



Schmankerl

aus dem Hfacker-Festzelt



Mittagschmankerl

1. Woche  
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
(nur solange der Vorrat reicht)

Montag 18.09.

Kalbsrahmgulasch  
mit  
hausgemachten  
Spätzle<sup>a1,c,g</sup>

14,90 €

Dienstag 19.09.

Bayerische Krautplatte  
mit Schweinsbraten,  
G'selchtem, Semmel-  
knödel und Sauerkraut  
<sup>a1,c,g,i,l</sup>

14,90 €

Mittwoch 20.09.

Rindsrouladen  
mit Kartoffelpüree  
und Blaukraut  
<sup>5,a1,g,i,j</sup>

14,90 €

Donnerstag 21.09.

Saftiger, knuspriger  
Rollbraten vom  
Strohschwein mit  
pikanter Zwiebfüllung  
und Kartoffel-  
Gurkensalat<sup>a1,i,j</sup>

14,90 €

Freitag 22.09.

Mild gepökelte  
Ochsenbrust  
mit Meerrettichsoße  
Rahmwirsing und  
Bratkartoffeln<sup>1,5,a1,g,i,l</sup>

14,90 €

Menu English



Vorspeisenbrett für 2 Personen  
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrot, Obatzda,  
Schinkenspeck, Regensburger, Fleischpflanzerl,  
Griebenschmalz, Breznstangerl  
und 2 Scheiben Brot<sup>1,2,5,a1,a2,a3,c,g,l</sup> 36,00 €

Tatar, pikant gewürzt  
(mit Ei, Kapern, Zwieberl, Gurkerl),  
Butter und 3 Scheiben Brot<sup>4,a1,a3,c,i,j,g,l</sup> 20,50 €

Speckbrett mit Paprikaspeckwurst, Südtiroler  
Speck, heißgeräuchertem Bauernschinken,  
Bergkas, Kren, Butter, Gurkerl und  
2 Scheiben Brot<sup>1,2,4,5,7,a1,a3,l,g</sup> 16,50 €

Raditeller Radi und Radieserl mit  
Schnittlauchbrot<sup>a1,a3,g</sup> 8,50 €

Aus unserer Suppenküche

Suppentopf mit Nudeln, Gemüse,  
Rindfleisch und Huhn<sup>ij</sup> 11,80 €

Herzhafte Gulaschsuppe mit Semmel<sup>a1,i,g,f</sup> 10,50 €

Leberknödelsuppe  
mit Schnittlauch<sup>a1,a2,c,i,g,j</sup> 6,80 €

Pfannkuchensuppe<sup>a1,c,g,i,j</sup> 6,20 €

Brotzeitbrett mit gemischtem Preßsack,  
Leberwurst, heißgeräuchertem Bauernschinken,  
Leberkäs, Emmentaler, Butter, Gurkerl  
und 2 Scheiben Brot<sup>1,4,5,a1,a3,g</sup> 15,80 €

Wurstsalat von Regensburgern in Essig  
und Öl, mit Zwiebeln und Brot<sup>1,5,a1,a3</sup> 10,90 €

Schweizer Wurstsalat von Regensburgern  
in Essig und Öl, mit Emmentaler,  
Zwiebeln und Brot<sup>1,5,a1,a3,g</sup> 12,50 €

2 Paar würzige Schweinswürstl vom Rost  
mit Sauerkraut<sup>1,a1,l</sup> 11,20 €

2 Stück fränkische Bratwürst vom Rost  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>1,2,i,j</sup> 11,90 €

Riesen Currywurst (rot)  
vom Rost mit pikanter Soße  
und Pommes Frites<sup>1,2,3,4,5,a1,i,j</sup> 12,90 €

2 Stück Münchner Weißwürst  
aus der hauseigenen Metzgerei  
mit Breze<sup>1,a1,a2</sup> (bis 14 Uhr) 8,50 €

Unser Ochsenfleisch ist aus hauseigener Zerlegung

Münchner Sauerbraten mit hausgemachtem Semmelknödel  
und Preiselbeeren<sup>a1,c,g,i,l</sup> 20,80 €

Portion vom gegrillten Ochsen mit Natursoßerl und  
hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat<sup>a1,i,j,l</sup> 20,80 €

Würziges Ochsen-gulasch  
mit hausgemachtem Semmelknödel<sup>a1,c,g</sup> 18,80 €

Zwiebelfleisch vom bayerischen Ochsen mit pikanter  
Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebeln und Käsespätzle<sup>a1,c,g,i,l</sup> 20,80 €

Tellerfleisch mit hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat  
und frischem Kren<sup>a1,a,g,i,j,l</sup> 18,50 €

Geschmortes Rindsbackerl in Rotweinssoße mit Kartoffelpüree  
und Gemüsestreifen<sup>a1,g,i,l</sup> 21,90 €

Das Ochsenfleisch und das Fleisch von jungen Rindern aus eigener  
Zerlegung stammt aus der Region um München.

Sauerkraut, Blaukraut, Kartoffeln und Gemüse liefert die  
Familie Kraus aus Ismaning.

Sie sehen, dass uns Qualität und Produkte aus  
der Region sehr wichtig sind.

Ihre Wirtsfamilie Roiderer

Unsere  
Wiesn-Hendl  
sind Spitze!



Täglich frisch! Von bayerischen Bauern und Erzeugern, die in über-  
schaubarer Größe ihre Hühnermästereien betreiben. Beste Fütterung  
und artgerechte Haltung zeichnen diese hervorragende Qualität aus.

½ gegrilltes Wiesn-Hendl  
(vom 1200 gr. Hendl)  
mit Butter<sup>9</sup> und Petersilie gefüllt, besonders fleischig und zart 14,80 €

dazu empfehlen wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat<sup>ij</sup> 4,90 €

Dienstag ist Familientag von 12 Uhr bis 17 Uhr

Für unsere Kinder:

Gebackenes Schweineschnitzel - Wiener Art  
mit Pommes Frites<sup>a1,c,g</sup> 11,00 €

Unser Küchenchef empfiehlt

Gegrillter magerer Schweinsbraten vom Strohschwein  
mit Kartoffelknödel<sup>4,a1,g,i,l</sup> 18,20 €

Magere, gefüllte Schweinsbrust vom Strohschwein mit Krusterl  
und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat<sup>a1,c,g,i,j</sup> 17,90 €

½ knusprig gegrillte Schweinschaxe mit Kartoffelknödel<sup>4,a1,g,i,l</sup> 21,50 €

Saftiges Cordon bleu vom Schweinelendchen  
gefüllt mit Schinken und würzigem Bergkas,  
dazu gibt's Pommes und Preiselbeeren<sup>1,4,5,a1,c,g,l</sup> 21,50 €

Zweierlei vom knusprig gegrillten Spanferkel  
mit Kartoffelknödel<sup>4,a1,g,i,l</sup> 24,50 €

2 Stück gegrillte Fleischpflanzerl  
mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat<sup>1,a1,c,g,i,j</sup> 13,90 €

¼ frische knusprig gegrillte bayerische Lugaeder Ente  
und knuspriges Spanferkel mit Kartoffelknödel<sup>4,a1,g,i</sup> 29,50 €

Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle  
und Preiselbeeren<sup>4,a1,c</sup> 26,80 €

Geschnetzeltes Rinderfilet (früher als Ochsenfetzen bekannt)  
in Pfefferrahmssoße mit Bratkartoffeln<sup>a1,i,g,l</sup> 29,50 €

Wiener Schnitzel (Kaiserschnitzel von der Kalbsoberschale)  
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren<sup>4,a1,c,g,l</sup> 26,80 €



½ frische knusprig gegrillte bayerische  
Lugaeder Ente  
mit Kartoffelknödel und Blaukraut<sup>4,a1,g,i,l</sup> 30,50 €

Mehrmals täglich frisch!

hausgemachte Spätzle<sup>a1,c,g</sup>  
Pro Portion 4,90 €

und unser bekannt guter

hausgemachter Kartoffelsalat<sup>ij</sup>  
Pro Portion 4,90 €

(ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker)

Vegetarisch/Vegan


Käsespätzle mit Emmentaler und  
würzigem Bergkas, Röstzwiebeln  
und Blattsalat<sup>a1,c,g,j</sup> 15,40 €

Ricotta-Spinat-Serviettenknödel  
geröstet mit Tomatenragout<sup>a1,c,g</sup> 14,90 €

Frische Schwammerl in Kräuterrahm mit  
hausgemachtem Semmelknödel<sup>a1,c,g,i,j</sup> 16,50 €

Cesar Salat, Romana Salat mit würzigem  
Dressing, gerösteten Weißbrotwürfeln  
und gehobeltem Parmesan<sup>a1,c,g,i,j,l</sup> 11,90 €

Vitaminsalat mit fruchtigem Dressing,  
gerösteten Körnern und  
verschiedenen Beeren<sup>3,7,h2,e,k,l</sup>  14,50 €

Geschmorte Aubergine mit Peperonata,  
Polenta und Basilikumöl<sup>3,7,a1,f</sup>  16,50 €

Was Süßes

Hausgemachter, karamellierter  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus<sup>3,4,7,a1,c,g</sup> 14,50 €

Große Dampfnudel mit Honigrammerl  
und Vanillesoße<sup>a1,c,g,l</sup> 10,80 €

Ofenfrischer Apfelstrudel nach Großmutter's Art  
mit Vanillesoße<sup>a1,c,e,g,l</sup> 10,80 €

Käse

Portion Obatzda  
(Brie 50% F.i.Tr., Frischkäse 70% F.i.Tr.)<sup>9</sup> 12,50 €

Milder Emmentaler (45% F.i.Tr.)  
in Würfeln, mit Trauben garniert<sup>9</sup> 12,50 €

Käseteller von bayer. Käsespezialitäten  
mit Butter, Brot und Weintrauben<sup>a1,a2,g</sup> 17,90 €

Breze<sup>a1,a2</sup> (bis 14 Uhr) 1,70 €

Scheibe Bauernbrot<sup>a1,a3</sup> 0,80 €

Semmel- oder Kartoffelknödel  
als Beilage (Stück)<sup>a1,c,g,l</sup> 3,00 €

hausgemachte Spätzle, Portion<sup>a1,c,g</sup> 4,90 €

Bratkartoffeln als Beilage<sup>a1,c,g</sup> 4,50 €

Blaukraut, Sauerkraut, Krautsalat<sup>a1,l</sup> 4,00 €

Gemischter Blattsalat<sup>ij</sup> 6,50 €

Mittagschmankerl

2. Woche  
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
(nur solange der Vorrat reicht)

Montag 25.09.

Mild gepökelte  
Surhaxe (Eisbein)  
vom Strohschwein  
mit Sauerkraut und  
Kartoffelpüree<sup>1,5,a1,g,l</sup>

14,90 €

Dienstag 26.09.

¼ gegrillte  
Lugaeder Ente  
mit  
Kartoffelknödel  
<sup>4,a1,g,i,l</sup>

14,90 €

Mittwoch 27.09.

Schweinefiletspitzen  
in Cognacrahmssoße  
mit hausgemachten  
Spätzle  
<sup>a1,c,g,i</sup>

14,90 €

Donnerstag 28.09.

Saftige, gebackene  
Schweinelendchen  
vom Strohschwein  
mit hausgemachtem  
Kartoffel-Gurkensalat  
<sup>a1,c,i,j</sup>

14,90 €

Freitag 29.09.

Gegrilltes  
Lammshäufel  
mit Speckbohnen  
und Bratkartoffeln  
<sup>5,7,a1,l</sup>

14,90 €

Menu Italiano

