



Speisekarte



Liebe Gäste, wir begrüßen euch ganz herzlich in der Auerbräu Festhalle!

Es ist eine solche Freude, euch alle so fesch und g'schniegelt und g'striegelt wiederzusehen.

Jetzt bestellts euch erst einmal eine schöne, frische Maß von unserem süffigen Auerbräu

Wiesnmärzen und ein paar Schmankerl unserer Festwirtsfamilie Heinrichsberger.

Und dann nehmts eure Sitznachbarin links und den Sitznachbarn rechts und stoßts an:

Auf euch, aufs Leben und die schöne, gemeinsame Zeit auf unserem Rosenheimer Herbstfest.

Unser Musikprogramm

Samstag, 31.8.	Die Karolinenfelder
Studentensonntag	Musikkapelle Großholzhausen
Sonntag, 01.9.	ab 17:00 Uhr: Napis Gebläse ab 19:30 Uhr: Holzerband
Montag, 02.9.	De Zoassaringa
Dienstag, 03.9.	Sunnseit Musi
Familihtag	Jugendkapelle Rohrdorf
Mittwoch, 04.9.	
Donnerstag, 05.9.	Stodl Blech
Freitag, 06.9.	Jubiläums Böhmische
Samstag, 07.9.	Musikkapelle Brannenburg
Erntedankfest	Musikkapelle Flintsbach
Sonntag, 08.9.	

mit der Festmusik „Die Karolinenfelder“
jeden Tag ab 15 Uhr außer am So. 01.9.



Maurer Montag	De Hirsch'n
Montag, 09.9.	
Dienstag, 10.9.	Vonga Vierer Blosn
Familihtag	Saubochmusi
Mittwoch, 11.9.	
Feuerwerk	De Zoassaringa Zwiefachen
Donnerstag, 12.9.	
Freitag, 13.9.	Mangfallblech
Samstag, 14.9.	Musikkapelle Nussdorf
Sonntag, 15.9.	Musikkapelle Vagen

Zünftige Mittagsmusik: Montag bis Samstag von
11:30-14:30 Uhr und Sonntag von 10:00 - 14:30 Uhr



Das grüne Herz der Wiesn

Wir feiern in der Auerbräu Festhalle nicht nur mit **100% Grün-Strom aus Wasserkraft**, sondern auch 27 Jahre Öko-Audit bei Auerbräu.

Damit gehören wir beim Verbrauch von Ressourcen pro Liter Bier verbrieft zu den besten Brauereien Deutschlands.

Und darauf sind wir wirklich stolz.



Auer Bräu

Festwirtsfamilie



Festhalle

Heinrichsberger

WIESN-SCHMANKERL

- Saftiger Surbraten** 17,20 €
mit Sauerkraut, Kartoffelknödel, Märzenbiersoße und Kren
- Ofenfrischer Schweinsbraten** 16,80 €
mit Märzenbiersoße, Semmelknödel und Krautsalat
- Knuspriger Rollbraten** 15,90 €
vom Schweinebauch mit Märzenbiersoße, Kraut- und Kartoffelsalat
- Knusprige hintere Schweinshaxe**
mit Märzenbiersoße, Semmelknödel und Krautsalat
- Halbe Haxe** 19,80 €
- Ganze Haxe** 28,50 €
- Johann Auer Spezial Reindl für 2 Personen** 46,80 €
mit saftigem Schweinsbraten, Surbraten, Bauernente, Haxe, dazu Biersoße, Blaukraut, Semmel- und Kartoffelknödel
- Ochsenfleisch-Gröstl** 19,40 €
mit Bratkartoffeln aus der Pfanne und Krautsalat
- Entengröstl** 18,80 €
mit Bohnen, Speck und Soße
- Geschmorter Ochsenbraten** 22,80 €
in deftiger Soße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut
- Currywurst** 10,90 €
mit Pommes
- Zwei Paar Schweinswürstl** 10,80 €
mit Sauerkraut, scharfem Senf und Semmel
- Leberkäse** 10,80 €
mit süßem Senf und Kartoffelsalat
- Putenschnitzel „Wiener Art“**
in Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren
- mit Pommes** 19,80 €
- mit Kartoffelsalat** 18,90 €
- Holzfäller-Cordon bleu** 21,50 €
vom Schwein gefüllt mit Rohschinken, Zwiebeln und Käse, dazu Preiselbeeren und Pommes
- Zartes Hirschgulasch** 21,80 €
mit Spätzle, hausgemachtem Blaukraut und Preiselbeerbirne

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Halbes, gegrilltes, Bauernhendl mit Semmel** 13,70 €
- mit Pommes** 14,90 €
- 1/4 Bauernente** 22,80 €
mit Kartoffelknödel u. hausgemachtem Blaukraut
- 1/2 Bauernente** 29,60 €
mit Kartoffelknödel u. hausgemachtem Blaukraut

AUS DER SUPPEN-KÜCHE

- Kräftige Fleischsuppe** 7,50 €
mit Leberknödel und Schnittlauch
- Kräftige Fleischsuppe** 7,50 €
mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch
- Hausgemachtes saures Lünglerl** 10,90 €
mit Semmelknödel

AUS DER WURST-KÜCHE

(bis 14.00 Uhr)

- Zwei Paar Wiener** 7,60 €
mit scharfem Senf und Semmel
- Zwei Weißwürste** 7,60 €
mit süßem Senf und Breze

FÜR DIE KLEINEN

- 1/4 Hendl** 8,50 €
mit Pommes und einer Überraschung
- Semmelknödel** 5,50 €
mit Soße
- Spätzle** 5,50 €
mit Soße
- Portion Pommes** 5,90 €
mit Ketchup oder Mayonnaise

Aktion an den Kindertagen

04.09. & 11.09.

Kinderschnitzel Wiener Art

von der Pute mit Pommes und einer Überraschung 6,00 €

BROTZEITEN

- Bayerischer Wurstsalat** 9,90 €
von der Lyoner mit Zwiebeln und Bauernbrot
- Schweizer Wurstsalat** 10,90 €
von der Lyoner mit Emmentaler, Zwiebeln und Bauernbrot
- Scheibe kalter Leberkäse** 9,90 €
mit Essiggurkerl, Senf und Breze
- Essigknödel** 10,50 €
fein garniert mit Essiggurkerl und Radieserl
- Gewürfelter Emmentaler** 10,90 €
frisch vom Laib, fein garniert dazu eine Breze
- Portion kalter Braten** 12,60 €
mit Butter, Kren, Essiggurke und Bauernbrot
- Dreierlei Aufstriche** 12,80 €
Obazda, Radikas und Erdäpfelkas, mit Radieserl, Bauernbrot und ObaHunga-Brotchips
- Inntaler Brotzeitbrett!**
- Für eine Person** 16,90 €
reichhaltig garniert
- Für den ganzen Tisch** 62,80 €
mit Schwarzgeräuchertem, Mini-Leberkäse, Fleischpflanzerl, Obazda & Radikas, ObaHunga-Brotchips, kaltem Braten, Feuerteufel, Essiggurken, Radi & Radieserl, Bergkäse, Schnittlauchbrot, Butter und Bauernbrot

MARKTFRISCHE SALATE

- Kleiner Teller Gartensalat** 7,20 €
- Großer Teller Gartensalat** 17,80 €
mit gebratenen Putenstreifen, Gurken, Tomaten, Kartoffelsalat, versch. Blattsalaten, und Hausdressing

UND DAZU

- Ofenfrische Breze** 1,60 €
- Ofenfrische Wiesn-Breze** 5,50 €
- Bauers Bierstangerl** 3,80 €
- Portion Kartoffelsalat** 5,50 €
- Portion Krautsalat** 5,50 €
- Portion Blaukraut** 5,50 €

AUS DER FISCHKÜCHE

- Gebackene Forelle** 20,80 €
aus dem Chiemgauer Gewässer mit Kartoffelsalat und Remouladensoße
- Backfisch** vom Seelachsfilet 18,60 €
aus nachhaltiger Fischerei (MSC) mit Kartoffelsalat und Remouladensoße
- Räucherfischsteller** 18,90 €
Räucherlachs, Saibling und Räucherfisch-Frischkäse, mit Sahnemeerrettich, Baguette und ObaHunga-Brotchips
- Steckerlfisch**
aus dem Chiemgauer Gewässer von der Fischerei Müllnerhof aus Antwort
- Von der Lachsforelle** 100g 4,40 €
- Vom Saibling** 100g 4,80 €

FLEISCHLOSER GENUSS

- 3 Stück Spinatknödel** 15,90 €
in brauner Butter mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne
- Rahmpfifferlinge** 18,80 €
mit Semmelknödel
- Käsespätzle** 14,40 €
mit Bio-Bergkäse und Röstzwiebeln
- Rote-Beete-Maultaschen** Vegan
auf cremigem Schwarzwurzelragout mit Radieschensprossen (vegan, glutenfrei, laktosefrei) 16,80 €

NACHSPEISEN

- Warmer Apfelstrudel** 7,40 €
mit Vanillesoße
- Frischer Kaiserschmarrn** 15,80 €
mit Rosinen, Mandelsplittern und Apfelkompott
- Johann Auer Dessert Reindl**
Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Mini-Windbeutel, Apfelkompott und frische Früchte
- Für 4 Personen** 31,80 €
- Für 8 Personen** 58,80 €

Die aktuelle Liste mit allen in den Speisen & Getränken enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen liegt beim Service-Personal zur Einsicht auf.

Do you speak english?



Parla italiano?



GETRÄNKE



Rosenheimer Herbstfest-Märzen 1,0 ltr. 12,60 €

leichte Bernsteinfarbe, kräftiges Bukett, gepaart mit würziger Note, angenehme Bittere, vollmundige Stammwürze 13,6 % - Alkohol 5,6 % Vol.

Rosenheimer Herbstfest-Radler 1,0 ltr. 12,60 €

Hefe Weiße Alkoholfrei 1,0 ltr. 12,60 €

Hell Alkoholfrei 1,0 ltr. 12,60 €

Alkoholfreie Getränke

Valencia Tafelwasser „sanft“ 0,5 ltr. 3,90 €

Valencia Apfelschorle 0,5 ltr. 4,40 €

Valencia Rote Schorle 0,5 ltr. 4,40 €

Valencia Orangenlimonade 0,5 ltr. 4,40 €

Auerbräu Cola Mix 0,5 ltr. 4,40 €

Warme Getränke

Haferl Kaffee 4,40 €

ROSENHEIMER

Dunkles Märzen

Nur im Biergarten!

Glanzfeines kastanienfarbenes Aussehen, unterlegt mit feinen Röst- und Karamellnoten, kräftig runder Körper mit angenehmer, gut ausgeprägter Hopfenbittere.

Stammwürze 13,6 % - Alkohol 5,6 % Vol.

1,0 / 0,5 ltr.
12,60 € /
6,30 €



Im Biergarten

schenken wir das Herbstfest-Märzen, das Dunkle Märzen, das Rosenheimer Weißbier und die alkoholfreien Biere auch im 0,5 ltr. Halbe-Krug aus!

6,30 €

Damit es schneller geht, gibt es ab 17 Uhr nur noch Massn!



ABO ESSEN



Mo: 2 Paar Schweinswürstl

auf Sauerkraut mit Brot

Di: Rahmbraten

vom Schwein mit Spätzle

Mi: Currywurst

mit Pommes

Do: Tiroler Gröstl

mit Bratensoße und Spiegelei

Fr: Arme Ritter

mit Apfelkompott

Mo.-Fr.
11-14 Uhr

je 9,80 €

Dass wir alle ein schönes Herbstfest in unserer Auerbräu Festhalle feiern können, ist natürlich eine Gemeinschaftsleistung. Und weil es schön ist, wenn man mal Danke sagt, machen wir das hier: Dankeschön an alle Helferinnen und Helfer auf und um die Wiesn, an alle Lieferanten und Dienstleister, an alle Freunde und ganz besonders auch an unsere Familien für die Unterstützung während diesen wilden Wiesn-Zeiten!



Bald in Aschau

agr^ad-chalets.de



www.blauer-engel.de/uz195

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.

Helfen Sie uns Papier zu sparen. Hier finden Sie unsere digitale Speisekarte

