

Wasserburger Frühlingsfest FestzeltSchmankerl

Für den Durst

Export Hell ^A	1 Maß	€ 11,60
Alkoholfrei ^A	1 Maß	€ 11,60
Radler ^A	1 Maß	€ 11,60
Radler Alkoholfrei ^A	1 Maß	€ 11,60
Alkoholfreies	0,5 ltr.	€ 3,50

(Orangenlimo ^A, Zitronenlimo,
Cola-Mix ^{5,7,8}, Apfelschorle, Mineralwasser)



Aus der Schmankerlküche

½ saftiges Brathendl ^{A,E,L} aus Niederbayern, am Spieß gebraten mit Semmel ^{A,L}	€ 12,50
Schnitzel Wiener Art ^{A,E,S} mit Preiselbeeren ^{1,7} und Pommes frites	€ 15,50
Schweinebraten ^{S,S1} mit dunkler Biersoße, Semmelknödel ^{A,E,L} und Speckkraut ^{L,S,S1}	€ 16,50
saftiges Rindergulasch mit Semmelknödel ^{A,E,L}	€ 17,80
Backfisch ^{A,E,11,5} mit Remoulade ^{E,L,5} und Kartoffelgurkensalat ^{G1,M,E}	€ 12,50



Was Kloans

Currywurst BBQ ^{1,2} mit Pommes frites ³	€ 11,90
2 Paar Schweinswürstl ² mit Sauerkraut ³ und Brot ^{A,L}	€ 9,50
Portion Pommes frites ³ mit Ketchup ^{3,11,5}	€ 4,50
Knödel mit Soße ^{A,E,L}	€ 4,50

A guade Brotzeit

Brotzeitbrettl	€ 14,50
mit reichlich Wurst, Kas und Brot ^{A,L}	
Bayrischer Wurstsalat ^{S1,7,1,2} mit Brot ^{A,L}	€ 9,90
Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{A,L}	€ 10,90
200g Emmentaler ^L Hartkäse	€ 9,50
Obazda & Radikas ^{L,5,4,1} mit Radieschen und Brot	€ 8,90



Aus der Backstube

Große Wiesnbrezn ^{A,L}	€ 5,50
Brezn ^{A,L}	€ 1,80
Scheibe Brot ^{A,L}	€ 1,00
Semmel ^{A,L}	€ 1,00



Der Frühlingsfest Klassiker

Schweinshaxn ^{S,S1} mit dunkler Biersoße, Semmelknödel ^{A,E,L} und Speckkraut ^{L,S,S1}	€ 17,80
¼ Ente ^L mit Kartoffelknödel ^{A,E,3} und Blaukraut ³	€ 21,50

Die Klassiker gibts:
Freitag & Samstag Abend,
Sonntag Mittag und am
Pfungstmontag Mittag

Schmankerlabend

Traditionelles ^{S,S1} Kesselfleisch	€ 12,90
---	---------

Montag 13.05.
ab 18.00 Uhr

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzn ^{A,E,L} mit Rahm und Bergkäs	€ 12,50
Rahmschwammerl ¹¹ mit Semmelknödel ^{A,E,L}	€ 12,50
Kaspressknödel mit Ratatouille	€ 12,50
Ratatouille  mit veganen Bratling	€ 12,50

Vom Fischstand

Fisch-Bäda

Fish & Chips ^{E, G2, F1, S1, E, F1, G2, L3, 14, R, F1, K, M, S1, 11}	€ 11,50
Seelachskibbelinge im Backteig & Steakhouse-Pommes, Remoulade, Zitrone	
Seemannsteller ^{E, G2, F1, G2, F1, K, S, S1, 11, F, G2, F1, M, W}	€ 12,50
Gebackene Garnelen & Tintenfischringe mit Steakhouse-Pommes & Remoulade	
Omas Heringstopf ^{E, F, M, S, S1}	€ 12,50
Heringshappen in Zwiebel-Gurken-Sellerie-Rahm & Bratkartoffeln	
Steckerlfische ^F	
Makrele Stückpreis	€ 14,50
Lachsforelle 100g (Rohgewicht)	€ 4,40
Bachforelle 100g (Rohgewicht)	€ 4,80

Weitere Speisen am Verkaufsstand.
Zusatzstoffe und Allergene sind am Verkaufsstand zur Einsicht.



https://bit.ly/wbgff_social



Zu unseren
Socialmedia-Kanälen
rund ums Frühlingsfest

Allergene und Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoff	A = Gluten
2. Phosphat	F1 = Weizen
3. Schwefel	G2 = Getreide
4. Antioxidantien	E = Eier
5. Farbstoff	M = Milch
6. Geschmacksverstärker	S = Sellerie
7. Süßungsmittel	S1 = Senf
8. Koffein	L = Lactose
9. Nitropökelsalz	R = Roggen
10. Sulfide	F = Fisch
11. Sojabohnen	W = Weichtiere
12. Nüsse	K = Krustentiere
13. Gerste	
14. Hafer	



Was Süßes

Kaiserschmarrn ^{A,E,L,3,N} mit Kompott	€ 12,50
--	---------

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld.

Festküche
PRINZIPAL[®]
CATERING & EVENTS

Gut Forsting
PRIVAT-BRAUEREI  GUT FORSTING E.G.

Wir verwenden ausschließlich heimische Qualitätsprodukte, die wir für Sie täglich frisch zubereiten. Bitte haben Sie Verständnis, dass am letzten Wiesn- tag abends möglicherweise nicht mehr alle Speisen erhältlich sind.