




















Vegetarische und vegane Spezialitäten

VEGETARISCHE GERICHTE

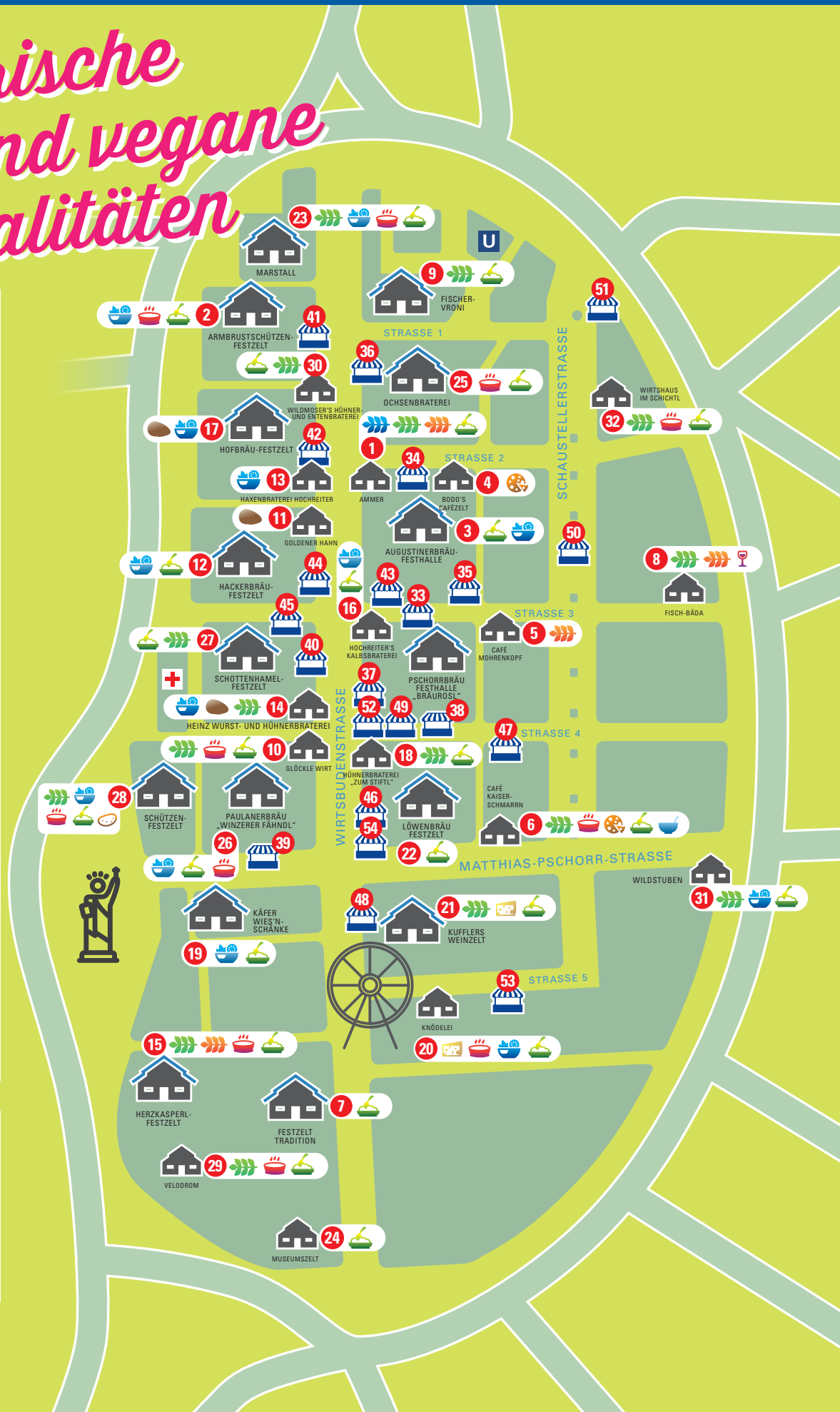
-  Vorspeisen, Salat
-  Brote mit Aufstrich
-  Gemüseburger
-  Gemüsepflanzerl, -schnittzel
-  Wraps
-  Tofu-Knacker
-  Hauptgerichte
-  Suppen
-  Crêpes und Quiches
-  Müsli und Frühstück
-  Käse
-  Reiberdatschi & Co.
-  Süßspeisen

VEGANE GERICHTE

-  Vegane Vorspeisen
-  Vegane Hauptspeisen
-  Vegane Süßspeisen
-  Veganer Wein

-  Große Festhallen
-  Kleine Wiesenzelte
-  Imbiss-Stand

Auf der nächsten Seite
finden Sie alle Angebote









Vegetarische und vegane Spezialitäten

1




1 AMMER

-  Ammers Bio-Brotzeitschmankerl (Obatzda, Schnittlauch-frischkäse, Glonntaler, Karotten-Grünkernaufstrich, Essig-gurkerl, Butter, Radi und Radieserl)
-  Bio-Radi und Radieserbrettl mit Bio-Schnittlauchweckerl
-  Schnittlauchweckerl bestrichen mit Sonnenblumenmargarine
-  Bio-Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Sonnenkerndl, mildes Balsamicodressing mit Emmentaler
-  Bio-Blattsalate, Bio-Kirschtomaten, Bio-Gurken, Bio-Sonnenkerndl, mildes Bio-Balsamicodressing mit gebratenen Bio-Pilzen
-  Semmelknödelgröstl mit Ei, gebratenen Schwammerl und Kräuterschmand, dazu Salat und Balsamicodressing
-  Bio-Karotten-Grünkernaufstrich
- lactosefrei, glutenfrei  Bio-Kürbisaufstrich
-  Bio-Maisgrießschnittchen, herbstliches Gemüseragout, Kräutertupferl
-  Apfelstrudel mit Zwetschgensauce
-  Bio Eispralinen Kokos

2 ARMBRUSTSCHÜTZENZELT

-  Nudelsuppe
-  Pfannkuchensuppe
-  Marktsalat mit frischen Kräutern, Käsestreifen und gekochtem Ei
-  "Schützensalat" (Salatauswahl mit gebratenen Egerlingen)
-  Frische Reherl in Kräuter-Rahm mit bayerischem Semmelknödel
-  Gemüsestrudel mit Rahmpfifferlingen und Petersilien-kartoffeln


3 AUGUSTINER FESTHALLE

-  Großer Salatteller mit Käsestreifen
-  Hausgemachte Spinat-Topfen-Nudelteigtascherl mit Rahmschwammerl und kleinem Salat
-  Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel






4 BODO'S CAFÉZELT

-  Crêpe mit Tomate und Mozzarella



5 CAFÉ MOHRENKOPF

-  Wechselnde vegane Kuchen mit Obst







6 CAFÉ KAISERSCHMARRN

-  Kürbissuppe
- lactosefrei, glutenfrei  Flammkuchen Basilikum-Tomate mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum
-  Flammkuchen Ziegenkäse-Walnuss mit Kräuter-Schmand, Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Lauchzwiebeln
-  Bircher-Power-Frühstück (Bircher Müsli mit frischem Obstsalat, Vollkornsemmel, Butter, Honig und Glas Orangensaft)
-  Gute-Laune-Frühstück (frische Früchte, milder Brie, cremiger Rucola-Frischkäse, Emmentaler, Marmelade, Butter und Ei, Brotkorb)


7 FESTZELT TRADITION

-  Gedämpfte Schalenkartoffeln mit Tegernseer Kräuterquark
-  Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel




8 FISCH-BÄDA

- lactosefrei, glutenfrei  Gemüse-Powersüppchen mit Ingwer und Zitronengras
- lactosefrei, glutenfrei  Knackige Salate frisch vom Markt mit Balsamicodressing und Wurzelbrot, auf Wunsch auch mit Kräutervinaigrette, mit gerösteten Kernen"
- lactosefrei, glutenfrei  Waldpilzsalat: Bunte Blattsalate in Kräuterdressing, mit Glasnudel-Wakamesalat und gebratenen Waldpilzen"
- lactosefrei, glutenfrei  Geräucherter Tofu mit Tomaten-Aprikosenchutney & Curry-Gemüse aus dem Wok
-  Kokosmilch-Zimteis mit Rosmarin-Apfelragout
-  Sangiovese I.G.T. (Veganer Wein)



9 FISCHER VRONI

- lactosefrei, glutenfrei  Tofupfanne: geräucherter Tofu mit gebratenen Reisnudeln und Gemüsevariationen aus dem Wok



10 GLÖCKLE WIRT

- lactosefrei, glutenfrei  Kartoffelsuppe mit gerösteten Reherl
-  Curry mit Cocosnussmilch „Jasmin Reis“ - a bisserl scharf
-  Frische Reherl in feiner Petersiliensoße mit Semmelknödel


11 GOLDENER HAHN

- glutenfrei  Ofenkartoffel mit Kräuterquark
-  Ofenkartoffel mit Tofugeschnetzeltem



12 HACKERBRÄU FESTZELT

-  "Caesar Salad": Romanasalat mit würzigem Dressing, gerösteten Weißbrotwürfeln und gehobeltem Parmesan
-  Frische Schwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel

13 HAXENBRATEREI HOCHREITER

-  Feldsalat mit knackigen Brotkrusteln und gebratenen Pfifferlingen, mit Balsamico-Dressing

14 HEINZ WURST- UND HÜHNERBRATEREI

- lactosefrei  Blattsalate mit Balsamicodressing und gerösteten Nüssen
- lactosefrei  Reiberdatschi mit Apfelmus

Vegetarische und vegane Spezialitäten

2
15 HERZKASPERL FESTZELT

- lactosefrei Karotten-Ingwer Suppe mit einer Scheibe Hopfisterbrot
- Kürbiscremesuppe
- Gemüse-Soja-Gulasch mit Spätzle
- Geröstete Knödel mit Ei, Zwiebel und Krautsalat
- Schupfnudeln mit Sauerkraut
- Reherl und Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel
- Großer Salat mit gebackenen Kürbisspalten und Dressing
- Hausgemachte „Käs“-Spätzle
- lactosefrei Sellerieschnitzel mit Gurken-Kartoffelsalat
- Apfelkücherl im Bierteig mit hausgemachtem Vanilleeis
- lactosefrei, glutenfrei Pflaumenkompott mit hausgemachtem Vanilleeis

16 HOCHREITER'S KALBSBRATEREI

- Caesar Salat: Romanasalat in hausgemachtem Dressing mit Kirschtomaten, Parmesan und Croutons
- Ofenkartoffel mit Schnittlauchschmand und gemischtem Salat
- Saure Knödel: Marinierte Scheiben vom Serviettenknödel mit roten Zwiebeln und frischen Kräutern
- Bayrische Schwammerl in Rahm mit Serviettenknödel oder Spätzle
- Spätzle mit Soß'

17 HOFBRÄU-FESTZELT

- Bauernsalat mit Gurken, Paprika und Tomaten in Kräutermarinade mit Fetakäse, dazu Hausbrot
- Reiberdatschi mit Apfelmus

18 HÜHNERBRATEREI „ZUM STIFTL“

- Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel
- lactosefrei Tomatisiertes Pfannengemüse mit Dinkelkörnern und knusprigen Kartoffelrösti
- Bio-Sauerkrautstrudel mit Mandeln und Curry auf Gemüseragout

19 KÄFER WIES'N-SCHÄNKE

- Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel
- Salat mit Herz: Kopfsalatherzen mit gebratenen Steinpilzen und Ziegenkäse vom Ziegenhof Lenggries im Filouteig gebraten
- Duett von Brezn- und Kartoffelknödel mit Pfifferlingsrührei, Schweizer Kräutersoße, gehobelter Belper Knolle & bunter Gartenkresse

20 KNÖDELEI

- Zweierlei vom Kas: Frischer Obatzda und hausgemachter Brotzeitkas, dazu Lauchzwiebel und Brotweckerl
- „Kasimir“: Kasbrettl mit Bergkäse, Kräuter-Frischkäse, Andechser Biokäse und Heumilchkäse, dazu Feigen- und Aprikosenkompott, Salzbuter
- „Gwamperte Knödelbrezn“: Große, kugelrunde Brezn mit dreierlei Aufstrich (Erdäpfelkas, Tiroler Bergbauertopfen, rahmiger Brotzeitkas) und einem Bund Radieserl
- Rahmige Supp'n vom Steiermark-Apfel und der Karotte mit kleinem Topfenknödel
- Bergwiesn Salat: Salatblatt'l, angemacht mit Almwiesenkräutern und leichtem Kernobstdressing, dazu Bio-Schafskäse, geröstete Kartoffelbrotwürfel und angeschwenkte gelbe & rote Rüben
- Kasknödel vom Andechser Biokas auf frischem Blattspinat mit Parmesan
- „Knödel-Dreierlooping: Spinatknödel, Kasknödel und Pfifferlingsknödel auf rahmigem Wurzelgemüse-Durcheinander“
- Spinatknödel auf würziger Tomatensoße und Basilikumpesto
- Steinpilze, Trompeten und Reherl, angeschwenkt in Butter, abgerundet mit Rahm und Petersilie, serviert mit Semmelknödel

21 KUFFLERS WEINZELT

- Andechser Bio-Käsewürfel mit Butter und Öko-Brot von der Hopfisterei
- Rucolasalat mit feinem Balsamicodressing und kaltgepresstem Olivenöl, mit Kirschtomaten und Parmesansplittern
- Mediterranes Gemüse: Gegrillte Artischockenböden, Auberginen, Paprika, Zucchini und Fenchel lauwarm serviert, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert
- Bio-Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Salbeibutter und Parmesan
- Veganes Thai Curry
- Tom Gha Jay: Vegane thailändische Kokosmilchsuppe mit Gemüse und Pilzen

22 LÖWENBRÄU FESTZELT

- Champignons, Egerlinge und Reherl mit Petersilie in feiner Rahmsoße, dazu ein Semmelknödel
- Geröstete Schupfnudeln aus Kartoffelteig auf Sauerkraut

23 MARSTALL

- Karottensüppchen mit Ingwer und Grünkernpflanzlerl
- Vogerlsalat mit Mostbirnendressing, gebratenen Pfifferlingen, Kräutercroutons und Honigtomaten
- lactosefrei, glutenfrei Holzfäller-Soja-Grillsteak mit Kartoffel-Gemüsesalat, geschmolzenen Zwiebeln und Münchner Kindl Grillinger BBQ-Soß
- Schwammerlgulasch mit Reherl, Egerlingen und Champignons, dazu Brezenknödel und Blattpetersilie





24 MUSEUMSZELT

- Champignons, Egerlinge und Reherl mit Petersilie in feiner rahmsoße, dazu ein Semmelknödel
- Geröstete Schupfnudeln aus Kartoffelteig auf Sauerkraut





Vegetarische und vegane Spezialitäten

3

25 OCHSENBRATEREI

-  Schwammerlsuppe mit Edelpilzen und Blattpetersilie
-  Gemüseteller mit überbackenen Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten und Zucchini, Königinpastetchen mit Schwammerlragout
-  Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel
-  Hausgemachte Spinat-Brezn-Knödel mit Nussbutter und Bergkäse




26 PAULANERBRÄU „WINZERER FÄHNDL“

-  Kartoffelsuppe mit frischen Reherl
-  Gebratene Pfifferlinge (in Petersilien-Weißbierbutter, serviert auf großen bunten Wiesn-Salat mit Breznkrusteln und Holundermarinade)
-  Käse-Krautspätzle
-  Dirndl-Knödel-Variation (Kastanie-Bavaria blue, Wasabi-Breze, Kartoffel-Parmesan) serviert auf bayerischen Ratatouille mit weißer Trüffelsoße

 lactosefrei, glutenfrei





Wald- und Wiesnsalat mit Himbeer-Linsen und Quinoa-Pflanzerl

27 SCHOTTENHAMEL FESTHALLE

-  Geröstete Knödel mit gebratenem Ei, Zwiebeln und frischem Schnittlauch
-  Frische Pfifferlinge in Rahm mit heimischen frischen Kräutern und Semmelknödel
-  Kräuter-Maiskücherl auf Erbsen-Minzpüree mit Gartenkresse verfeinert, dazu Gratin von der blauen Kartoffel








 lactosefrei, glutenfrei

28 SCHÜTZENFESTZELT


-  Gebuttertes Öko-Schnittlauchbrot
-  Bayrische Schwammerlsuppe: Dreierlei Pilze, frische Kräuter, Rahm
-  Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel
-  Gegrillter grüner Spargel mit Orangen-Pistazien-Sauce und Basilikum

 lactosefrei, glutenfrei


29 VELODROM


-  Bayrische Breznsuppe mit Röstzwiebeln
-  Kürbis-Ingwersuppe
-  Vegane Semmelknödel mit feinen Rahmlinsen
-  Reiberdatschi mit Apfelmus (3 Stück)
-  Edelschwammerl in Rahm aus Reherl, Egerlingen, Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel
-  Allgäuer Kasspatzn mit gerösteten Zwiebeln und mit frischem Bergkäse
-  Spinatknödel mit Buttergeröstl und geriebenem Bergkäse

30 WILDMOSERS HÜHNER- UND ENTENBRATEREI





 lactosefrei Bio-Kräuterseitlinge aus der Region in Sojarahm mit gebräunten Scheiben vom Seviettenknödel

31 WILDSTUBEN

 Erlesene Blattsalate mit zweierlei Käsestreifen

 lactosefrei, glutenfrei Schwammerl im Kokos-Kräuterrahm, dazu Kartoffelknödel




32 WIRTSCHAUS IM SCHICHTL

-  Kartoffelcremesuppe
-  Knackige Wiesn-Salate mit gebratenen Pilzen an Joghurt-Kräuter-Dressing und gerösteten Kürbiskernen
-  Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel
-  Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip an bunten Herbstsalaten und gebratenen Pfifferlingen



33 BACKSTUBE KREMS

 Eiscafé (mit hausgemachtem Eis)






34 BRATWURSTHÜTT'N

-  Tofu-Grillknacker
-  Kräuter-Tofuknacker mit u.a. Basilikum, Knoblauch, Zitronenöl, Muskat
-  Bauernknacker (aus Saitan) – Bio



35 DOLL'S RÄUBERPFANNE

-  Vegetarische Nudelpfanne (mit Gemüse)
-  Champignonpfanne im Bauernbrotlaib


36 FEINKOST ANTHUBER – ALTBAYRISCHE SPEZIALITÄTEN

-  Kartoffelgratin
-  glutenfrei Semmeln (diverse Sorten)
-  Gemüsepflanzerl (ohne Ei oder Tierische Produkte)
-  Leberkäse
-  Soja- und Tofu-Pflanzerl



37 FEINKOST DIEHM

-  Gemüsebratling auf frischem Blattsalat in der Semmel mit Gurken und Tomatenscheiben
-  Mais mit Kräutern in Butter- oder Knoblauchsoße

38 FEINKOST DRIENDL

 Mozzarellasandwiches in frisch gebackenen Krustis




39 FEINKOST FILSER

-  Gemüseburger
-  Rote Beete Aufstrich

Vegetarische und vegane Spezialitäten

4

40 FEINKOST KREMBS „BEIM STEFFS“

-  Rusti „nach Langosch Art“, belegt mit Sour-Creme und buntem Gemüse
-  Rustitaschen „Langosch Art“, gefüllt mit Gemüse und Fetakäse
-  Wedges mit Sour-Creme





41 FEINKOST LISTL

-  Gemüseburger

42 FEINKOST MORIGL

-  Vegetarische Aufschnitte (Olive/Tomate, Paprika und „nach Lioner Art“)


43 FEINKOST NERB

-  Vegetarisches Schnitzel
-  Vegetarische Wurst, überbacken mit Käse
-  Vegetarische Wraps mit Salat, Gemüse, Frischkäse usw.
-  Wrap mit Couscous, Hummus, Salat und Gemüse

44 FEINKOST STEINDL

-  Grünkern-Pflanzer
-  Vegetarische Pflanzerl





45 FLECK-ALM

- lactosefrei  Rahmfleckerl: Sauerteigfladen aus selbstgemachtem Bio-Sauerteig, belegt mit Soja-Schmand und Käseersatz (laktosefrei) – Bio

46 GULASCHKANONE

- glutenfrei  Karotten-Ingwer-Suppe


47 KARTOFFELSPEZIALITÄTEN HAAS

-  Ofenkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauercreme
-  Ofenkartoffel natur mit kleiner Salatgarnitur
-  Spiralkartoffeln (frische, hausgemachte Kartoffelchips, aus rohen Kartoffeln vor Ort hergestellt) gewürzt nach Wahl
-  XXL-Pommes aus frischen Kartoffeln mit einer großen Auswahl verschiedener Soßen

48 SCHLEMMERHAUS

-  Vegetarische Gemüsepflanzerl



49 STEHCAFÉ TRISKA

-  Baumstriezel




50 STEHCAFÉ WEBER

- glutenfrei  Schoko-Muffin


51 WURSTBRATEREI ACKTUN

-  Gemüseburger in der Semmel
-  Bio-Knusper-Gemüseschnitzel in der Biosemmel mit Bio-Salatgarnitur und Bio-Ketchup

52 WURSTBRATEREI BURTSCHER

-  Veggie-Burger
-  Weizenrollen (Wraps) mit Hummus-Aufstrich, gefüllt mit Grillgemüse, Bruschetta, Schwammerlsalat, Couscous-Salat, Hüttenkäse, Tomato-Mozarella oder Obazda
-  Weizenrollen (Wraps) mit Hummus-Aufstrich, gefüllt mit Grillgemüse, Bruschetta, Schwammerlsalat oder Couscous-Salat

53 WURSTBRATEREI EBERT

-  Vegetarisches & veganes Schnitzel

54 ZUM GAUMENSCHMAUS

-  Knusper-Gemüseschnitzel