la-M	Hirschkalbsgulasch mit Rahmschwammerl, Semmelknödel und Preiselbeeren€ 29,50
D-E 3-4	Geschmorte Rinderroulade auf Kartoffelpüree mit Schmorgemüse€ 29,90
E-lb 4	Spanferkel in dunklem Bier gebraten mit rohem Kartoffelknödel€ 31,50
A-D E-la	Glacierter Kalbstafelspitz mit Rahmschwammerl, Bratensaft und Serviettenknödel€ 33,50

Beilagen

A-D-E la-M	4	Semmelknödel, Kartoffelknödel, Faßsauerkraut, Kartoffelbrei€ 5,60
1-3 D-M		
la-lb lc		1 Scheibe Brot€ 1,15



Bewirtschaftungsrechnung

Gerne stellt Ihnen unser Servicepersonal einen Bewirtschaftungsbeleg aus. Ab € 250,00 wird eine vollständige Rechnungsanschrift benötigt. Im Nachhinein kann keine Rechnung erstellt werden.

Aus der kalten Küche: Brotzeiten

E-L M-3	Gemischter Preßsack (Leber-, Bauern- und Roter Preßsack) mit Zwiebelringen in Essig und Öl, Brot.....€ 13,50
E-la lb-lc-3	Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebelringen, Essiggurke und Brot€ 14,50
B-D E	Mariniertes Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln€ 19,90
D-la lb-lc	Portion Emmentaler mit Butter und Brot€ 14,50
D-E-M la-lb-lc	O'batzter garniert mit Brot€ 15,10
D-E-M la-lb-lc 3	Käseteller mit verschiedenen bayerischen Käsespezialitäten garniert mit Butter und Brot€ 19,10
D-E-L la-lb-lc 3	Brotzeitplatte (ab 2 Personen) Eine Überraschung aus der kalten Küche pro Person€ 23,50

Vital, Vegetarisch & Vegan

	Marinierter Berglinsensalat mit Kürbis-Falafel und frischer Kresse.....€ 14,80
E-la 	Hartweizennudeln mit Tomaten-Gemüse-Bolognese€ 15,50
E-L	Großer Salatteller mit marinierten Hendlstreifen€ 16,90
A-D E-la-M	Rahmschwammerl von frischen Waldpilzen mit Semmelknödel (in der Schüssel serviert)€ 17,50
A-D E-la-M	Hausgemachte Nudelteigtascherl mit Spinat und Topfen gefüllt auf Rahmschwammerl.....€ 17,50
A-D-E la-L	Kaspressknödel mit Bergkäse, Wurzelgemüse und Ismaninger Blaukraut.....€ 17,90

Kinder-Küche

Gültig bis 18 Uhr

A-la D	Nudeln mit Butter und Käse€ 4,50
1-3 L	1 Paar Wiener Würstl mit Kartoffel-Gurkensalat€ 5,90
	½ Ltr. Orangenlimonade€ 3,90

Bayerische Dessertspezialitäten

A-D
la-K

Dampfnudel mit Vanillesauce € 11,60

A-D-G
la-J-Ka

Apfelstrudel mit Vanillesauce € 11,60

A-D
la-Ka

Apfelkücherl mit Vanille-Eis und Sahne € 13,20

A-D-G
la-J
Ka-Kb

Dessertbrett (ab 2 Personen)
ein Streifzug durch unsere Dessertspezialitäten
pro Person € 17,30

Getränke

lb

**Augustiner
Wiesn-Edelstoff
oder
Alkoholfrei**

1 Maß

€ 14,90



Zitronenlimonade 0,5l € 5,70

Adelholzener classic 0,5l € 5,70

Adelholzener naturell 0,5l € 5,70

2

Cola-Mix 0,5l € 5,70

2

Coca-Cola 0,33l € 6,10

Apfelsaftschorle 0,5l € 6,10

Nicht eingelöste Bier- und Essensgutscheine werden ab dem 05.10.2026 - 01.11.2026 im Augustiner Stammhaus, Neuhauser Straße 27 angenommen. Reservierung erwünscht mit Vermerk „Wiesnmarken“. Keine Einlösung von Brauereizeichen und Hauszeichen.

Unsere Mittagsschmankerl

von 11:30 bis 15:00 Uhr

Montags

A-D-E
la-L

Böfflamotte (Boef à la mode)
mit Wurzelgemüse und Semmelknödel

€ 17,20

Dienstags (Familientag)

D-E
la-3

Altbayerische Krautwickerl
mit Speckscheibe und Kartoffelpüree

€ 17,20

A-E
la-4

Augustiner „Hits für Kids“
Nudeln mit Tomatensauce, Parmesan,
0,2 l Fruchtsaftgetränk und 1 Wundertüte

€ 7,50

Mittwochs

E-3-4

Schlachtschüssel

mit Blut- und Leberwurst, Wammerl, Sauerkraut
und Kartoffelbrei

€ 17,20

Donnerstags

A-M
E-la-L
J-6

**Hausgemachte Fleischpflanzerl
mit Hirschfleisch**

vom Gut Granerhof mit Rahmschwammerl, Spätzle
und Preiselbeeren

€ 17,20

Freitags

A-B-E
la-L

Gebackenes Kabeljau-Filet

mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurken-Salat

€ 17,20