

## ORIGINAL OCHSENBRATEREI SPEZIALITÄTEN

Unsere Ochsen stammen vom Städtischen Gut Karlshof und regionalen Landwirten

### VEGANES mit Sebastian Copien

**Zwiebelrostbraten, rosa gebraten** € 29,30

**planted.steak** aus Ackerbohnen-Soja-Reis, mit Kartoffelstampf, Bratensoße und Röstzwiebeln <sup>D<sup>1</sup>/I/K/L<sup>1</sup>/M/2/16</sup>

**Vegane Bratwurst aus Erbsenprotein** € 17,80

mit Kartoffelsalat, Schmelzbrösel, Champignon-Majoran-Bratensoße und Radieserl-Kresse <sup>D<sup>1</sup>/I/L<sup>1</sup>/M/2/16</sup>

**Veganes Schwammerlgulasch** € 21,30

Pulled auf Erbsen-Basis mit Edelpilzen und Kartoffelknödel <sup>D<sup>4</sup>/M/1/2/16</sup>

### VEGETARISCHE SCHMANKERL

**Allgäuer Käsespätzle** € 19,80

mit bayrischem Bergkäse, Tilsiter und Röstzwiebeln <sup>A/D<sup>1</sup>/G</sup>

**Frische Rahmschwammerl** € 24,80

Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons, Egerlinge mit Brezn-Semmelknödel <sup>A/D<sup>1,2,3</sup>/G/M/16</sup>

**Hausgemachte Spinat-Brezn-Knödel** € 17,80

mit Bergkäse und Tomatenragout <sup>A/D<sup>1,2,3</sup>/G</sup>

### AUS DER SÜßEN KÜCHE

**Kaiserschmarrn – BIO** € 19,80

mit Rum-Rosinen und Preiselbeeren <sup>A/D<sup>1</sup>/G/16</sup>

**Dampf-Rohrnel mit Honigruste** € 12,90

serviert mit Vanillesoße <sup>A/D<sup>1</sup>/G</sup>

**Apfelstrudel mit Rahm** € 12,50

serviert mit Vanillesoße <sup>A/D<sup>1</sup>/G/L<sup>2</sup></sup>

**Ochsenbraterei Klassiker** € 26,80

Ochsenbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelsalat <sup>A/D<sup>1,3</sup>/G/H/I/M/3/4<sup>1</sup>/16</sup>

**Feinste marmorierte Ochsenlende** € 34,60

an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelsalat <sup>A/D<sup>1,3</sup>/G/H/I/M/3/4<sup>1</sup>/16</sup>

**Zartes Ochsenfilet, rosa gebraten** € 49,80

mit Kartoffelgratin, knackigem Gartengemüse und leichter Pfeffersoße <sup>A/D<sup>1,3</sup>/G/H/I/M/3/16</sup>

**Ochsen-Hochrippe, rosa gebraten** € 43,70

mit Kartoffel-Gurken-Salat und kräftiger Rotweinsauce <sup>A/D<sup>1,3</sup>/G/H/I/M/3/4<sup>1</sup>/16</sup>

**Tellerfleisch gesotten (Ochsenbrust)** € 24,80

mit Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse und geriebenem Kren <sup>G/M/3</sup>

**Haxe vom Strohschwein** € 27,20

mit geriebenem Kartoffelknödel und dunkler Soße <sup>D<sup>3</sup>/M/1/16</sup>

### AUS DER SUPPENKÜCHE

**Münchner Leberknödelsuppe** € 8,90

mit Schnittlauch <sup>A/D<sup>1</sup></sup>

**Schwammerlsuppe** € 9,80

mit Edelpilzen und Blatt Petersilie <sup>D<sup>1</sup>/G/M/16</sup>

**Pfannkuchensuppe** € 8,50

mit Schnittlauch <sup>A/D<sup>1</sup>/G</sup>

**½ frisches Wiesn-Hendl** € 16,90

mit Blatt Petersilie gefüllt und mit Bauernbutter knusprig gegrillt <sup>G</sup>



**Schweinebraten vom Bio-Schwein** € 26,20

mit Krusperl, geriebenem Kartoffelknödel und dunkler Soße <sup>D<sup>3</sup>/M/1/16</sup>

**Rinderbackerl, geschmort in Rotweinsauce** € 28,20

mit Kartoffelgratin und Wirsinggemüse <sup>D<sup>1</sup>/G/M/16</sup>

**Rinderfilet-Gulasch** € 29,70

mit würziger Pfeffer-Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Zucchini-Paprika-Gemüse <sup>D<sup>1,2</sup>/G/H/M/3/16</sup>

**Ochsenfleisch-Burger 200g, medium gebraten** € 24,80

mit Gouda, rauchiger BBQ-Soße, Zwiebel-Marmelade und Kartoffelchips <sup>A/D<sup>1</sup>/G/I/M/1/2/3/4<sup>1</sup>/16</sup>

**Hausgemachtes Ochsenfleischpflanzerl** € 18,90

mit Kartoffelsalat und kräftiger Rotweinsauce <sup>A/D<sup>1,3</sup>/G/H/I/M/3/16</sup>

### AUS DER WURSTKÜCHE

**Ochsenbratwürste feurig mit Käse** 3 Stück € 16,80

mit Kartoffelsalat <sup>G/I/1/3/5/12</sup>

**Schweinswürstl vom Strohschwein** 2 Paar € 16,80

mit Sauerkraut <sup>I/M/1/3/5/16</sup>

**Weißwürste vom Strohschwein** 2 Stück € 8,90

mit süßem Senf <sup>I/1/5</sup> (bis 14 Uhr)

**Wir kochen für Sie frisch im Zelt, mit 100 % natürlichen Zutaten lokaler und regionaler Partner-Betriebe. Wo immer es möglich ist, sind unsere Zutaten BIO:**

Kartoffeln für Kartoffelsalat, Kartoffelgratin, Kartoffelstampf, Petersilienkartoffeln und Rosmarinkartoffeln, Paprika, Radi, Spinat, Wirsing, Zucchini, Salatgurken, das Schweinefleisch für Schweinebraten, Wurzelgemüse zum Tellerfleisch, Gartengemüse zum Rinderfilet, die im Zelt frisch aufgeschlagenen Eier für Kaiserschmarrn, unsere Butter und der Käse für Käsespätzle, Burger, Spinat-Brezn-Knödel und unsere Brotzeit-Schmankerl. Unser Brot ist **BIO BROTHANDWERK 25** von **Julius Brantner**.

Unsere Hendl kommen aus Bayern – zertifiziert nach dem Programm „Geprüfte Qualität - Bayern“: regional erzeugt und kontrolliert nach staatlichen Qualitätsstandards.

### KALTE SPEISEN, BROTZEIT UND KÄSE

**Rindertatar** € 26,50

frisch angemacht und reich garniert mit 2 Scheiben Brot und Butter <sup>A/C/D<sup>1,2</sup>/G/M/4<sup>1</sup></sup>

**Wurstsalat** € 15,70

Strohschwein-Regensburger in Essig und Öl mit blauen Zwiebeln, Schnittlauch, Essiggurkerl und 2 Scheiben Brot <sup>A/D<sup>1,2</sup>/M/1/3/5/12</sup>

**Brotzeitbrett** € 23,80

Regensburger, kalter Schweinebraten, Ochsen-Pastrami, Ochsen-Landjäger, Bergkäse, Tomate, 2 Scheiben Brot und Butter <sup>D<sup>1,2</sup>/G/I/M/1/2/3/5/12</sup>

**Bio-Obatzter im Weckglas** € 14,80

garniert mit Radieserl und blauen Zwiebeln, 2 Scheiben Brot <sup>D<sup>1,2</sup>/G/M</sup>

**Bio-Käse gewürfelt pro 100 g** € 12,10

Emmentaler, Bergkäse, Bierkäse, Blüten-Kräuter-Käse, reich garniert <sup>D<sup>1</sup>/G</sup>

**Raditeller – BIO** € 9,60

gesalzener Freiland-Radi

**Wiesn-Brezn von der Bäckerei Piller** € 7,40

in der Ochsenbraterei laufend frisch gebacken <sup>D<sup>1,2,3</sup></sup>

### SALATE UND BEILAGEN

**Gurkensalat im Weckglas mit Dillrahm – BIO <sup>G</sup>** € 6,10

**Kartoffelknödel mit Soße (1 Stück)** <sup>D<sup>1,3</sup>/G/H/M/1/3/16</sup> € 6,10

**Kartoffelsalat** € 6,10

**Krautsalat mit Kümmel** € 6,10



Haberl  
Gastronomie  
München

Ochsenschlächtereier

25

Wirtsfamilie Haberl



## GETRÄNKE

1 Spaten Wiesn-Mass <sup>D<sup>3</sup>/16</sup>	€ 15,35	Afri Cola <sup>1/2/9</sup>	je 0,5 l	€ 6,30
1 Radler-Mass <sup>D<sup>3</sup>/1/16</sup>	€ 15,35	Bluna Orange <sup>1/2/3</sup>		
1 Mass alkoholfrei <sup>D<sup>3</sup></sup>	€ 15,35	Afri Cola Mix <sup>1/3/9</sup>		
1 Radler-Mass alkoholfrei <sup>D<sup>2</sup>/1</sup>	€ 15,35	Tafelwasser	je 0,5 l	€ 5,40

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

Schweinswürstl vom Strohschwein (2 Stück) mit Kartoffelstampf <sup>1/K/L<sup>1</sup>/M/1/2/3/5</sup>	€ 7,20
Spätzle mit Tomatensoße <sup>A/D<sup>1</sup></sup>	€ 7,20
Pichelsteiner Eintopf mit Ochsenbrust	€ 15,20

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](http://www.ochsenbraterei.de/speis-und-trank)  
stellen wir Ihnen unsere ganz besonderen Partner:innen vor.  
Hier geht's zur lebendigen Speisekarte:



English menu



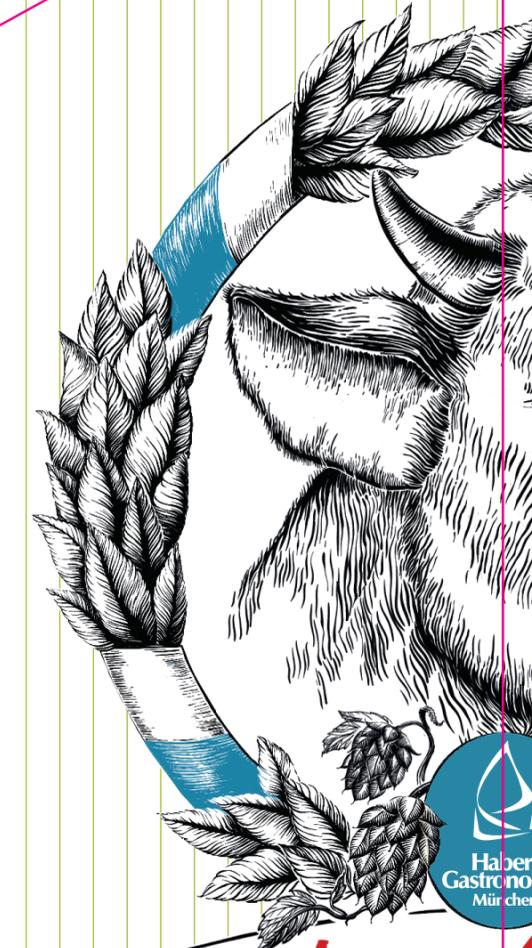
Menu italiano

A Eier und Ei-Erzeugnisse; C Fisch und Fisch-Erzeugnisse; D glutenhaltiges Getreide; D1 Weizen; D2 Roggen; D3 Gerste;  
D4 Hafer; 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; 9 coffeinhaltig; 12 mit Nitritpökelsalz; 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.

[www.ochsenbraterei.de](http://www.ochsenbraterei.de)



Haberl  
Gastronomie  
München

Ochsenschlächtereier

20