

ORIGINAL OCHSENBRATEREI SPEZIALITÄTEN

Unsere Ochsen stammen vom Städtischen Gut Karlshof

VEGANES mit Sebastian Copien

Veganer Brotzeiteller € 19,40
Feinkostsalat wie Fleischsalat nach Lyoner Art aus Sonnenblumenkernen, Streichwurst auf Basis von Sonnenblumenkernen, Chili-Landjäger auf Basis von Weizeneiweiß, Essiggurkerl, Bio-Radi, Butter, 2 Scheiben Bio-Sauerteiglaib von **Julius Brantner** ^{D¹²/F/1/L¹/2}

Zwiebelrostbraten, rosa gebraten € 24,80
aus **plantedsteak** aus Ackerbohnen-Soja-Reis, mit Kartoffelstampf aus Bio-Kartoffeln, Bratensoße und Röstzwiebeln ^{D¹/I/K/M/3/6/16}

Vegane Bratwurst aus Erbsenproteinen € 17,20
mit Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln, Butterbrösel, Champignon-Majoran-Bratensoße, junge Bio-Lauchzwiebelringe ^{D¹/L¹/M/2/3/6/16}

Veganes Schwammerlgulasch € 18,50
mit Pulled auf Erbsen-Basis mit Kartoffelknödel ^{M/1/6/16}

VEGETARISCHE SCHMANKERL

Allgäuer Käsespätzle € 17,40
mit bayrischem, geriebenem Bio-Bergkäse und Bio-Tilsiter, Röstzwiebeln ^{A/D¹/G/3}

Frische Rahmschwammerl € 22,60
Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons, Egerlinge mit Brezn-Semmelknödel ^{A/D¹²³/G/M/6/16}

Hausgemachte Spinat-Brezn-Knödel € 16,80
mit Bio-Spinat, Bio-Bergkäse und Tomatenragout ^{A/D¹²³/G}

AUS DER SÜSSEN KÜCHE

Heumilch-Pannacotta € 13,40
gebrannter Mandelcrunch, mit Bio-Zwetschgenröster im Weckglas ^{G/L¹}

Kaiserschmarrn-Bio € 18,20
mit Rum-Rosinen und Preiselbeeren ^{A/D¹/G/L¹/M/6/16}

Dampf-Rohrnudel mit Honigkruste € 12,00
serviert mit Vanillesoße ^{A/D¹/G}

Rahm-Apfelstrudel € 10,30
serviert mit Vanillesoße ^{D¹/G/L²}

Ochsenbraterei Klassiker € 24,90
Ochsenbraten an kräftiger Rotweinsoße mit Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln ^{G/H/1/M/3/6}

Feinste marmorierte Ochsenlende € 33,40
an kräftiger Rotweinsoße mit Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln ^{G/H/1/M/3/6}

Zartes Ochsenfilet, rosa gebraten € 45,40
mit Gratin aus Bio-Kartoffeln, knackigem Gartengemüse und leichter Pfeffersoße ^{G/H/1/M/3/6/16}

Ochsen-Hochrippe, rosa gebraten € 39,80
an kräftiger Rotweinsoße, mit Kartoffel-Gurken-Salat aus Bio-Kartoffeln ^{G/H/1/M/3/6}

Tellerfleisch gesotten (Ochsenbrust) € 22,60
mit Bio-Petersilien-Kartoffeln, Bio-Wurzelgemüse und geriebenem Kren ^{G/M/3/6}

Haxe vom Strohschwein € 24,80
mit geriebenem Kartoffelknödel und dunkler Soße ^{M/1/6/16}

AUS DER SUPPENKÜCHE

Münchner Leberknödelsuppe € 8,20
mit Schnittlauch ^{A/D¹/3}

Schwammerlsuppe € 9,60
mit Edelpilzen und Blattpetersilie ^{G/M/6/16}

Pfannkuchensuppe € 7,80
mit Schnittlauch ^{A/G/D¹}

½ frisches Privathof Wiesn-Hendl € 16,90
mit Blattpetersilie gefüllt und mit Bauernbutter knusprig gegrillt ^G

Schweinebraten vom Bio-Schwein € 24,80
mit Krusperl, dunkler Soße und geriebenem Kartoffelknödel ^{M/1/6/16}

Rinderbackerl geschmort in Rotweinsoße € 25,80
mit Bio-Kartoffelgratin und Bio-Wirsinggemüse ^{D¹/G/M/2/3/6}

Ochsenfilet-Gulasch € 25,60
mit würziger Pfeffer-Rotweinsoße, Bio-Rosmarinkartoffeln, Bio-Zucchini-Paprikagemüse ^{G/H/M/6}

Ochsenfleisch-Burger – 200g – medium gebraten € 22,60
mit Bio-Gouda, rauchiger BBQ-Soße, Kartoffelchips, Zwiebel-Marmelade ^{A/D¹/G/1/M/1/2/3/4¹/6}

Hausgemachtes Ochsenfleischpflanzerl € 17,90
an kräftiger Rotweinsoße mit Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln ^{A/D¹/H/1/M/3/6}

AUS DER WURSTKÜCHE

Weißwürste vom Strohschwein 2 Stück € 8,30
mit süßem Senf ^{1/1/3/5} (bis 14 Uhr)

Schweinswürstl vom Strohschwein 2 Paar € 15,30
mit Sauerkraut ^{M/1/3/5/6/16}

Ochsenbratwürste feurig mit Käse 3 Stück € 15,90
mit Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln ^{G/1/3/5/12}



KALTE SPEISEN, BROTTZEIT UND KÄSE

Rindertatar € 24,80
frisch angemacht, reich garniert, mit Bio-Butter und 2 Scheiben Bio-Sauerteiglaib von **Julius Brantner** ^{A/C/D¹²/G/1/3/4¹}

Wurstsalat € 14,60
Strohschwein-Regensburger in Essig und Öl, mit blauen Zwiebeln, Schnittlauch, Gurke und 2 Scheiben Bio-Sauerteiglaib von **Julius Brantner** ^{A/D¹²/11/M/1/3/5/6/12}

Brotzeitbrett € 20,90
Regensburger, kalter Schweinebraten, Ochsen-Pastrami, Ochsen-Landjäger, Bio-Bergkäse, Tomate, Bio-Butter und 2 Scheiben Bio-Sauerteiglaib von **Julius Brantner** ^{D¹²/11/M/G/1/3/5/6/12}

Obatzter im Weckglas – Bio € 14,50
garniert mit Radieserl und blauen Zwiebeln, 2 Scheiben Bio-Sauerteiglaib von **Julius Brantner** ^{G/D¹²}

Käse regional, gewürfelt pro 100 g – Bio € 12,00
Emmentaler, Bergkäse, Bierkäse, Blüten-Kräuter-Käse, reich garniert, 2 Scheiben Bio-Sauerteiglaib von **Julius Brantner** ^{G/D¹²}

Raditeller € 8,20
gesalzener Freiland-Radi – Bio

Wiesn-Brezn von der Bäckerei Piller € 6,90
in der Ochsenbraterei laufend frisch gebacken ^{D¹²³}

Portion Butter ^G € 2,00

SALATE UND BEILAGEN

Gurkensalat im Weckglas mit Dillrahm – Bio ^G € 5,80

Kartoffelknödel mit Soße ^{G/H/M/6/16} 1 Stück € 5,80

Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln € 5,80

Krautsalat mit Kümmel € 5,80



Ochsenbraterei

24

Wirtsfamilie Haberl



GETRÄNKE

1 Spaten Wiesn-Mass ^{D³/16}

€ 14,90

Afri Cola ^{1/2/9}

je 0,5 l

€ 5,70

1 Radler-Mass ^{D³/1/16}

€ 14,90

Bluna Orange ^{1/2/3}

Afri Cola Mix ^{1/3/9}

1 Spaten Mass alkoholfrei ^{D³}

€ 14,90

Tafelwasser

je 0,5 l

€ 5,20

FAMILIEN-KINDER-WIESN-ANGEBOT (Montag bis Freitag bis 16 Uhr)

Schweinswürstl vom Strohschwein
mit Kartoffelpüree ^{G/1/3/5}

2 Stück

€ 6,20

Spätzle mit Tomatensoße ^{A/D¹/3}

€ 6,20

Pichelsteiner Eintopf mit Ochsenbrust

€ 14,20

Bar / EC / Mastercard / Visa – In unseren Preisen sind Bedienungsgeld und 19% Mehrwertsteuer auf Speisen und Getränke enthalten.

Woher kommen die Zutaten für unsere Speisekarte?

Lokal, regional, natürlich und mit voller
Achtung des Tierwohls:

Auf www.ochsenbraterei.de/speis-und-trank
stellen wir Ihnen unsere ganz besonderen Partner:innen vor.
Hier gehts zur lebendigen Speisekarte:



English menu



Menu italiano

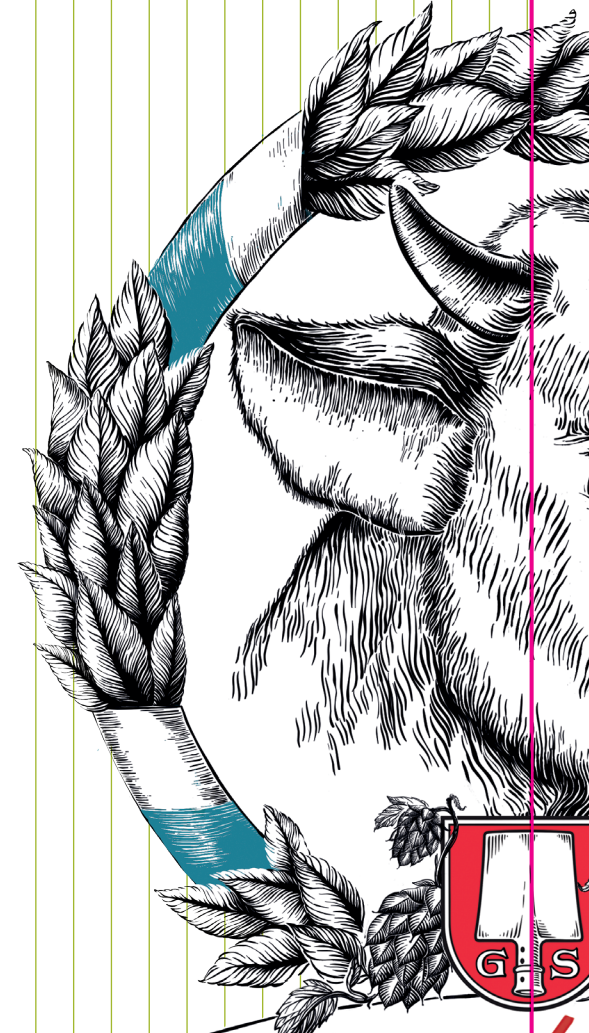
^A Eier und Ei-Erzeugnisse; ^C Fisch und Fisch-Erzeugnisse; ^D Glutenhaltiges Getreide; ^{D¹} Weizen; ^{D²} Roggen; ^{D³} Gerste;
^F Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse; ^G Milch und laktosehaltige Milchprodukte; ^H Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse; ^I Senf
und Senf-Erzeugnisse; ^K Soja und Soja-Erzeugnisse; ^L Schalenfrüchte; ^{L¹} Mandel; ^{L²} Haselnuss; ^M Schwefeldioxid und Sulfid

¹ mit Konservierungsstoffen; ² mit Farbstoff; ³ Antioxidationsmittel; ⁴ mit Süßungsmittel; ^{4*} mit Süßungsmittel Saccharin;
⁵ mit Phosphat; ⁶ geschwefelt; ⁹ koffeinhaltig; ¹² mit Natripökelsalz; ¹⁶ mit Alkohol

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss-, und nusshaltige Zutaten
verarbeitet werden, können Spuren dieser Stoffe nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Die Bio-Metzgerei Juffinger GmbH, die Regenbogen Arbeit gemeinnützige GmbH (Beilagen-Gemüse)
und Julius Brantner Brothandwerk sind Bio-zertifizierte Betriebe nach DE-ÖKO-006.

www.ochsenbraterei.de



Ochsenbraterei

20