

AuerBräu

Festwirtsfamilie



Festhalle

Heinrichsberger



Menu



Dear guests, we welcome you to the Auerbräu Festhalle!

It's such a pleasure to see you all again so smart and nicely dressed and beautifully prepared. Now order yourselves first of all a nice, fresh Maß of our drinkable Auerbräu Wiesnmärzen and a few delicacies from our festival host family Heinrichsberger. And then take your seat neighbor on the left and the seat neighbor on the right and toast: Cheer's to you, to life and the wonderful time together at our Rosenheim Autumn Festival.

Our music program

Saturday, 31.8.	Die Karolinenfelder
Student-Sunday Sunday, 01.9.	Musikkapelle Großholzhausen ab 17:00 Uhr: Napis Gebläse ab 19:30 Uhr: Holzerband
Monday, 02.9.	De Zoassaringa
Tuesday, 03.9.	Sunnseit Musi
Family-Day Wednesday, 04.9.	Jugendkapelle Rohrdorf
Thursday, 05.9.	Stodl Blech
Friday, 06.9.	Jubiläums Böhmische
Saturday, 07.9.	Musikkapelle Brannenburg
Thanksgiving Sunday, 08.9.	Musikkapelle Flintsbach

with the festival music „**Die Karolinenfelder**“ every day from 3 pm except So. 01.09.



Maurermontag Monday, 09.9.	De Hirsch'n
Tuesday, 10.9.	Vonga Vierer Blosn
Family-Day Wednesday, 11.9.	Saubochmusi
Fireworks Thursday, 12.9.	De Zoassaringa Zwiefachen
Friday, 13.9.	Mangfallblech
Saturday, 14.9.	Musikkapelle Nussdorf
Sunday, 15.9.	Musikkapelle Vagen

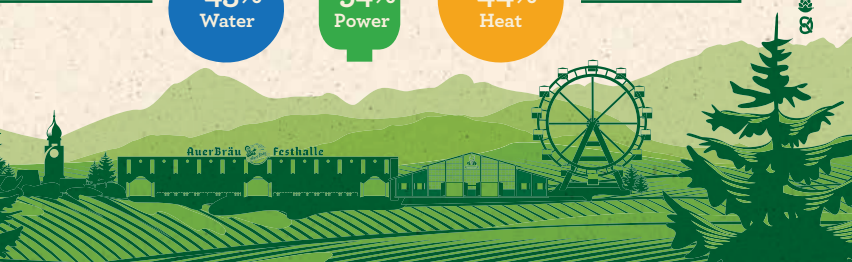
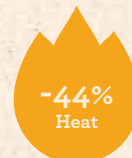
Lunch music: Monday to Saturday from 11:30-14:30 and Sunday from 10:00 - 14:30



The green heart of the Wiesn

We celebrate in the Auerbräu Festhalle not only with **100% green electricity from hydropower**, but also 26 years of eco-audit at Auerbräu.

This makes us one of Germany's best breweries in terms of liter of beer, making us one of the best breweries in Germany. And we are really proud of that.



AuerBräu

Festwirtsfamilie



Festhalle

Heinrichsberger

WIESN DELICACIES

Juicy surbraten with sauerkraut, bread dumpling, Märzen beer sauce and horseradish	17,20 €
Roast pork fresh from the oven with Märzen beer sauce, bread dumpling and coleslaw	16,80 €
Crispy roll roast of pork belly with Märzen beer sauce, coleslaw and potato salad	15,90 €
Crispy rear pork knuckle with Märzen beer sauce, bread dumpling and coleslaw	
half pork knuckle	19,80 €
whole knuckle of pork	28,50 €
Johann Auer Special Reindl – Johann Auer Special Pan for 2 persons with juicy roast pork, surbraten, farm duck, knuckle of pork, served with beer sauce, red cabbage, bread and potato dumplings	46,80 €
Ox Gröstl (deboned ox meat fried in a pan) from bavarian pasture ox with pan fried potatoes and coleslaw	19,40 €
Duck Gröstl (deboned duck meat fried in a pan) with beans, bacon and saucee	18,80 €
Braised roast ox in hearty sauce with potato dumpling and homemade red cabbage	22,80 €
Currywurst (sausage with spicy curry-ketchup sauce) with french fries	10,90 €
Two pairs of pork sausages with sauerkraut, hot mustard and bread roll	10,80 €
Leberkäse (a type of oven baked meat loaf) with sweet mustard and potato salad	10,80 €
Turkey escalope „Viennese style“ fried in clarified butter with cranberries	
with french fries	19,80 €
with potato salad	18,90 €
Lumberjack cordon bleu of pork stuffed with raw ham, onions and cheese, served with cranberries and french fries	21,50 €
Tender venison goulash with spaetzle, homemade red cabbage and cranberries	21,80 €

FRESH FROM THE SPIT GRILL

Half grilled farm hendel / chicken with roll	13,70 €
with french fries	14,90 €
1/4 farm duck with potato dumpling and homemade red cabbage	22,80 €
1/2 farm duck with potato dumpling and homemade red cabbage	29,60 €

FROM THE SOUP KITCHEN

Strong meat soup with liver dumplings and chives	7,50 €
Strong meat soup with strips of pancake and chives	7,50 €
Homemade sour Lüngerl (lungs) with bread dumpling	10,90 €

OUT OF THE SAUSAGE POT

(until 14:00 o'clock / 2 p.m)

Two pairs of Viennese sausages with hot mustard and roll	7,60 €
Two Munich white sausages with sweet mustard and pretzel	7,60 €

FOR THE LITTLE ONES

1/4 Chicken with french fries and a surprise	8,50 €
Bread dumpling with sauce	5,50 €
Spätzle with sauce	5,50 €
Portion with french fries with ketchup or mayonnaise	5,90 €

**Special offer for our children
04.09. and 11.09.**

Children´s escalope Viennese Style
from turkey and french fries
and a surpris **6,00 €**

The current list with all the allergens contained in the food & beverages
Allergens is available for inspection in our kitchen.

HEARTY SNACKS / COLD KITCHEN

Bavarian sausage salad slices form the Lyoner with onions and farmhouse bread	9,90 €
Sausage salad swiss style slices from the Lyoner with Emmental, onions and farmhouse bread	10,90 €
Slice of cold Leberkäse (a type of oven baked meat loaf) with pickled cucumber, mustard and pretzel	9,90 €
Vinegar dumplings finely garnished with pickled cucumber and radish	10,50 €
Diced Emmental cheese fresh from the loaf with a pretzel	10,90 €
Portion of cold roast with butter, horseradish, pickled gherkins and farmhouse bread	12,60 €
Three spreads Obazda (a creamy savoury cheese spread), Radikas, Erdapfelkäs (a special kind of cheese with potato taste), radikas, farmhouse bread and ObaHunga-Breadchips	12,80 €
Inntaler snack board For one persons richly garnished	16,90 €
For the whole table pers with black smoked meat, Leberkäse (oven baked meat loaf), Obazda (a creamy savoury cheese spread) & Radikas, ObaHun- ga-Breadchips, cold roast, fire devil, pickles, Radish and radish, mountain cheese, chive bread, butter and farmhouse bread	62,80 €

FRESH SALADS

Small plate garden salad	7,20 €
Large plate of gardensalad with roasted turkey strips, cucumbers, tomatoes, potato salad, assorted leaf salads and home salad dressing	17,80 €

AND THEREFORE/SIDES

Pretzel fresh from the oven	1,60 €
Oven fresh oven Pretzel	5,50 €
Bauer´s beer stick	3,80 €
Portion of potato salad	5,50 €
Portion of coleslaw	5,50 €
Portion of red cabbage	5,50 €

FROM THE FISH KICHEN

Baked trout from Chiemgau waters with potato salad and tartar sauce	20,80 €
Baked fish of pollack fillet from sustainable fishery (MSC) with potato salad and tartar sauce	18,60 €
Smoked fish plate with smoked salmon, char and smoked fish cream cheese with cream horseradish, baguette and ObaHunga-Bread- chips	18,90 €
Plug fish From the Chiemgau waters From the Müllnerhof fishery in Antwort	
From salmon trout 100gr	4,40 €
From char 100gr	4,80 €

VEGETARIAN DISHES (MEATLESS DELIGHT)

3 spinach dumplings in brown butter with cherry tomatoes, arugula and parmesan shavings	15,90 €
Cream Chantarelles with bread dumpling	18,80 €
Cheese Spätzle with mountain cheese and roasted onions	14,40 €
Pasta pockets filled with beet on creamy black salsify ragout with radish sprouts (vegan, gluten-free, lactose-free)	16,80 €

DESSERTS

Warm appel strudel with vanilla sauce	7,40 €
Fresh/Homemade Kaiserschmarrn 3 (sliced sugared pancakes) with raisins, almond silvers and apple compote	15,80 €
Johann Auer Dessert Composition Apple strudel, Kaiserschmarrn, Mini cream puff, apple compote and fresh fruits	
for 4 persons	31,80 €
for 8 persons	58,80 €

Do you speak english?



Parla italiano?

DRINKS

Rosenheimer Herbstfest-Märzen 1,0 ltr. 12,60 €

Light amber color, strong bouquet, paired with spicy note, pleasant bitterness, fullbodied, original Wort 13.6%-alcohol 5.6 vol.

Rosenheimer Herbstfest-Radler 1,0 ltr. 12,60 €

Yeast wheat beer Alcohol-Free 1,0 ltr. 12,60 €

Beer Alcohol – Free 1,0 ltr. 12,60 €

Alcohol Free Drinks

Valencia table water soft 0,5 ltr. 3,90 €

Valencia Apple Spritzer 0,5 ltr. 4,40 €

Valencia Red Spritzer 0,5 ltr. 4,40 €

Valencia Orange Lemonade 0,5 ltr. 4,40 €

Auerbräu Cola Mix 0,5 ltr. 4,40 €

(Orange Lemonade, Cola)

Warm drinks

Haferl/ Big cup of coffee 4,40 €

ROSENHEIMER

Dunkles Märzen

(Dark Märzen) Only in the beer garden!

Brillantly fine chestnut color, underpinned with fine roasted and caramel notes, strong round body with pleasant, well pronounced hop bitterness full-bodied, original wort 13.6% alcohol 5.6 vol.

1,0 / 0,5 ltr.
12,60 € /
6,30 €

In the beer garden

We serve the Herbstfest-Märzen, the Dark-Märzen, the Rosenheimer Weißbier/yeast Wheat Beer and the alcohol-free beers also in 0.5 ltr. Half pint mugs! 6,30 €

So that it goes faster, there are from 17:00 only Massn!

LUNCH SPECIALS

Mo: 2 pairs of pork sausages

with sauerkraut and bread

Di: Roast in cream sauce

with Spätzle

Mi: Currywurst

(sausage with spicy curry-ketchup sauce)

with french fries

Do: Tiroler Gröstel

(pan-fried dish with potatoes, boiled beef, onions)

with gravy and fried egg

Fr: „Arme Ritter“

(dish of bread slices dipped in milk and egg)

with apple compote

for 8,90 €

Mo.-Fr.
11 - 14
o'clock

The fact that we can all celebrate a beautiful autumn festival in our Auerbräu Festhalle is of course a joint effort. And because it is nice to say thank you, we do it here: Thank you to all helpers on and around the Wiesn, to all suppliers and service providers, to all friends and especially to our families for their support during these wild Wiesn times!



www.blauer-engel.de/uz195

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.

Help us to save paper to save paper. Here you will find our digital menu



AuerBräu

Festwirtsfamilie



Festhalle

Heinrichsberger



Menu



Cari ospiti, vi diamo un caloroso benvenuto alla Auerbräu Festhalle!

È un piacere vedervi tutti vestiti in modo elegante. Ora ordinate una bella pinta fresca della nostra deliziosa Auerbräu Wiesenmärzen e qualche prelibatezza della nostra famiglia ospitante Heinrichsberger. E poi brindate con i vostri vicini di posto a destra e a sinistra. A voi, alla vita e a un meraviglioso momento insieme alla nostra Rosenheimer Herbstfest.

Il nostro programma musicale

Sabato, 31.8.	Die Karolinenfelder
Serata studenti	Musikkapelle Großholzhausen
Domenica, 01.9.	ab 17:00 Uhr: Napis Gebläse
	ab 19:30 Uhr: Holzerband
Lunedì, 02.9.	De Zoassaringa
Martedì, 03.9.	Sunnseit Musi
Giorno famiglia	Jugendkapelle Rohrdorf
Martedì, 04.9.	
Giovedì, 05.9.	Stodl Blech
Venerdì, 06.9.	Jubiläums Böhmische
Sabato, 07.9.	Musikkapelle Brannenburg
Festa del raccolto	Musikkapelle Flintsbach
Domenica, 08.9.	

con la musica del festival „Die Karolinenfelder“ tutti i giorni dalle 15.00, tranne dom. 01.9.



Maurermontag	De Hirsch'n
Lunedì, 09.9.	
Martedì, 10.9.	Vonga Vierer Blosn
Giorno famiglia	Saubochmusi
Martedì, 11.9.	
Feuerwerk	De Zoassaringa Zwiefachen
Giovedì, 12.9.	
Venerdì, 13.9.	Mangfallblech
Sabato, 14.9.	Musikkapelle Nussdorf
Domenica, 15.9.	Musikkapelle Vagen

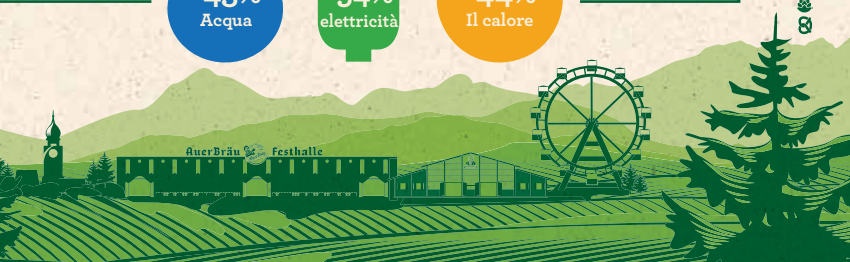
Musica abbondante a pranzo: dal lunedì al sabato dalle 11:30 alle 14:30 e la domenica dalle 10:00 alle 14:30.



Il cuore verde del Wiesen.

All'Auerbräu Festhalle festeggiamo non solo il **100% di elettricità verde** proveniente dall'energia idrica, ma anche 27 anni di eco-audit all'Auerbräu.

Questo ci rende uno dei migliori birrifici in Germania per quanto riguarda il consumo di risorse per litro di birra. E ne siamo davvero orgogliosi



AuerBräu

Festwirtsfamilie



Festhalle

Heinrichsberger

PRELIBATEZZE

Surbraten succulento con crauti, gnocchi di pane, salsa di birra Märzen e rafano	17,20 €
Arrosto di maiale appena sfornato con salsa di birra Märzen, gnocchi di pane ed insalata di cavolo	16,80 €
Rotolo croccante arrosto di pancia di maiale con salsa alla birra Märzen, insalata di cavolo ed insalata di patate	15,90 €
Stinco posteriori di maiale croccante con salsa di birra Märzen, gnocchi di pane ed insalata di cavolo	
Mezzo stinco di maiale	19,80 €
stinco intero di maiale	28,50 €
Johann Auer Speciale Tegamino per 2 persone con arrosto di maiale succulento, surbraten, anatra di fattoria, stinco di maiale, servito con salsa alla birra, cavolo rosso, gnocchi di pane e gnocchi di patate	46,80 €
Gröstl Carne di bue da bue bavarese allevato al pascolo con patate in padella ed insalata di cavolo	19,40 €
„Gröstl“ d'anatra (carne d'anatra disossata e frita in padella) con fagioli, pancetta e salsa	18,80 €
Brasato di bue bianco bavarese con patate in padella e insalata di cavolo	22,80 €
Currywurst = salsiccia al curry con patatine fritte	10,90 €
Due coppie di salsicce di maiale con crauti, senape piccante e con rotolo	10,80 €
„Leberkäse“ = tipo di polpettone di carne tritata con senape dolce e insalata di patate	10,80 €
Scaloppine di tacchino „alla viennese“ fritto in burro chiarificato con mirtilli rossi	
con patatine fritte	19,80 €
con insalata di patate	18,90 €
Cordon bleu di boscaiolo di maiale, ripieno di prosciutto crudo, cipolle e formaggio, servito con mirtilli rossi e patatine fritte	21,50 €
Tenero gulasch di cervo con spaetzle, cavolo rosso fatto in casa e mirtilli rossi	21,80 €

FRESCO DI GRIGLIA ALLO SPIEDO

Mezzo pollo di fattoria alla griglia con rotolo	13,70 €
con patatine fritte	14,90 €
1/4 di anatra di contadino con gnocchi di patate e cavolo rosso fatto in casa	22,80 €
1/2 di anatra di contadino con gnocchi di patate e cavolo rosso fatto in casa	29,60 €

DALL'ANGOLO DELLE ZUPPE

Zuppa di carne sostanziosa con gnocchi di fegato ed erba cipollina	7,50 €
Zuppa di carne sostanziosa con strisce di frittelle ed erba cipollina	7,50 €
Lüngerl/Polmoni acido fatto in casa con canederlo di pane	7,50 €

DALLA CUCINA DELLA SALSICCIA

(fino alle 14:00)

Due paia di wurstel con senape calda e rotolo	7,60 €
Due salsicce bianche di Monaco con senape dolce e pretzel	7,60 €

PER I PIÙ PICCOLI

1/4 di pollo con patatine fritte ed una sorpresa	8,50 €
Gnocchi di pane con salsa	5,50 €
Spaetzle con salsa	5,50 €
Porzione di patatine fritte con ketchup o maionese	5,90 €

Azione sulle Giornate dei bambini
04.09. & 11.09.

Cotoletta per bambini „alla viennese“
di tacchino con patatine fritte
ed una sorpresa di **6,00 €**

L'elenco aggiornato di tutti gli allergeni e additivi contenuti nei cibi e nelle bevande allergeni e additivi è disponibile per la consultazione presso il personale di servizio.

SPUNTINI

Insalata di salsiccia bavarese di Lyoner con cipolle e pane contadino	9,90 €
Insalata di salsiccia svizzera di Lyoner con Emmental cipolle e pane contadino	10,90 €
Una fetta di polpettone freddo (Leberkäse freddo) con cetriolini sott'aceto e pretzel	9,90 €
Gnocchi all'aceto finemente guarniti con cetriolini e ravanelli sottaceto	10,50 €
Formaggio Emmental a dadini fresco di pagnotta, finemente guarnito con un pretzel	10,90 €
Porzione di arrosto freddo con burro, crein, cetriolini sott'aceto e pane di fattoria	12,60 €
Tre spread Obaszda (crema di formaggio), Radika, Erdäpfelkas (formaggio speciale con aroma di patate), con ravanelli, pane di fattoria e chips di pane di ObaHunga	12,80 €

„Inntaler Brotzeitbrettl“ Tavola da spuntino da Inntal

Per una persona riccamente guarnito per 1 persona	16,90 €
per l'intera tavola con carne nera affumicata, polpettone di fegato, Obazda (crema di formaggio) e ciccioli, chips di pane di ObaHunga, arrosto freddo, diavolo di fuoco, polpettine di carne, sottaceti, ravanelli, formaggio di montagna, pane all'erba cipollina, burro e pane contadino	62,80 €

INSALATE FRESCHE DI MERCATO

Piatto piccolo di insalata dell'orto	7,20 €
Piatto grande di insalata dell'orto con strisce di tacchino fritte, con cetrioli, pomodori, insalata di patate, varie insalate a foglia, condimento della casa	17,80 €

...E IN PIÙ

Pretzel appena sfornati	1,60 €
Pretzel Wiesn freschi di forno	5,50 €
Bauers biscotti alla birra	3,80 €
Porzione di insalata di patate	5,50 €
Porzione di insalata di cavolo	5,50 €
Porzione di cavolo rosso	5,50 €

DALLA CUCINA DEL PESCE

Trota al forno dalle acque del Chiemgau con insalata di patate e salsa tartara	20,80 €
Filetto di Pollock al forno da pesca sostenibile (MSC) con insalata di patate e salsa tartara	18,60 €
Piatto di pesce affumicato con salmone affumicato, salmerino e crema di formaggio al pesce affumicato, con crema di rafano e baguette	18,90 €
„Steckerlfisch“ = Lavarello alla griglia dalle acque del Chiemgau dalla pesca di Müllnerhof da Antwort	
Dalla trota salmonata 100g	4,40 €
Dal char 100g	4,80 €

INDULGENZA SENZA CARNE

3 pezzi di gnocchi di spinaci al burro bruno con pomodori ciliegini rucola e scaglie di parmigiano	15,90 €
Crema di finferli con gnocchi di pane	18,80 €
„Käsespätzle“ Spaetzle al formaggio con formaggio di montagna e cipolle grigliate	14,40 €
Ravioli di barbabietola su ragù cremoso di salsefrica nera con germogli di ravanella (vegan, senza glutine, senza lattosio)	16,80 €

DOLCI

Strudel di mele caldo con salsa di vaniglia	7,40 €
„Kaiserschmarrn“ fresco - frittata dolce spezzettata con uvetta con uva sultanina, scaglie di mandorle e composta di mele	15,80 €
„Johann Auer Dessert Reindl“ Composizione da dessert Johann Auer Strudel di mela, Kaiserschmarrn, Mini bigné alla crema, composta di mele, frutta fresca	
Per 4 persone	31,80 €
Per 8 persone	58,80 €

Do you speak english?



Parla italiano?

AuerBräu

Festwirtsfamilie



Festhalle

Heinrichsberger

BEVANDE

Rosenheimer Herbstfest-Märzen 1,0 ltr. 12,60 €

Colore ambrato chiaro, bouquet intenso, abbinato a una nota speziata, Amaro piacevole, corposo
Mosto originale 13,6% - Alcool 5,6% vol.

Rosenheimer Herbstfest Radler

(Birra con Sprite) 1,0 ltr. 12,60 €

Hefe Weiße Alkoholfrei

(Birra di frumento analcolica) 1,0 ltr. 12,60 €

Birra analcolica

1,0 ltr. 12,60 €

ROSENHEIMER

Dunkles Märzen

Solo nella birreria all'aperto!

Aspetto lucido e finemente castano, con una sottile tostatura e caramello. Sapore, corpo forte e rotondo, con un gusto gradevole, amaro da luppolo ben pronunciato
Mosto originale 13,6
Alcool 5,6% Vol

1,0 / 0,5 ltr.
12,60 € /
6,30 €

Bevande analcoliche

Valencia Acqua da tavola 0,5 ltr. 3,90 €

con poco acido carbonico

Valencia Succo di mela e 0,5 ltr. 4,40 €

con acqua gassata

Valencia Succo rosso 0,5 ltr. 4,40 €

con acqua gassata

Valencia Aranciata 0,5 ltr. 4,40 €

Auerbräu Cola Mix 0,5 ltr. 4,40 €

Cola ed Aranciata

Bevande calde

Caffè d'avena 4,40 €

Nella birreria all'aperto

serviamo la Herbstfest Märzen, la Märzen scura, la birra di frumento Rosenheim e le birre analcoliche anche in contenitori da 0,5 litri. Mezza brocca 5,90 €

Per rendere più veloce l'operazione, ci sono dalle 17:00 solo Massn!

ABBONAMENTO AL PRANZO

Lunedì: Due coppie di salsicce di maiale

con crauti e pane

Martedì: Crema arrosto

con spaetzle

Mercoledì: Currywurst

salsiccia al curry con patatine fritte

Giovedì: Tiroler Gröstl (Piatto in padella con patate, manzo e cipolle)
con salsa e uovo fritto

Venerdì: Arme Ritter (pane fritto inzuppato nel latte e nell'uovo)
con composta di mele

per 9,80 €

Da lunedì
al venerdì
dalle 11 alle
14 ore)



agrad-chalets.de



www.blauer-engel.de/uz195

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.

Aiutateci a risparmiare
carta per risparmiare
carta. Qui troverete
il nostro menu

