

An unserem Krugstand erhalten Sie:



Offizieller
Jahreskrug 2016
mit Zinndeckel
€ 32,00



Offizieller
Jahreskrug
2016
€ 16,00



Sammlerkrug der
Münchner Wiesn-
wirte mit Zinndeckel
€ 34,00



Sammlerkrug der Münchner
Wiesnwirte
€ 20,00



115 Jahre
Pschorr-Bräuosl

80 Jahre
Festwirtsfamilie Heide



An unseren Standln im Zelt erhalten Sie als Selbstabholer:

Spezi, Zitronenlimonade und Tafelwasser in der ½ Liter Pfandflasche

Herzln * Scherzartikel * Feinkost * Brezn * Fischsemmeln * Käsebrettl

Bitte beachten Sie, dass sollten Sie sich Spezi/Limo/Tafelwasser servieren lassen auf die 0,5l Flaschen ein Pfand von € 1,00 erhoben wird und das Bedienungsgeld von € 0,45 für Spezi/Limo sowie € 0,35 für Tafelwasser hinzuzurechnen ist. Vielen Dank!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auch in unserer Gastwirtschaft in Planegg bei München:

Heide-Volm
Planegg



GASTSTÄTTE · BIERGARTEN · TAGUNGEN · EVENTS

Bahnhofstraße 51
82152 Planegg

Telefon: 089/ 8 57 20 29
Telefax: 089/ 8 59 70 56

www.heidevolm.de
info@heidevolm.de

GASTLICHKEIT AUS TRADITION



FESTHALLE

Pschorr-Bräuosl

OKTOBERFEST SPEISENKARTE

Gestaltung: Plett, Schulte und Partner, München

FESTWIRTE GEORG & RENATE HEIDE

Suppen

Pfannkuchensuppe (A, B, C, E - Weizen, G)	5,50
Leberknödelsuppe (3, 4, A, B, C, E - Weizen)	5,50
Suppenteller mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Backerbsen und frischem Schnittlauch (A, B, C, E - Weizen, Hartweizengries, G)	6,30

Bräurosl Klassiker

½ Hendl vom Grill 11,10



½ resche Ente mit Kartoffelknödel (2, 5, A, C, E - Weizen, Gerste, Malz, J) 23,90



Knuspriger Spanferkelbraten mit Wiesnbiersauce, Kartoffelknödel
und Krautsalat (2, 3, 4, 5, A, C, E - Weizen, Gerste, Malz, J) 23,20

Herzhafter Sauerbraten mit Semmelknödel 18,40
(A, B, C, E - Weizen, Gerste, Malz, Malzextrakt, G, J)



„Bräurosl-Schmankerlteller“ mit Ente, Kalbshaxe, Spanferkel,
Kartoffelknödel und Blaukraut (2, 3, 4, 5, 8 A, C, D, E - Weizen, Gerste, Malz, J) 33,50

Portion Kalbshaxe mit Semmelknödel 22,60
(A, B, C, E, Weizen, Gerste, Malz, Malzextrakt, G, J)

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel 17,90
(2, 5, A, C, E - Weizen, Gerste, Malz, J)

½ Schweinshaxe dazu Kartoffelknödel und Krautsalat 20,40
(2, 3, 4, 5, A, C, E - Weizen, Gerste, Malz, J)

Geschmortes Lammhaxerl in Rosmarinjus mit Ratatouillegemüse
und Püree (A, B, C, E - Weizen, Gerste, Malz) 19,00

Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce 19,00
und Petersilienkartoffeln (3, 4, A, B, C, E - Weizen, J, G)

Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel und Kräutern 20,50
(A, B, C, E - Weizen, Gerste, Malz, Malzextrakt, G, J) **VEGGIE**

Beilagen

Kartoffel- (2, 3, E - Weizen, J) oder Semmelknödel 3,90
(2, 3, B, E (Weizen, Gerste, Malz, Malzextrakt), G)

Portion Blau- (4, 8, D, E) oder Sauerkraut (2, 3, A, B, C, E - Weizen) 3,90

Gemischter Salatteller (C, 2, 3, 4, 8) 6,10

Portion Pommes frites oder Spätzle (B, E - Weizen) 5,70

Portion Kraut- (2, 3, 4) oder Kartoffelsalat (A) 3,90

Wiesnschmankerl

Portion abgebräunter Leberkäs mit Kartoffelsalat und Bratenjus 14,30
(2, 3, 4, A, C, E - Weizen, Gerste, Malz, L)

Wiener Schnitzel vom Kalb mit buntem Salatteller und Pommes frites 25,60
(2, 3, 4, 8, B, C, E - Weizen, G)

Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Käsespätzle 25,90
und Rahmschwammerln (4, A, B, E - Weizen, Gerste, Malz, G)

Putenschnitzel vom Grill mit Spätzle und Pilzrahmsauce 21,70
(4, A, B, C, E - Weizen)

Gebratene Spanferkelleber „sauer“ mit Püree und Röstzwiebeln 15,90
(2, 3, A, B, C, E - Weizen, G)

Schwäbische Käsespätzle mit Blattsalaten in Hausdressing 15,60
(2, 3, 4, 8, B, C, E - Weizen, G) **VEGGIE**

Penne mit meditarrenem Gemüse ragout und Rucola 15,20
(A, C, E-Hartweizengrieß, 2, 3, 4, 8) **VEGAN**



Aus der Wurstkuchl und Brotzeit

2 Paar Schweinswürstl vom Rost mit Sauerkraut (2, 3, 4, A, C) 9,50

2 Stück Weißwurst mit süßem Senf (bis 15.00 Uhr) (4, A) 6,50

Brotzeiteller mit Schnittlauchbrot, Presssack, Radi, Radieserl,
Griebenschmalz und Obatzda (1, 2, 3, 4, A, C, E - Weizen, G, J) 14,20



Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Hausbrot (2, 3, 5) 10,40

Nachspeisen

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 8,00
(1, 4, 8, 9, B, C, E - Weizen, F - Mandeln, G, M) **VEGGIE**

Dampfnudel mit Honigkruste und Vanillesauce (1, 4, 8, B, E - Weizen, G) **VEGGIE** 8,00

Kindertag am 20.09. und 27.09. bis 16.00 Uhr

Kinderschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites 7,50
und Ketchup (8, B, E - Weizen, G)

½ Ltr. Apfelschorle 3,30

Allergene:

A) Senf, B) Ei, C) Sellerie, D) Lupine, E) glutenhaltiges Getreide, F) Schalenfrüchte, G) Milch, H) Krebstiere, I) Weichtiere, J) Sulfite, K) Fisch, L) Soja, M) Sesam, N) Erdnuss - Unser Brotzeitbrett'l enthält folgende Allergene und Zusatzstoffe: A, C, E - Weizen, G, J, 1, 2, 3, 4 / Süßer Senf: A, 4 / Scharfer Senf: A, 4 / Ketchup: 8

Die Allergene und Zusatzstoffe der Backwaren entnehmen Sie bitte dem Aushang des Brotstandes im Zelt.

Mittagsschmankerl für je 11,90:

Mo. bis Do. von 11.30–14.30 Uhr. Ausgenommen
03.10. - nur solange der Vorrat reicht.

Montag:

Münchner Krustenwammerl mit
Semmelknödel und Kümmelsauce
(A, B, C, E - Weizen, Gerste, Malz, Malzextrakt, F, J, G)

Dienstag:

Gesottenes Tellerfleisch mit Kartoffel-
Radieserl-Salat und Steirer Kren
(A, B, C, E - Weizen, J, G)

Mittwoch:

Kalbshaxebraten
mit Spätzle
(A, B, C, E - Weizen)

Donnerstag:

Herzhaftes Rindergoulasch
mit Semmelknödel
(A, B, C, E - Weizen, Gerste, Malz, Malzextrakt, J, G)