



Johann Auer auf der Wiesn

Unsere Speisekarte

Liebe Gäste,

Wir freuen uns wirklich unbandig, Sie heute im Namen der Auerbräu und der Festwirtsfamilie Heinrichsberger in unserem „Johann Auer auf der Wiesn“ herzlich begrüßen zu dürfen. Schön, dass Ihr da seid!

Viele Menschen haben mächtig viel Hirn- und Muskelschmalz in dieses schöne, gemeinsame Projekt gesteckt, bis wir dieses Jahr nach über drei Jahrzehnten Ochsenbraterei ein neues Kapitel Herbstfest aufschlagen durften:

Unser „Johann Auer auf der Wiesn“ ist ein Ort Rosenheimer Gemütlichkeit, bodenständiger Tradition und der kleinen Besonderheiten. Benannt nach unserem Gründervater, wird man sich im „Johann Auer auf der Wiesn“ durch unser vielfach prämiertes Biersortiment und die Schmankerlküche der Festwirtsfamilie Heinrichsberger probieren können.

Und natürlich gibt es auch noch den feinen Ochsenbraten und das traditionelle Ochsengröstl. Ehrensache!

Es ist uns eine helle Freude, Teil der langen Tradition des Herbstfestes zu sein und mit dem „Johann Auer auf der Wiesn“ einen neuen Ort geschaffen zu haben, an dem Menschen zusammenkommen, um das Leben, unser Bier und die Wiesn in schönem Ambiente zu feiern.

Unser Musikprogramm

Tag	11:00 - 17:00 Uhr	17:30 - 23:00 Uhr	Tag	11:00 - 17:00 Uhr	17:30 - 23:00 Uhr
Samstag, 26.8.		Talbach - Buam	Sonntag, 3.9.	Harthäuser Musi	Nußberg Buam
Sonntag, 27.8.	Rotbachmusi	Talbach - Buam	Montag, 4.9.	Kranzhorn Musikanten	Dorf Oxn
Montag, 28.8.	Rotbachmusi	Talbach - Buam	Dienstag, 5.9.	Zellbach Musik	Dorf Oxn
Dienstag, 29.8.	Rotbachmusi	14 Hoibe	Mittwoch, 6.9.	Flinscharanka	Onkel Bazi Orchester
Mittwoch, 30.8.	Rotbachmusi	14 Hoibe	Donnerstag, 7.9.	Raffemoser Musikanten	Onkel Bazi Orchester
Donnerstag, 31.8.	Rotbachmusi	14 Hoibe	Freitag, 8.9.	Priener Buam	Onkel Bazi Orchester
Freitag, 1.9.	GrossStoana	Harthäuser Musi	Samstag, 9.9.	UNS - De bayrische Blechmusi	Dorf Oxn
Samstag, 2.9.	5-Erlei	Harthäuser Musi	Sonntag, 10.9.	UNS - De bayrische Blechmusi	Dorf Oxn



Johann Auer
auf der Wiesn

WIESN-SCHMANKERL

- „Johann-Auer Schmankerl-Jaus'n“** ^{2, 7, 11}
Roastbeef vom bayrischen Jungbullen, Schwarzgeräuchertes, Ochsenfleischsalat, verschiedene Hart- und Weichkäse von der Käserei Anderlbauer/Frasdorf, Kalbsleberwurst im Glas und hausgemachter Erdäpfelkas, fein garniert mit Essiggurken, gekochtem Ei, Radieserl und Radi, dazu Schnittlauchbrot, ObaHunga-Brotchips, ofenfrisches Steinofenbaguette und bayrische Butter
Für 1 Person 15,80 €
Für den ganzen Tisch 64,90 €
- Bunte Käseauswahl 18,60 €**
von der Käserei Anderlbauer/Frasdorf fein garniert mit Weintrauben, Feigensenf und Steinofenbaguette
- Dreierlei Aufstriche** ³ **11,80 €**
Radikas, Erdäpfelkas und Obatzda mit Breze
- Bayerischer Wurstsalat** ^{2, 3, 11} **9,80 €**
mit Breze
- 6 Stück Rostbratwürstl** ³ **9,80 €**
auf Sauerkraut mit Semmel
- Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom bayrischen Jungbullen** ¹ **26,80 €**
mit kräftiger Zwiebelsoße und Röstkartoffeln
- Johann-Auer-Reindl für 2 Personen** ^{1, 2, 3} **42,80 €**
Ente, Ochs und Spanferkel mit Semmel- und Kartoffelknödel, Blaukraut und Johann-Auer-Dunkelbiersoße
- Hilger's Spanferkel** ^{1, 2, 3} **18,50 €**
mit Johann-Auer-Dunkelbiersoße Kartoffelknödel und Krautsalat
- Geschmorter Ochsenbraten** ^{1, 2, 3} **19,80 €**
in deftiger Soße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut
- Ochsenfleisch-Gröstl** ^{1, 2, 3} **17,20 €**
mit Bratkartoffeln aus der Pfanne und Krautsalat
- Saftiger Surbraten** ^{1, 2, 3} **16,50 €**
mit frisch geriebenem Kren, Johann-Auer-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat
- „Wirtshausschnitzel“ Cordon Bleu** ^{2, 3} **19,60 €**
von der Pute gefüllt mit Obazda, Petersilie und Zwiebeln, dazu Pommes und Kräuterschmand
- Zartes Hirschgulasch 19,80 €**
mit Spätzle, hausgemachtem Blaukraut und Preiselbeerbirne

AUS DER SUPPEN-KÜCHE

- A gscheide Fleischsuppe 6,50 €**
mit Kaspressknödel und Schnittlauch

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- ¼ Bauernente** ^{1, 2, 3} **19,80 €**
mit Kartoffelknödel und Blaukraut
- ½ Bauernente** ^{1, 2, 3} **26,50 €**
mit Kartoffelknödel und Blaukraut
- ½ Bauernhendl 11,80 €**
mit Semmel
- ½ Bauernhendl 13,20 €**
mit Pommes Frites

MARKTFRISCHE SALATE

- Kleiner Teller Gartensalat 6,50 €**
mit Hausdressing
- Großer Teller Gartensalat 16,40 €**
mit Ochsenfetzen, Hausdressing und ofenfrischem Steinofenbaguette

FÜR DIE KLEINEN

- 1/4 Hendl 7,40 €**
mit Pommes Frites
- Semmelknödel** ¹ **4,80 €**
mit Bratensoße
- Spätzle 4,80 €**
mit Bratensoße
- Portion Pommes Frites 4,80 €**
mit Ketchup oder Mayonnaise

AUS DER FISCHKÜCHE

- Bachforelle „Müllerin Art“ 25,80 €**
vom Fischer Wimmer in Antwort in Butter gebraten mit buntem Marktgemüse und kleinen Kräuterkartoffeln

FLEISCHLOSER GENUSS

- Nudeltaschen gefüllt mit regionalen Gemüsesorten 15,50 €**
mit Kirschtomaten und Zucchini in fruchtigem Tomatensugo dazu Pinienkerne, Rucola und Balsamicoreduktion **Vegan**
- dazu Parmesanspäne, Rucola und Balsamicoreduktion 15,50 €**
- Rahmpfifferlinge 16,80 €**
mit Semmelknödel
- Käsespätzle** ^{2, 3} **13,50 €**
mit Bergkäse und Röstzwiebeln

NACHSPEISEN

- Lauwarmer Apfelstrudel 6,40 €**
mit Vanillesoße
- Frischer Kaiserschmarrn** ³ **14,40 €**
mit Rosinen, Mandelsplittern und Apfelkompott
- Johann Auer Dessert Reindl** ³ **32,80 €**
Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Mini-Windbeutel, Apfelkompott und frische Früchte
für 4 Personen 59,60 €
für 8 Personen

Die aktuelle Liste mit allen in den Speisen & Getränken enthaltenen Allergenen liegt in unserer Küche zur Einsicht auf.
Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milchweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = gewachst

GETRÄNKE

- Rosenheimer Herbstfest-Märzen 1,0 ltr. 11,80 €**
leichte Bernsteinfarbe, kräftiges Bukett, gepaart mit würziger Note, angenehme Bittere, vollmundige Stammwürze 13,6% - Alkohol 5,6% Vol.
- Rosenheimer Herbstfest-Radler 1,0 ltr. 11,80 €**
- Johann Auer Dunkles Märzen 1,0 ltr. 11,80 €**
- Johann Auer Dunkle Weiße 1,0 ltr. 11,80 €**
- Rosenheimer Hefe Weißbier 1,0 ltr. 11,80 €**
- Hefe Weißbier Alkoholfrei 1,0 ltr. 11,80 €**
- Helles Alkoholfrei 1,0 ltr. 11,80 €**
- Rosenheimer Herbstfest-Märzen 0,5 ltr. 5,90 €**
- Rosenheimer Herbstfest-Radler 0,5 ltr. 5,90 €**
- Rosenheimer Dunkles Märzen 0,5 ltr. 5,90 €**
- Johann Auer Dunkle Weiße 0,5 ltr. 5,90 €**
- Rosenheimer Hefe Weißbier 0,5 ltr. 5,90 €**
- Hefe Weißbier Alkoholfrei 0,5 ltr. 5,90 €**
- Helles Alkoholfrei 0,5 ltr. 5,90 €**

Braumeister Empfehlung

Welche Bierspezialität passt zu meinem Essen?
Finde es raus und folge der Braumeister Empfehlung.
Details siehe Rückseite.

- Alkoholfreie Getränke**
- Valencia Tafelwasser „sanft“ 0,5 ltr. 3,60 €**
- Valencia Apfelschorle 0,5 ltr. 3,90 €**
- Valencia Rote Schorle 0,5 ltr. 3,90 €**
- Valencia Orangenlimonade** ¹ **0,5 ltr. 3,90 €**
- Auerbräu Cola Mix** ^{1, 9} **0,5 ltr. 3,90 €**
- Warme Getränke**
- Haferl Kaffee** ⁹ **4,20 €**

AN DER BAR

- Kalte Ente 0,25 ltr. 6,50 €**
Der Klassiker zurück – nur im Johann Auer auf der Wiesn! Sprudeliger Sekt und eiskalter Weißwein treffen auf erfrischende Zitrone und feinherbe Melisse.
- Rüscherl** ^{1, 9} **10 cl 4,80 €**
- Weinschorle 0,25 ltr. 4,40 €**
- Weißwein 0,25 ltr. 6,50 €**
- Coca Cola** ^{1, 9} **0,33 ltr. 3,90 €**
- Mineralwasser 0,33 ltr. 3,20 €**

Bier ist unsere



Leidenschaft.

Johann Auer auf der Wiesn

Johann Auer, gebürtiger Neubeurer, Schiffsmeister, Getreidehändler, Steinbruchbesitzer und Gastwirt in einer Person hatte vor über 130 Jahren nicht nur eine glühende Passion fürs Bierbrauen, sondern auch eine Vision: Er erkannte bereits Ende des 19. Jahrhunderts das Zukunftspotenzial unserer schönen Stadt Rosenheim. Kurzerhand erwarb er ein Grundstück am Stadtrand und baute in der Nähe der Bahngleise seine Brauerei. Und die Leute staunten: Mit elektrischem Licht und Dampfmaschine war seine AuerBräu damals

die modernste Brauerei Bayerns. Am 17. September 1889 war es so weit: Das erste Fass Auerbräu wurde angezapft.

An derselben Stelle beschäftigen wir heute über 120 Menschen aus der Region. Und zusammen – leidenschaftlich vom Lageristen bis zur Brauerin – bringen wir die Vision

unseres Gründers in die Zukunft. Nachhaltiger Umgang mit Ressourcen gehört für uns hier ebenso dazu, wie kompromisslose Qualität und höchste Braukunst. Stoßen wir also an auf ein Stück Brauerei- und Stadtgeschichte. Auf euch, auf unsere Festwirtsfamilie, auf uns und aufs Leben. Prosit!

*Herzlichst,
Ihre AuerBräu Rosenheim*

ROSENHEIMER Herbstfest-Märzen



Bernsteinfarben leuchtend, mit einer herrlichen feinporigen Schaumkrone präsentiert es sich, eine süffige bayerische Spezialität, vollwürzig und herzhaft im Geschmack.

% Alkohol
●●●●○

Bittere
●●●○●

Malzkörper
●●●●○

ROSENHEIMER Dunkles Märzen



Spezialmalz verleihen unserem Dunklen Märzen eine besonders kräftige und leicht bittere Note. Das Dunkle Märzen ist ein vollmundiges, süffiges Geschmackserlebnis.

% Alkohol
●●●●○

Bittere
●●●○●

Malzkörper
●●●●○

ROSENHEIMER Hefe Weißbier



Prachtvoll im Glas leuchtet gold-gelb unser spritziges und vollmundiges Rosenheimer Hefe Weißbier. Die perfekte Mischung aus kräftiger Hefenote und fruchtiger Eleganz.

% Alkohol
●●●○●

Bittere
●●○●●

Malzkörper
●●●●○

ROSENHEIMER Dunkle Weiße



Ein kerniges, charaktervolles Bier mit feinen Röstaromen, das schon unserem Gründer Johann Auer besonders gut schmeckte.

% Alkohol
●●●○●

Bittere
●●○●●

Malzkörper
●●●●○



Druckerzeugnis

www.natureOffice.com/DE-248-MLUDX37

klimaneutral
durch CO₂-Ausgleich



www.blauer-engel.de/uz195

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.

Helfen Sie uns Papier zu sparen.
Hier finden Sie unsere digitale Speisekarte

