

# WIESN SPEZIALKARTE

## Weißwürste 10.3

zwei Stück mit süßem Senf und Brezn <sup>a1, k</sup>  
auch als vegane Alternative von Greenforce (3 Stück)

## Ofenfrische ¼ Ente 23.8

Mit unserer köstlichen Bratensauce,  
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel <sup>a1, c, g, h, k</sup>

## ½ Ofenfrisches Wiesnhendl 19.8

Mit Pommes oder hausgemachtem  
Kartoffel-Gurkensalat  
kleine Portion 15.4

## ½ resche Schweinshaxn 18.4

mit Kartoffelknödel, Bratensauce &  
Speck-Krautsalat <sup>a1, c</sup>

## Klassiker

## Wurstsalat 12.8

Bayrischer mit Essiggurken und roten  
Zwiebeln <sup>k</sup>  
oder Schweizer zusätzlich mit Bergkäse <sup>k, g</sup> + 1.0

## Bayrisches Brotzeitbrett für zwei 17.4

mit u.a. Pfefferbeißer, Bergkas, Speck,  
Fleisch-pflanzerl, Obazda, Butter & Landbrot  
<sup>11, a1, c, g, i, k</sup>

## Was süßes

## Marillenknödel 6.8

mit Butterbröseln &  
Vanilleeis <sup>a1, c</sup>

## Bayrischer Burger 12.4

Leberkas (auch vegetarisch von Greenforce  
möglich) mit Obazda, süßem Senf &  
Radischeiben (für den Crunch) in einer  
Laugensemmel <sup>1, e, h3, g</sup>

wahlweise mit extra Spiegelei  +2,4

## Ochsenfetzen Semmel 13.8

Der Klassiker, zarte geschmorte  
Ochsenfetzen, mit Dunkelbiersauce,  
Röstzwiebeln und Krautsalat in  
Laugensemmel <sup>c, g, h, k</sup>

## Pulled Hendl Burger 17.8

Zartes gezupftes Hendl, mit hausgemachter  
Cranberry Mayonaise In der Brioche Bun  
dazu Süßkartoffel Pommes

## Allgäuer Kässpätzlen 14.9

Hausgemacht mit Bergkäse &  
Röstzwiebeln <sup>a1, c, g</sup>  
mit Beilagensalat  +5,8

## Ofenfrischer Schweinsbraten 19.8

vom Strohschwein mit Dunkelbiersauce,  
Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>a1, c, g, 11</sup>  
kleine Portion 15.4

## Wiesnbier

## Starkbier 6,1% 5,8/11,6 (0,5/1l)