

Münchner Festwochen 2020

„Heimat auf dem Teller“ Bayerisch Essen gehen in Gießen

Das heißt: Bayerische Spezialitäten und ein Wiedersehen mit alten, fast vergessenen Gerichten. Wir geben regionalen Produkten voller Überzeugung den Vorrang und bemühen uns tagtäglich, nachhaltig zu arbeiten. Jedes essbare Teil wird mit Sorgfalt und Wissen um alte Kochtraditionen zu purem Genuss verwandelt. Wir wollen, dass unsere Gäste erleben wie viel Geschmack und Qualität in regionalen Produkten stecken.

Allergenkennzeichnung

In unserer deutsch - hessisch interpretierten Küche verarbeiten wir eine Vielzahl von Lebensmitteln, seien es Zwiebeln, Sellerie, Kümmel, Mehl, Nüsse und Milchprodukte. Bitte informieren Sie uns über mögliche Allergien und Unverträglichkeiten.



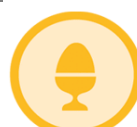
Schwefeldioxid, Sulfite



Fisch



Glutenhaltiges Getreide



Eier



Sellerie



Senf



Laktosehaltige Milchprodukte



Nüsse, Mandeln

Suppmois Voaspeise

Suppe | Soup



Kürbissuppe (Vegan) € 5,96
mit Chilifäden und Radieschen-Sprossen
Pumpkin soup with chili threads and radish sprouts




Abgeschmolzene Brezensuppe € 5,71
Zwiebelsuppe mit Brezen-Käse-Haube
Onion soup with pretzel and cheese dome   




Leberknödelsuppe € 6,98
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel
und Schnittlauch
Consommé with liver dumpling with chives  

Salod vom Viktualienmarkt

Salat | Salad

Minga Beilagensalat (Sauerrahmdressing) € 4,71
bunte Blattsalate mit Brotchip und Bacon
Munic mixed salad  

Salatteller „Vital“ (Honig-Senf-Vinaigrette) € 15,87
bunte Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust
Baguette und Kräuterdip
Market fresh Salad plate with fried chicken breast   



Wildkräutersalat (Honig-Senf-Vinaigrette) € 16,81
mit Marillenchutney und 2 karamelisierten
Ziegenkäsetalern. Baguette und Kräuterdip
Wild herb salad plate with fried goat cheese, apricots chutney   

Brotzeit fia Minchna

Brotzeit | Bavarian small dishes

Original Münchner Obazda € 11,91

*vom Tegernseer Brie, rahmiger Frischkäse
mit Radieserl, Paprika und Schnittlauchbrot*

Obazda (bavarian cheese-cream) with radishes, chives bread  


Regensburger Wurstsalat € 11,91

*mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken und
Bratkartoffeln*

Sausage salad with red onions, gherkins and fine white wine vinegar with homemade potatoes



Minga Blaue Zipfel € 12,94

*2 grobe Bratwürste im Essig-Zwiebelsud
mit Wurzelgemüse und Landbrot*

2 Homemade sausage cooked with vinegar and brown bread 

Das Brotzeitbrettl € 14,98

*mit Obazda, Südtiroler Bauernspeck, Limburger,
Griebenschmalz, Radieserl und Radi, dazu Butter,
Landbrot & Breze*



Bavarian appetizer with Obazda, sausage salad, South Tyrolean bacon, Limburger, lard, radishes and radi served with butter, brown bread & pretzel  

oan fíisch fia oan

Fisch | fish

Donauzander (auf der Haut gebraten) € 21,78

*mit Steinpilzrisotto und Wildkräutersalat,
Honig-Senf-Vinaigrette auf Rote Bete*

Zander with boletus risotto, wild herb salad and beetroot  

Gsunds mid gmias

Vegetarisch | vegetarian

Allgäuer Käsespätzle € 12,94

mit Emmentaler, Apfelmus und Röstzwiebeln

Cheese noodles with Emmentaler cheese, applesauce and fried onions



Marktgemüse mit Kürbis (ohne Ei Vegan) € 13,91

dazu Bratkartoffeln, on top ein Spiegelei

Market vegetables with fried potatoes and one fried egg



2 Semmelknödel mit frischen Champignons € 14,87

in Rahm on top Rukola, Kirschtomaten und Grana

Dumplings with fresh mushrooms, cocktail tomatoes in fine cream sauce



Braustubnschmankerl

Hauptgerichte | Main dish

Schweinebauch klassisch € 15,94

mit Starkbiersoße, Sauerkraut

und Kartoffelknödel

Grilled pork belly with gravy, sauerkraut and potato dumplings



½er Bio Wiesengriller frisch aus dem Ofen € 15,98

mit Pommes frites und Krautsalat

½ fried chicken with french fries and bavarian coleslaw

Münchner Fleischpflanzerl € 15,96

Zwiebel-Specksoße, Semmelknödel

und einer Schüssel Salat

Munich meatballs with bacon sauce, bread dumpling and a bowl of salad



Wirtsheisl kartn

Hauptgerichte | Main dish

- Bayerisches Lenden Topferl*** € 19,78
*mit frischen Champignons in Rahm,
Spätzle und einer Schüssel Salat*
Loin with mushroom cream, spaetzle and a bowl salad   
- Münchner Schnitzel `Das Original`*** € 18,71
vom Landschwein in Senf-Meerrettich-Brösel
Panierung mit Bratkartoffeln und einer Schüssel Salat
*Pork schnitzel with mustard-horeradish-breadcrumbs,
homemade potatoes and salad*  
- Rösche Schweinshaxe*** € 19,71
mit Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat
Crispy roasted porkknuckle with beer sauce, potato dumplings and bavarian coleslaw 
- ½ bayerische Bauernente (Klassisch)*** € 22,94
*Pflaumen-Rotkohl, kandierter Portweinjus
und Kartoffelknödel*
½ roasted duck with candied port wine jus, red cabbage and potatoes dumpling 
- Wiener Schnitzel vom Kalb*** € 24,91
*Pommes frites, Preiselbeeren, Karpfern,
Sardellen und einer Schüssel Salat*
Veal cutlet with anchovies, caper, cranberries, fried potatoes and salad  
- Zwiebelrostbraten (Roastbeef)*** € 25,91
*mit traditioneller Senfmarinade, Röstzwiebeln,
Biersoße, Spätzle und einer Schüssel Salat*
Roast beef with fried onions, beersauce, spaetzle and Salad  

Wos Síasss

Nachtisch | Dessert

Blaubeerwaffel König Ludwig € 6,96

Lauwarme Beerensoße, Mandelrahmeis und Sahne

Blueberry waffle with berry sauce, almonds cream ice

and whipped cream



Kaiserschmarrn mit allem `Drum und Dran` € 7,91

Mandeln, Rosinen, Vanillesoße,

*Apfelmus und Preiselbeeren *7,10*

Cut-up and sugared pancake, with or without raisins, almonds

and icing sugar



Allgäuer Nußnudeln € 7,93

mit Pflaumensoße, Rahmeis und Sahne

Nut noodles with plum sauce, cream ice and whipped cream



Alle Preise inklusive aktueller MwSt. und Bedienung

Aperitifs

Campari Soda	4 cl.	€ 5,60
Campari Orange	4 cl.	€ 5,90
Martini Bianco	5 cl.	€ 4,50
Haus-Prosecco	0,1l	€ 4,50
“Aperol Spritzz”		
mit Prosecco und Soda	0,2l	€ 7,50
“Martini Spritzz” mit Martini,		
Tonic, frischer Minze, und Zitrone	0,2l	€ 7,50
“Hugo”		
mit Hollundersirup, Prosecco und Soda	0,2l	€ 7,50
Lillet Wild Berry		
mit Schweppes Wild Berry und geeisten Himbeeren	0,2l	€ 7,50
„Justus Rosato“		
Aperitivo Rosato, Prosecco, Apfelscheibe und frische Minze	0,2l	€ 7,50
Melonenbowle		
mit geeisten Melonenkugeln (alk.frei)	0,2l	€ 4,20
Krug Champagner mit Eis	0,2l	€ 9,80
Gin Tonic	0,3l	€ 6,50
Bombay Tonic	0,3l	€ 7,50
Bombay Hibiscus - Tonic	0,3l	€ 8,50
Justus Mispelchen		€ 3,80

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola	0,3l/0,5l	€ 3,10/4,40
Afri Cola ohne Zucker	0,3l/0,5l	€ 3,10/4,40
Bluna Zitrone	0,3l/0,5l	€ 3,10/4,40
Bluna Orange	0,3l/0,5l	€ 3,10/4,40
Selters classic natürliches Mineralwasser	0,25l/0,75l Fl.	€ 2,50/6,50
Selters still natürliches Mineralwasser	0,25l/0,75l Fl.	€ 2,50/6,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2l Fl.	€ 3,00
Schweppes Tonic Water	0,2l Fl.	€ 3,00
Schweppes Ginger Ale	0,2l Fl.	€ 3,00
Apfelsaft naturtrüb	0,3l	€ 3,30
Rhabarbersaft	0,3l	€ 3,30
Cranberrysaft	0,3l	€ 3,30
Orangensaft	0,3l	€ 3,30
Johannisbeersaft	0,3l	€ 3,30
Kirschsft	0,2l Fl.	€ 2,90

Alle Säfte auch als Saftschorlen

Saftschorle	0,3l	€ 3,10
Saftschorle	0,5l	€ 4,50
Fassbrause Zitrone	0,33l Fl.	€ 3,50
Vitamalz Malzbier	0,33l Fl.	€ 3,50

Unsere Biere frisch vom Fass

Paulaner Festbier	0,3l	€ 3,40
Paulaner Festbier	0,5l	€ 4,60
Paulaner Festbier	1,0l	€ 9,50
Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier	0,3l	€ 3,40
Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier	0,5l	€ 4,60
Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier	1,0l	€ 9,50
Radeberger Pilsner	0,3l	€ 3,40
Radeberger Pilsner	0,5l	€ 4,60
Jever Pils	0,3l	€ 3,40
Jever Pils	0,5l	€ 4,60
König Pilsener	0,3l	€ 3,40
König Pilsener	0,5l	€ 4,60
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	€ 3,40
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	€ 4,60

Biere aus der Flasche

Andechser Weißbier	0,5l	€ 4,90
Original Schneider Weisse	0,5l	€ 4,90
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,90
Jever Fun alkoholfrei	0,33l	€ 3,50
Licher alkoholfrei Natur Radler	0,33l	€ 3,50

Apfelwein & Apfelwein rosé

Apfelwein	0,25l	€ 2,20	0,5l	€ 3,80
Bembel	1,0l	€ 6,70	2,0l	€ 12,70
Bembel			3,0l	€ 18,70

Spirituosen (2 cl.)

Fürst Bismarck		€ 2,20
Kümmel		€ 2,20
Jägermeister		€ 2,90
Fernet Branca/Menta		€ 2,90
Ramazotti		€ 2,90
Averna		€ 2,90
Malteser		€ 2,90
Linie Aquavit		€ 3,10
Gordons Dry Gin		€ 3,10
Absolut Vodka		€ 3,10
Bacardi		€ 3,60
Grappa		€ 3,60
Ouzo		€ 2,90
Underberg		€ 2,90
Tequila		€ 2,90
Baileys	4 cl.	€ 4,60
Calvados		€ 3,10
Scheibel Obstler		€ 3,10
Scheibel Kirschwasser		€ 3,90
Scheibel Himbergeist		€ 3,90
Scheibel Williams		€ 3,90
Jack Daniels		€ 4,10
Jim Beam		€ 4,10
Jonny Walker Red Label		€ 4,10
Rémy Martin		€ 4,50
Ganz besonders ist unser JUSTUS EXTRAKT		€ 3,50
vertreibt jede kleine Magenverstimmung im Nu		

Edelbrände aus dem Süden

Orig. Münchner Kindl Enzian	0,2cl	€ 2,50
Scheibel „Finesse“ Rosen-Apfel	0,2cl	€ 4,80
Scheibel „Finesse“ Mirabelline	0,2cl	€ 4,80
Scheibel „Auria“ Altes Pflümle	0,2cl	€ 4,80
Scheibel „Edles Fass“ Walnuss	0,2cl	€ 4,80

Weißweine im Ausschank

0,1l oder 0,2l

Grüner Veltliner Fuchsenberg, Hebenstreit, Oberösterreich,

trocken, exotisch fruchtig mit feiner Würze

€ 4,20

€ 7,30

Riesling Fünfklang, Württemberg, halbtrocken

Weinpark Württemberg, mild und frisch

€ 3,40

€ 6,10

Chardonnay, Italien, trocken

leicht und fruchtbetontes Aroma

€ 3,40

€ 6,10

Grauer Burgunder, Julius Zotz, Baden, trocken

frischer Melonenduft, kräftig ,gehaltvoll

€ 3,70

€ 6,30

Riesling, Heilbronner Staufenberg, trocken

fruchtig mit pikanter Säure

€ 3,40

€ 6,10

Pinot Blanc de Noirs, Gabel, Pfalz, trocken

vollmundig mit feiner rosé Note

€ 4,30

€ 7,30

Sauvignon Blanc, Leopards Leap South Africa, trocken

mit einem beerig frischem Aroma

€ 4,30

€ 7,30

Rotwein und Weißherbst im Ausschank

0,1l oder 0,2l

Zweigelt, Weingut Hebenstreit, Niederösterreich, trocken

leicht würzig, samtig-weiche Säure

€ 3,80

€ 6,80

Haberschlachter, Württemberg, Heuchelberg, halbtrocken

Trollinger mit Lemberger ,harmonisch & bekömmlich

€ 3,40

€ 6,10

Merlot, Pfalz, trocken

vollmundig mit Johannisbeeraromen

€ 3,40

€ 6,10

Cuvée de Tradition, Poilhes la Romaine, Languedoc , trocken

Bioanbau, intensives Aroma von Früchten

€ 4,30

€ 7,30

Domaine St. Eugen, Cuvée, Languedoc, Bioanbau, trocken

mit feinem Johannisbeeraroma

€ 4,70

€ 7,80

Nimbus Tinto, Spanien, trocken

fruchtiger Genuss mit mediterraner Würze

€ 3,80

€ 6,80

Weißherbst, Pfalz, halbtrocken

blaue Portugiesertraube, feinfruchtig, ausgewogen

€ 3,30

€ 6,10