



# MENU

## Ochsenbraterei 2016



### OCHSENBRATEREI SPECIAL

**Beef roast - medium fried - with potato-cucumber salad** € 24,40

Rinder-Hochrippe, rosa gebraten mit Kartoffel-Gurken-Salat

**„Ox Platter“** € 32,50

**Ox roast and tender loin with red wine sauce, mushrooms, zucchini and roasted potatoes**

Ochsenbraten, Rinderlende und Filet mit Rotweinsauce und Schwammerln dazu überbackene Kartoffeln und Zucchini

### SOUPS AND SAUSAGES

**Beef broth with slices of pancake and chives** € 5,20

Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch

**Liver dumpling soup with chives** € 5,50

Münchner Leberknödelsuppe mit Schnittlauch

**Cream of mushroom soup with parsley** € 6,40

Schwammerlsuppe mit Edelpilzen und Blatt Petersilie

**2 pieces of white sausage** € 6,20

2 Weißwürste mit süßem Senf

**4 pork sausages with sauerkraut** € 9,50

2 Paar Schweinswürstel mit Sauerkraut

### SALADS AND SIDE DISHES

**2 potato dumplings** € 3,90

2 Kartoffelknödel

**Potato salad with roasted bacon** € 3,90

Kartoffelsalat mit geröstetem Speck

**White cabbage salad with caraway** € 3,90

Krautsalat mit Kümmel

### OX, BEEF, CHICKEN, PORK

**Ox roast, slices of beef with red wine sauce and potato salad** € 16,40

Ochsenbraten, marmorierte Teile vom Rind an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelsalat

**Marbled beef loin with red wine sauce and potato salad** € 20,40

Feinste marmorierte Rinderlende an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelsalat

**Tender beef filet - medium - in a light pepper sauce with garden vegetables and roasted potatoes** € 30,80

Zartes Rinderfilet, rosa in einer leichten Pfeffersauce dazu ein kleines Bouquet von Gartengemüsen und überbackenen Kartoffeln

**½ fresh Bavarian Wiesn chicken** € 10,90

½ Bayerisches Wiesn Hendl mit Butter gegrillt

**Grilled pork knuckle with potato dumpling** € 17,50

Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel

**Pork roast with dark sauce and potato dumpling** € 15,90

Schweinsbraten mit dunkler Sauce und Kartoffelknödel

### VEGETARIAN

**Bavarian cheese spaetzle** € 11,50

Allgäuer Käsespätzle mit geriebenem Edamer und Bergkäse

**Seasonal vegetables** € 13,80

Gemüseteller mit überbackenen Kartoffeln

**Mushrooms in cream sauce with bread dumpling** € 15,90

Rahmschwammerl mit Semmelknödel

**Homemade spinach and Pretzel dumplings with nut butter and cheese from the Alps** € 11,20

Hausgemachte Spinat-Brezn-Knödel mit Nussbutter und Bergkäse

**Chanterelle-potato cake served with creamy almond-milk spinach, porcini, mushrooms and red radishes - vegan** € 12,50

Pfifferling-Kartoffel-Bratling mit cremigen Mandelmilch-Spinat, Steinpilze und Radieserl

### SPECIALITIES

**Prime boiled beef with root vegetables, horseradish and parsley potatoes** € 16,20

Tellerfleisch gesotten (Rinderbrust) mit Wurzelgemüse, geriebenem Kren und Petersilienkartoffel

**„Brew Platter“** € 15,90

**pork roast, boiled belly of pork, sausage, liver dumpling, sauerkraut, mashed potatoes**

Schweinebraten, gekochtes Wammerl, Debreziner, Leberknödel, Sauerkraut und Kartoffelpüree

**Beef cheeks braised in red wine sauce with potatoes au gratin and savoy cabbage** € 17,20

Rinderbackerl geschmort in Rotweinsauce, Kartoffelgratin u. Wirsinggemüse

**Goulash of beef filet with pepper-red wine sauce, rosemary potatoes, zucchini and peppers** € 17,30

Rinderfilet-Gulasch mit Pfeffer-Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Zucchini-Paprikagemüse

**Suckling pig roast with potato dumpling, chanterelles and red cabbage** € 19,20

Spanferkelbraten aus Brust und Schulter mit Kartoffelknödel, frischen Pfifferlingen und Blaukraut

**Duck breast with red wine sauce, red cabbage and potato dumpling** € 19,80

Barberie Entenbrust mit Burgundersauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

### STARTER

**Radish - German beer radish** € 6,80

Raditeller, gesalzener Freiland Radi, Radieserl und Schnittlauchbrot

**Farm-fresh platter** € 9,60

**Green cottage cheese, egg salad, cheese cubes, red and white radishes, butter bread with fresh chives**

Gärtnerbrett, Eiszapfen, grüner Hüttenkäse, Eiersalat, Radi, Käsewürfel, Radieserl Schnittlauchbrot

### COLD DISHES, STARTERS & CHEESE

**Beef tartar with 2 slices of bread and butter** € 16,90

Rindertatar mit 2 Scheiben Brot und Butter

**Sausage salad with vinegar, oil, gherkins, egg and tomato** € 10,20

Wurstsalat mit Essig und Öl, Ei, Gurke, Tomate

**Cold Cuts Platter** € 14,40

**Farmer harn, red and white collared pork, cold pork knuckle, cheese, gherkin, tomato, German beer radish and bread**

Brotzeitbrett!

**Bavarian cheese spread garnished with radishes and bread** € 9,20

Obatzter garniert mit Radieserl und Brot

**Cheese platter - cheese with radishes, 1 slice of bread and butter** € 6,80

Käse mit Radieserl, 1 Scheibe Brot und Butter

**Giant Pretzel** € 4,90

Frische, große Wiesnbrezn

### DESSERT

**Yeast dumpling with vanilla sauce** € 7,20

Dampfnudel mit Vanillesauce

**Apple Strudel with vanilla sauce** € 7,20

Rahm-Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Emperor's pancake with cranberries** € 10,30

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

### DRINKS

**1 MASS beer** 1,0 l € 10,45

**Shandy (beer & lemonade)** 1,0 l € 10,45

**Non alcoholic beer** 1,0 l € 10,45

**Lemonade, Afri Cola** 0,5 l € 4,50

**Mineral water** 0,5 l € 4,50

**NO CREDIT CARDS**