

Festwirt: Josef A. Bachmaier



Getränke

BIER

Maß Wiesnbier ^d	1,0 l	11,40 €
Maß Radler ^d	1,0 l	11,40 €
Maß Alkoholfreies Bier ^d	1,0 l	11,40 €
Weißbier ^{db}	0,5 l	6,80 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Tafelwasser	0,5 l	3,90 €
Hollerschorle mit Holundersirup von Holla-Sirup	0,5 l	5,00 €
Zitronenlimonade	0,5 l	5,00 €
SeeZüngle Bio-Limo Birne ^{dd} aus dem Allgäu	0,33 l	3,80 €
Hopster ³ - alkoholfreie Hopfenlimo	0,33 l	3,20 €
Bio Apfelsaftschorle [*]	0,5 l	5,00 €
Cola-Mix ^{1,3,9}	0,5 l	5,40 €

Haferl Kaffee mit Schlagrahm⁸

5,00 €

WEINE weiß

GRÜNER VELTLINER ^{*k#}	1,0 l	32,80 €
Klassischer trockener österreichischer Weißwein aus kontrolliert ökologischem Anbau der Familie DIWALD aus dem Wagram		
	0,25 l	9,50 €
WEISSWEINSCHORLE ^{k#} (Grüner Veltliner von H. Fink)	0,5 l	10,50 €
KAISERGEPRITZTER Weißweinschorle ^{k#} mit Hollersirup	0,5 l	10,80 €

WEINE rot

ZWEIGELT ^{*k#}	1,0 l	32,80 €
Klassischer trockener österreichischer Rotwein aus kontrolliert ökologischem Anbau der Familie SEPP MOSER aus dem Burgenland		
	0,25 l	9,50 €
ROSSO DI MONTALCINO DOC ^{*k#}	0,75 l	38,00 €
Im ökologischen Verfahren erzeugter kräftiger eleganter Rotwein, im Holzfass ausgebaut, vom Weingut Tentune LOACKER		

SEKT und CHAMPAGNER

PROSECCO CONEGLIANO DI VALDOBBIADENE DOC ^{*k#}	0,75 l	38,00 €
von Savian. Im Bouquet Noten von Zitrus und Feldblumen, trocken, fruchtig und frisch. Traube: Prosecco		
CREMANT DE BOURGOGNE AC BRUT ^{*k#}	0,75 l	60,00 €
Im Champagnerverfahren ausgebaut, frisch, feinperlig und belebend. Traube: Pinot Noir, Chardonnay und Aligoté		
CHAMPAGNE GRAND CRU brut von Pierre Paillard, Bouzy ^k	0,375 l	49,00 €
Feine Aromen von Aprikose, gelbem Apfel und Zitronenschale. Traube: Pinot Noir, Chardonnay		
	0,75 l	99,00 €
	1,5 l	179,00 €

CHAMPAGNE GRAND CRU Rosé brut von Pierre Paillard, Bouzy ^k	0,75 l	99,00 €
Drei Jahre in der Flasche gereift. Aromen von Erdbeer, Himbeer und Veilchen. Traube: Pinot Noir, Chardonnay		

SCHNAPS

Williamsbirnenbrand ungefiltert, 42% vom Lantenhammer	4 cl	9,80 €
Bayerischer Holzfaßobstler, 42% vom Lantenhammer	4 cl	7,80 €
Grassl's Gebirgsenzian	4 cl	7,80 €
Hirschkuss Kräuterbitter im Bügelflascherl	4 cl	8,80 €

*Getränke aus ökologischer Erzeugung // # Vegan

HERZKASPERL FESTZELT

SPEIS & TRANK



Speisen

Wir verwenden vorwiegend heimische Produkte

und Fleisch aus kontrollierter ökologischer Landwirtschaft

Wir kochen mit Bio-Eiern und mit Milch, Joghurt und Rahm von Andechser Natur, regional und biologisch.

ANDECHSER
NATUR

SUPPEN

SPINATKNÖDEL ^g in der Brühe vom Biorind ^{*a 11}	6,80 €
LEBERKNÖDEL ^{b h} in der Brühe vom Biorind ^{*a 11}	6,80 €
Große HÜHNERSUPPE vom Biohuhn [*] mit Nudeln ^{b h} , Wurzelgemüse und Hühnerfleisch ^{* a j 11}	11,80 €

BROTZEITEN

FLEISCHPFLANZERLSEMMELE ^{b g h 11} vom Biorind [*] mit Salat, Gurkerl ^{12 j} & Zwiebeln garniert, dazu Senf ^j und geriebener Meerrettich ^{g 3}	11,50 €
WURSTSALAT ^{2 3} mit Zwiebeln und Hopffisterbrot ^{* b c 10}	13,50 €
RINDFLEISCHSALAT ¹¹ vom Biorind [*] mit Feldsalat, Kernöl und Hopffisterbrot ^{* b c 10}	15,80 €
FRAUNHOFER BROTZEIT Käse ^g , Schinken ^g , Obatzda ^{* g} , hausgemachte Leberwurst ^{a 2 3} , kalter Schweinebraten ¹¹ , Gurkerl ^{12 j} , Radieserl, Butter ^g und Hopffisterbrot ^{* b c 10}	18,80 € für 2 Personen 33,50 €
JÄGERBROTZEIT Wildpastete ^g , gekochter Hirschschinken ^{3 4 8} , Wildschweinsalami ^{3 4 8 12} , Hirschbeißer ^{3 4 8 12} , Senfgurke ^{12 j} , Radieserl, Frischkäse ^g mit frischen Kräutern dazu Preiselbeermeerrettich ^{g 3} , Butter ^g und Hopffisterbrot ^{* b c}	für 2 Personen 36,50 €
KÄSEBROTZEIT mit Biokäse: [*] Bergblumenkäse, Ziegenkäse, Bergtaler und Frischkäse ^g mit frischen Kräutern, dazu Weintrauben, Butter ^g und Hopffisterbrot ^{* b c 10}	19,80 € für 2 Personen 35,50 €
BIO OBATZDA ^{* g} mit Radieserl und Zwiebeln garniert, dazu Hopffisterbrot ^{* b c 10}	13,80 €

SPEZIALITÄTEN VON ROSS & ZICKLEIN

2 Stück Bratwurst vom ROSS (leicht scharf!) ^{2 4 a j} mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a j}	13,80 €
WARMER LEBERKÄS vom ROSS ^{2 3 7 8} frisch aus dem Ofen mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a j} und Senf ^j	12,80 €
2 Bratwurst vom BIOZICKLEIN ^{* 11 13 j} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{g 11}	14,80 €

WÜRSTL

2 Stück Münchner WEISSWÜRST ^{b j} von der Metzgerei WALLNER mit Händlmaiersenf ^j Ein Weißbier dazu ^{d b}	7,50 € 6,80 €
6 Münchner ROSTBRATWÜRST vom Schwein ^{3 4 h} mit Sauerkraut und geriebenem Meerrettich ^{g 3}	13,80 €

STECKERLFISCH

1 MAKRELE vom Holzkohlegrill	18,50 €
1 FORELLE vom Holzkohlegrill	19,50 €
1 LACHSFORELLE vom Holzkohlegrill mit Beilagen (für 2 Personen ca. 600gr.)	29,00 €

HAUPTSPEISEN

1/2 würziges HENDL vom Grill aus Niederbayern	12,20 €
1/2 würziges HENDL vom Grill v. BIOHUHN [*]	18,80 €
1/2 BACKHENDL ^{b 11} v. BIOHUHN [*] mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a j}	21,80 €
GEMISCHTER SCHWEINSBRATEN vom BIOSCHWEIN [*] im Wiesnbier gebraten ^{11 a d j} , dazu Kartoffelknödel ^{2 k b} & Krautsalat ^{1 2}	19,80 €
1/2 KNUSPRIGE HINTERE SCHWEINSHAX'N ¹¹ mit Kartoffelknödel ^{2 k b} und Apfelblaukraut ^{1 2}	22,80 €
PORTION SAFTIGE BAUERNENTE frisch aus Niederbayern ¹¹ mit Apfelblaukraut ^g und Kartoffelknödel ^{2 k b}	19,80 €
GESOTTENE OCHSENBRUST [*] vom Biobergrind aus Tirol mit Saltkartoffeln, Rahmwirsing ^{11 b g} und geriebenem Meerrettich ^{g 3}	23,80 €
WIENER SCHNITZEL vom Kalb ^{b h} mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a j}	25,80 €
RINDERGOULASCH ^{11 a b} vom Biorind [*] mit Semmelknödel ^{b d g h}	17,80 €

FÜR KINDER

1 PAAR BIO-WIENER [*] mit Kartoffelpüree ^{g 11}	5,50 €
KNÖDEL ^{2 k b / b d g h} mit Sauce ^{a d j 11}	4,50 €
SPÄTZLE ^{b h} mit Sauce ^{a d j 11}	4,50 €

VEGETARISCH

REHERL & STEINPILZE in Rahm ^{g b} mit Semmelknödel ^{b d g h}	16,80 €
HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE ALLGÄUER ART ^{b g h} mit Röstzwiebeln und kleinem grünen Salat	14,80 €
GEMÜSEPFLANZERL ^{a b c f} mit Saltkartoffeln & Rahmwirsing ^{11 b g}	15,80 €
KNÖDELGRÖSTL ^{2 b d g h k} mit Gemüse, Ei ^h und Rote Beete Salat ^{2 3}	14,80 €

VEGAN

KÜRBISCREMESUPPE ^a mit einer Scheibe Hopffister-Kürbiskernbrot ^{b c 10 *}	7,50 €
SCHUPFNUDELN ^b mit Sauerkraut	13,80 €
WIRSINGWICKEL ^{a b c f} mit Tomatensauce Saltkartoffeln und kleinem grünen Salat	15,50 €
SELLERIESCHNITZEL ^{a b f o} mit Kartoffel-Feldsalat ^{a j}	14,80 €
GEMÜSE-GOULASCH ^b mit Spätzle ^{b 1}	16,50 €
SOJAMEDAILLONS in Dunkelbier-Zwiebelsauce mit Kartoffelknödel ^{2 k b} und Apfelblaukraut ^{1 2}	17,50 €
SCHOKOMOUSSE mit frischen Beeren	9,80 €
APFELKÜCHERL IM BIERTEIG ^{b d} mit hausgemachtem Vanilleeis ^{1 f} (15 min Wartezeit)	13,80 €

NACHSPEISEN

FRAUNHOFER KAISERSCHMARRN ^{b g h} „karamellisiert“ mit Rosinen ⁷ & Apfelmus ³ (15 min. Wartezeit)	13,80 € für 2 Personen 24,50 €
APFELSTRUDEL ^{b g} mit Vanilleschotensauce ¹	10,80 €
MILLIRAHMSTRUDEL ^{b g h} mit Vanilleschotensauce ¹	10,80 €
BAUERNKÜCHERL ^{b g} mit Rosinen ⁷	4,80 €
Haferl Kaffee mit Schlagrahm ^g	5,00 €

BEILAGEN

Kleiner Salatteller	6,00 €	Kartoffelknödel ^{2 k b}	3,00 €
Apfelblaukraut ^g	4,20 €	Semmelknödel ^{b d g h}	3,00 €
Kartoffel-Gurkensalat ^{a j}	4,20 €	Hopffister Brotkorb ^{* b c 10}	6,00 €
Krautsalat ^{1 2}	4,20 €	Wiesn Brezn groß ^b	5,80 €
Sauerkraut	4,20 €	Wiesn Biobrezn klein vom Hopffister ^{* b c 10}	1,90 €
Kartoffelpüree ^{g 11}	3,50 €	Portion Butter ^g	1,00 €

MITTAGSWIESN

Beachten Sie auch unsere besonderen Wiesn-Mittagsangebote auf der Tageskarte oder fragen Sie unsere Bedienungen!

AN DER HERZKASPERL-BAR

Die Bar im Foyer ist ein beliebter Ort in unserem Zelt. Ein Treffpunkt für alle, die warme und kalte Spezialitäten zum Trinken genießen möchten.

Einige LIEFERANTEN DES HERZKASPERL-FESTZELT

- Hopffisterei München - Ökologische Holzofenbrote
- Bio Metzgerei Juffinger aus Tirol
- Wurstwaren von der Metzgerei Ott
- Weißwürste vom Wallner am Münchner Großmarkt
- Fische von Beppo's Steckerlfischbraterei
- Käse von der Andechser Molkerei
- Gemüse & Obst von der Firma Feldbrach
- emilo-Spezialitätenrösterei aus München
- Bier aus dem Holzfaß von der Hacker-Pschorr Brauerei
- Bio-Weine von Linke Weinhandelsgesellschaft
- Bio-Weine von Vins et Co.
- Bio-Säfte von PERGER

Und nach der Wiesn in's
Café am Beethovenplatz!

CAFÉ
AM BEETHOVENPLATZ

Freitag & Samstag
ab 21.00 Livemusik
Nur 500 m von der Wiesn
Goethestr. 51

*Bio-Lebensmittel // 1 mit Farbstoff / 2 Konservierungsstoffe / 3 Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 Trennmittel / 7 mit Phosphat / 8 Nitritpökelsalz / 9 koffeinhaltig / 10 kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten / 11 kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Sellerie und Senf enthalten / 12 Süßungsmittel / 13 Citrat

ABCERT. Kontrollnummer DE-ÖKO-006

a Sellerie / b Gluten (Weizen) / c Gluten (Roggen) / d Gluten (Gerste) / f Soja / g Milch|Laktose / h Ei / i Fisch / j Senf / k Sulfite / l Cashewnüsse / m Sesam / n Erdnüsse / o Mandeln / p Walnüsse



Hopffisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

