

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} | € 9,90 |
| mit Brot ^{A,L} | |
| Schweizer Wurstsalat | € 10,90 |
| mit Brot ^{A,L} | |
| 200g Emmentaler ^L | € 9,50 |
| Hartkäse | |
| Obazda & Radikas ^{L,5,4,1} | € 8,90 |
| mit Radieschen und Brot | |



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

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, 13, 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.



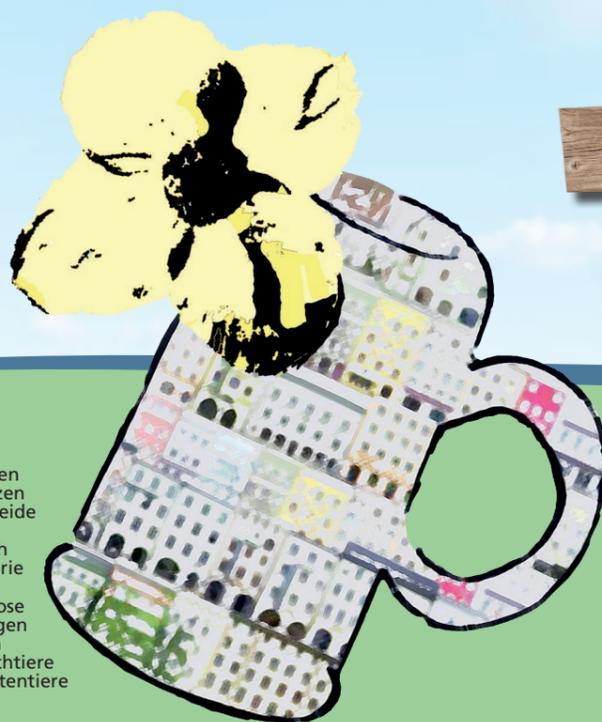
https://bit.ly/wbgff_social



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} | € 12,50 |
| mit Kompott | |

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.