

... ab 17. September

Große Wiesnbrezn	4,40
Buntes Wiesnbrettl mit Radi, Radieserl, Obazda, Griebenschmalz, Bergbauernkas, Räucherwürstl und Hopfazupfabrot	15,40
Schweinsbratwürtl (2Paar) auf Sauerkraut	10,90
Schweinsnieren in Pfeffersoße mit Petersilienerdäpfeln	11,90
Schweinsleber sauer mit Salzerdäpfeln	10,90
Bierkutscher Gulasch vom Bayernkalb mit hausgemachtem Semmelknödel	18,90
Pikante Grillrippe vom Bayernkalb mit Hopfenerdäpfel und kleinem Blattsalat	25,90
Schneiders Wiesn-Reindl mit Ente, Spanferkel und Grillwurst, dazu Blaukraut und Erdäpfelknödel	22,90
Steckerlfisch vom Seesaibling mit Sahnekren und Hopfazupfabrot (Zubereitungszeit ca. 20 Min.)	20,90
Altmünchner Goassbrat l auf Rahmerdäpfeln im Reindl serviert, Aventinussoße u. Blattsalat	15,40
Ganzes Spanferkelhaxerl in Aventinussoße mit Erdäpfelknödel	17,90
Eine Auszogene mit Puderzucker	4,20

Sepps Wiesnlikör

Aromen von Birne, Mandeln u. Zimt 36Vol.% alc. 2cl 4,90