

## Aperitifs

### *Bavarian Fizz*

*Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Weißbier* 6,50

### *Wiesn-Zenzi*

*Ginger Ale, Erdbeersirup, Zitronensaft, Helles* 4,90

## Bayrische Biere vom Faß

*König Ludwig Hell* 0,5l 4,20

1,0l 7,90

*König Ludwig Dunkel* 0,5l 4,20

1,0l 7,90

*König Ludwig Hefe-Weizen* 0,5l 4,20

1,0l 7,90

## Alpenschnäpse

*Marillenbrand* 2cl 3,00

*Obstler* 2cl 3,00

*WilliamsChrist* 2cl 3,00

*Alte Marille (Fasslagerung)* 2cl 4,50

*Alte Haselnuss (Fasslagerung)* 2cl 4,50

*Alte WilliamsChrist (Fasslagerung)* 2cl 4,50

*Bärwurz* 2cl 2,50

*Blutwurz (Kräuterschnaps)* 2cl 3,00

*Enzian* 2cl 2,00

*Kartoffelschnaps* 2cl 2,00



## Haxen-Aktion

*jeden Donnerstag im Aktionszeitraum*

*Ofenfrische Schweinshaxe*

*mit Sauerkraut und Semmelknödel*

*inkl. ½ Mass Festbier nur 15,50*



## Schnitzel Aktion

*jeden Montag im Aktionszeitraum*

*Münchner Schnitzel*

*Saftiges Schnitzel vom Schweinelachs*

*mit Speck-Kartoffelsalat und Salate der Saison*

*inkl. ½ Mass Festbier nur 15,50*

### Was Kloans vorneweg

*Cremiger Obazda  
Angemachter Camembert,  
reich garniert und ofenfrischer Riesenbrezel* 8,90

*Riesenbrezel mit Butter* 3,50

*1 Paar Weißwürstchen  
mit süßem Senf, ofenfrischer Riesenbrezel  
und Butter* 9,50

### Suppen

*Rinderkraftbrühe „Royal“ vom Alm-Ochsen* 5,50

*Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern* 5,50

### Salate

*Salatteller „Sennerin“  
mit vitaminreichen Blattsalaten, Cherrytomaten,  
Ei und Paprika, Allgäuer Käse- und Schinkenstreifen  
Himbeer-Dressing, Brezel*  
€ 12,90

*Salatteller „Heidi“  
mit frischen angeschwenkten Pfifferlingen,  
vitaminreichen Blattsalaten, Cherrytomaten, Ei und  
Paprika und Himbeer-Dressing, Brezel*  
15,50

*Umbestellung der Beilage auf Bratkartoffeln  
wird mit 1,50 berechnet  
Portion Ketchup 0,40  
Portion Mayonnaise 0,40*

*Infos für Speisen und Getränke mit Zusatzstoffen  
und Allergenen!  
Lassen Sie sich bitte die Liste vom Service geben*

*Filetsteak „Gipfelstürmer“  
mit Kräuterbutter, frittierten Zwiebelringen  
und Bratkartoffeln  
28,50*

*Medaillons vom Schweinefilet  
mit frischen Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln  
an Rahmsauce  
Butterspätzle und Salate der Saison  
21,50*

*Gesottener Tafelspitz vom Alm-Ochsen  
Zartes Rindfleisch in Wurzelsud gegart an  
Apfel-Meerrettichsauce  
Marktgemüse und Schwenkkartoffeln  
17,50*

*Hähnchen-Roulade im Speckmantel  
gefüllt mit Pilzen und Käse an Rahmsauce  
Buttergemüse und Röstinchen  
15,90*

*Ofenfrische Schweinshaxe  
an Braunbiersauce mit Weinkraut und Semmelknödel  
14,90*

*Haxenpfanne  
Saftiges Haxenfleisch mit frischem Lauch  
und Zwiebeln in der Pfanne  
geschwenkt auf Weinkraut und Kartoffelpüree  
14,90*

*Holzfäller Mahlzeit  
Schweinswürstl, Krustenbraten, saftiges Haxenfleisch  
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree  
17,90*

*Ofenfrischer Krustenbraten  
an Dunkelbiersauce, Apfelrotkohl und Semmelknödel  
14,50*

*Bayrischer Schmorbraten  
(Geschmorte Hohe Rippe vom Jungbullen)  
in eigener Jus mit geschmorten Zwiebeln  
Kartoffelpüree und Salate der Saison  
18,50*

*Bauernsülze  
vom heimischen Schlachter  
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln  
13,90*

*2 Paar Schweinswürstel  
vom heimischen Schlachter  
mit Weinkraut und Kartoffelpüree  
13,50*

*Ofenfrischer Leberkäse  
mit Spiegelei und in Butter geschwenkte Bratkartoffeln  
12,90*

*Münchner Schnitzel  
Saftiges Schnitzel vom Schweinelachs mit Speck-  
Kartoffelsalat und Salate der Saison  
14,90*

*Schnitzel „Hubertus“  
mit feinen Pfifferlingen und Frühlingslauch an Rahmsauce  
Wirtshauspommes und Salate der Saison  
19,90*

*Mild geräucherter Lachs  
auf Reibedatschi  
mit Honig-Senf-Soße und Salatbouquet  
14,50*

*Zanderfilet  
in Butter gebraten  
mit Sauerkraut und Schwenkkartoffeln  
18,50*

## Vegetarisch

### *Rahmschwammerl*

*Feine Pfifferlinge mit Frühlingslauch  
in Rahmsauce mit Semmelknödel*  
12,50

### *Spätzlepfanne*

*Sahnige Kas´spatz´n mit knusprig gerösteten Zwiebeln  
und Salate der Saison*  
11,50

## Für Madl und Buam

<i>Jahrmarktpuffer mit Apfelkompott</i>	5,50
<i>Schweinswürstel mit Kartoffelpüree</i>	6,50
<i>Kleines Wiesn-Schnitzel mit Wirtshaus-Pommes</i>	6,50
<i>Butterspätzle mit Rahmsauce</i>	4,50

## Was Siaß

*Boayrisch Creme mit Himbeeren*  
5,00

*Kaiserschmarrn  
mit Rosinen und Apfelkompott*  
6,90

*Kaiserschmarrn  
mit Rosinen, Zimteis und Zwetschgenröster (Kompott)*  
7,90

*Gemischtes Eis mit Obers (Sahne)*  
5,00

*Cremiges Zimteis mit Zwetschgenröster (Kompott)  
und Obers (Sahne)*  
5,50

*Warmer Schokoladenkuchen „Sweet & Salty“  
mit Karamell-Ursalz-Topping und Passionsfrucht-Sorbet*  
6,50

*Kinder-Eis  
Cremiges Eis von Schokolade und Vanille  
mit Marshmallow und bunten Schokolinsen*  
3,90

## Abholkarte vom 17.09. bis 31.10.20

*Mild geräucherter Lachs auf Reibedatschi  
mit Honig-Senf-Soße und Salatbouquet* 14,50

*Ofenfrische Schweinshaxe  
an Braunbiersauce mit Weinkraut und  
Semmelknödel* 14,90

*Haxenpfanne  
Saftiges Haxenfleisch mit frischem Lauch  
und Zwiebeln in der Pfanne  
geschwenkt auf Weinkraut und Kartoffelpüree* 14,90

*Holzfäller Mahlzeit  
Schweinswürstl, Krustenbraten, saftiges Haxenfleisch  
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree* 17,90

*Ofenfrischer Krustenbraten  
an Dunkelbiersauce, Apfelrotkohl und Semmelknödel* 14,50

*Bauernsülze  
vom heimischen Schlachter  
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln* 13,90

*2 Paar Schweinswürstel  
vom heimischen Schlachter  
mit Weinkraut und Kartoffelpüree* 13,50

*Ofenfrischer Leberkäse  
mit Spiegelei und in Butter geschwenkte Bratkartoffeln* 12,90

*Münchner Schnitzel  
Saftiges Schnitzel vom Schweinelachs mit Speck-  
Kartoffelsalat uns Salate der Saison* 14,90

*Schnitzel „Hubertus“  
mit feinen Pfifferlingen und Frühlingslauch an Rahmsauce  
Wirtshauspommes und Salate der Saison* 19,90