



Johann Auer auf der Wiesn

Unsere Speisekarte

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem gemütlichen Wirtshaus mitten im leuchtenden, bunten und wunderbaren Rosenheimer Herbstfest – unserem „Johann Auer auf der Wiesn“.

Kaum zu glauben, dass es schon wieder ein ganzes Jahr her ist, seit wir uns hier gesehen haben! Aber ein eisernes Rosenheimer Gesetz besagt schließlich, dass man sich mindestens einmal im Jahr auf der Wiesn sieht. Also: Griaß eich, servus, schön, dass ihr da seid.

Aber gut, wo könnte man denn – neben unserer schönen Auerbräu Festhalle natürlich – besser ratschen, feiern und das Leben genießen als hier, in unserem Johann Auer auf der Wiesn? Bei uns kann man neben den mit Herz und Hand gebrauten Bierspezialitäten und den Wiesnschmankerln vom Festwirt Heinrichsberger auf gemütlichen Bänken nämlich hervorragend einen Ratsch machen, der Musik zuhören und es sich gut gehen lassen, an der Bar eine „Kalte Ente“ oder ein frisch gezapftes kleines Weißbier zwitschern und den Abend an- oder ausklingen lassen. Was das Wiesnherzlerl begehrt, sozusagen.

Übrigens: Manch eine und einer hat unserem ehrwürdigen „Johann Auer auf der Wiesn“ schon einen Spitznamen verpasst: Da trifft man sich im „Joe“. Uns gefällt's. Und wenn unser Gründervater vom Wolkerl runterschauen täte, würde er sicher sagen: Ob Johann oder Joe, hauptsach', ihr lasst es euch gut gehen!

Prosit auf euch, auf uns und auf das Leben!

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, 31.08.	Harthäuser Musi	Harthäuser Musi	Sonntag, 08.09.	Preaner Buam	Dorf Oxn
Sonntag, 01.09.	D'GrossStoana	Harthäuser Musi	Montag, 09.09.	Raffemoser Musikanten	Dorf Oxn
Montag, 02.09.	Raffemoser Musikanten	Harthäuser Musi	Dienstag, 10.09.	Mangfallblech	14 Hoibe
Dienstag, 03.09.	Boarisch Pris	14 Hoibe	Mittwoch, 11.09.	Flinscharanka	Bast Scho
Mittwoch, 04.09.	Zellbach Musik	Onkel Bazi	Donnerstag, 12.09.	Zellbach Krainer	Bast Scho
Donnerstag, 05.09.	Flinscharanka	Onkel Bazi	Freitag, 13.09.	UNS – Die Blechmusi	Talbach-Buam
Freitag, 06.09.	Kranzhorn Musikanten	Lustigen Bergler	Samstag, 14.09.	UNS – Die Blechmusi	Talbach-Buam
Samstag, 07.09.	D'GrossStoana	Lustigen Bergler	Sonntag, 15.09.	Zellbach Krainer	Talbach-Buam



Johann Auer
auf der Wiesn

WIESN-SCHMANKERL

- „Johann-Auer Schmankerl-Jaus'n“** 2, 4, 7, 11, a, c, g, j
Roastbeef vom bayrischen Jungbullen, Schwarzgeräuchertes, Ochsenfleischsalat, verschiedene Hart- und Weichkäse von der Käserei Anderbauer/Frasdorf, Mini-Leberkäse, Fleischpflanzerl und hausgemachter Erdäpfelkas, fein garniert mit Essiggurken, gekochtem Ei, Radieserl und Radi, dazu Schnittlauchbrot, ObaHunga-Brotchips, ofenfrisches Steinofenbaguette und Gamsjaga-Butter
Für 1 Person 18,20 €
Für den ganzen Tisch 68,80 €
- Bunte Käseauswahl** a, g, j 18,60 €
von der Käserei Anderbauer/Frasdorf fein garniert mit Weintrauben, Feigensenf und Steinofenbaguette
- Dreierlei Aufstriche** 3, a, g 12,80 €
Radikas, Erdäpfelkas und Obazda mit Breze
- Bayerischer Wurstsalat** 2, 3, 11, a, c, j 10,90 €
von der Lyoner und Regensburger mit Breze
- 2 Paar Schweinswürstl** 3, a, j 10,80 €
mit Sauerkraut, scharfem Senf und Semmel
- Rosa gebratenes Roastbeef** 1 a, i, j 29,80 €
vom bayrischen Jungbullen mit Rosmarinkartoffeln, Sc. Bearnaise und kleinem Beilagensalat
- Johann-Auer-Reindl für 2 Personen** 1, 2, 3, a, c, i, j 49,90 €
Ente, Ochs und Spanferkel mit Semmel- und Kartoffelknödel, Blaukraut und Johann-Auer-Dunkelbiersoße
- Portion Spanferkel** 1, 2, 3, a, c, i 21,50 €
von Schulter und Bauch mit Johann-Auer-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat
- Geschmorter Ochsenbraten** 1, 2, 3, a, i, l 22,80 €
in deftiger Soße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut
- Ochsenfleisch-Gröstl** 1, 2, 3, a, i, l 19,40 €
mit Bratkartoffeln aus der Pfanne und Krautsalat
- Saftiger Surbraten** 1, 2, 3, a, c, i, j, l 17,20 €
mit frisch geriebenem Kren, Johann-Auer-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat
- Holzfäller-Cordon bleu** 2, 3, 7, a, c, g, j 21,50 €
vom Schwein gefüllt mit Rohschinken, Zwiebeln und Käse, dazu Preiselbeeren und Pommes
- Zartes Hirschgulasch** a, c, j 21,80 €
mit Spätzle, hausgemachtem Blaukraut und Preiselbeerbirne

AUS DER SUPPEN-KÜCHE

- A gscheide Fleischsuppe** a, c, i 7,50 €
mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- ¼ Bauernente** 1, 2, 3, a, i 22,80 €
mit Kartoffelknödel und Blaukraut
- ½ Bauernente** 1, 2, 3, a, i 29,60 €
mit Kartoffelknödel und Blaukraut
- ½ Bauernhendl** a 13,70 €
mit Semmel
- ½ Bauernhendl** 2, 3, a, c, g 14,90 €
mit Pommes Frites

MARKTFRISCHE SALATE

- Kleiner Teller Gartensalat** g, j 7,20 €
mit Hausdressing
- Großer Teller Gartensalat** a, j, g 18,80 €
mit Ochsenfetzen, Hausdressing und ofenfrischem Steinofenbaguette

FÜR DIE KLEINEN

- 1/4 Hendl** 8,50 €
mit Pommes Frites
- Semmelknödel** 1, a, c, i 5,50 €
mit Bratensoße
- Spätzle** a, c, i 5,50 €
mit Bratensoße
- Portion Pommes Frites** c, j 5,90 €
mit Ketchup oder Mayonnaise

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

AUS DER FISCHKÜCHE

- Lachsforellenfilet vom Grill** a, c, d, g, i, j, 2, 11 25,80 €
auf buntem Gemüsebeet mit Rosmarin-kartoffeln und Sc. Bearnaise

FLEISCHLOSER GENUSS

- Rote-Beete-Maultaschen** f 16,80 €
auf cremigem Schwarzwurzelragout mit Radieschensprossen (vegan, glutenfrei, laktosefrei)
- Rahmpfifferlinge** a, c, g, j 18,80 €
mit Semmelknödel
- Käsespätzle** 2, 3, a, c, g 14,40 €
mit Bio-Bergkäse und Röstzwiebeln

UND DAZU

- Ofenfrische Breze** 1,60 €
- Ofenfrische Wiesn-Breze** 5,50 €
- Bauers Bierstangerl** 3,80 €

NACHSPEISEN

- Lauwarmer Apfelstrudel** a, c, g 7,40 €
mit Vanillesoße
- Frischer Kaiserschmarrn** 3, a, c, g, m 15,80 €
mit Rosinen, Mandelsplittern und Apfelkompott
- Johann Auer Dessert Reindl** 3, a, c, g, m 31,80 €
Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Mini-Windbeutel, Apfelkompott und frische Früchte
für 4 Personen 31,80 €
für 8 Personen 58,80 €

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = gewachst

GETRÄNKE

- Rosenheimer Herbstfest-Märzen** a 1,0 ltr. 12,60 €
leichte Bernsteinfarbe, kräftiges Bukett, gepaart mit würziger Note, angenehme Bittere, vollmundige Stammwürze 13,6 % - Alkohol 5,6 % Vol.
- Rosenheimer Herbstfest-Radler** a 1,0 ltr. 12,60 €
- Johann Auer Dunkles Märzen** a 1,0 ltr. 12,60 €
- Johann Auer Dunkle Weiße** a 1,0 ltr. 12,60 €
- Rosenheimer Hefe Weißbier** a 1,0 ltr. 12,60 €
- Hefe Weißbier Alkoholfrei** a 1,0 ltr. 12,60 €
- Helles Alkoholfrei** a 1,0 ltr. 12,60 €
- Rosenheimer Herbstfest-Märzen** a 0,5 ltr. 6,30 €
- Rosenheimer Herbstfest-Radler** a 0,5 ltr. 6,30 €
- Rosenheimer Dunkles Märzen** a 0,5 ltr. 6,30 €
- Johann Auer Dunkle Weiße** a 0,5 ltr. 6,30 €
- Rosenheimer Hefe Weißbier** a 0,5 ltr. 6,30 €
- Hefe Weißbier Alkoholfrei** a 0,5 ltr. 6,30 €
- Helles Alkoholfrei** a 0,5 ltr. 6,30 €

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. 3,90 €
- Valencia Apfelschorle** 0,5 ltr. 4,40 €
- Valencia Rote Schorle** 0,5 ltr. 4,40 €
- Valencia Orangenlimonade** 1 0,5 ltr. 4,40 €
- Auerbräu Cola Mix** 1,9 0,5 ltr. 4,40 €
- Warme Getränke**
- Haferl Kaffee** 9 4,40 €
- Haferl Cappuccino** 9 4,80 €

AN DER BAR

- Kalte Ente** 0,2 ltr. 6,50 €
Der Klassiker zurück – nur im Johann Auer auf der Wiesn! Sprudeliges Sekt und eiskalter Weißwein treffen auf erfrischende Zitrone und feinherbe Melisse.
- Rüscherl** 1,9 10 cl 4,90 €
- Weinschorle** 0,2 ltr. 4,40 €
- Weißwein** 0,2 ltr. 6,50 €
- Coca Cola** 1,9 0,33 ltr. 3,90 €
- Mineralwasser** 0,33 ltr. 3,40 €

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 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. Prost!

*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
●●●●○



natureOffice.com/DE-248-NLB9JTA



www.blauer-engel.de/uz195

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.

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

