AuerBräu Festhalle

Festwirtsfamilie Heinrichsberger

Speisekarte

Liebe Gäste, wir begrüßen euch ganz herzlich in der Auerbräu Festhalle!

Es ist eine solche Freud', euch alle so fesch und g'schniegelt und g'striegelt wiederzusehen.
Jetzt bestellts euch erst einmal eine schöne, frische Maß von unserem süffigen Auerbräu Wiesnmärzen und ein paar Schmankerl unserer Festwirtsfamilie Heinrichsberger.
Und dann nehmts eure Sitznachbarin links und den Sitznachbarn rechts und stoßts an:
Auf euch, aufs Leben und die schöne, gemeinsame Zeit auf unserem Rosenheimer Herbstfest.

Unser Musikprogramm

Samstag, **30.8.**	**Die Karolinenfelder**
Studentensonntag Sonntag, **31.8.**	ab 12:30 Uhr: **Musikkapelle Rohrdorf**
	ab 17:00 Uhr: **Napis Gebläse**
	ab 19:30 Uhr: **Holzerband**
Montag, **01.9.**	**Vonga Vierer Blosn**
Dienstag, **02.9.**	**Sunnseit Musi**
Familientag Mittwoch, **03.9.**	**Jugendkapelle Flintsbach**
Donnerstag, **04.9.**	**De Zoassaringa**
Freitag, **05.9.**	**Jubiläums Böhmische**
Samstag, **06.9.**	**Musikkapelle Vagen**
Erntedankfest Sonntag, **07.9.**	**Musikkapelle Flintsbach**

mit der Festmusik **„Die Karolinenfelder"** jeden Tag ab 15 Uhr außer am So. 31.8.

Maurermontag Montag, **08.9.**	**De Hirsch'n**
Dienstag, **09.9.**	**Saubochmusi**
Familientag Mittwoch, **10.9.**	**Jugendkapelle Stephanskirchen**
Feuerwerk Donnerstag, **11.9.**	**De Zoassaringa**
Freitag, **12.9.**	**Mangfallblech**
Samstag, **13.9.**	**Musikkapelle Großholzhausen**
Sonntag, **14.9.**	**Trachtenkapelle Litzldorf**

Zünftige Mittagsmusik:
Montag bis Samstag von 11:30-14:30 Uhr
und Sonntag von 10:00 - 14:30 Uhr

Traditionelles Wiesn BOXEN Sonntag 31.8.

Das grüne Herz der Wiesn

Wir feiern in der Auerbräu Festhalle nicht nur mit **100 % Grün-Strom aus Wasserkraft**, sondern auch 28 Jahre Öko-Audit bei Auerbräu.

Damit gehören wir beim Verbrauch von Ressourcen pro Liter Bier verbrieft zu den besten Brauereien Deutschlands. Und darauf sind wir wirklich stolz.

-43% Wasser
-54% Strom
-44% Wärme

AuerBräu Festhalle

Festwirtsfamilie Heinrichsberger

WIESN-SCHMANKERL

Saftiger Surbraten 1, 2, 3, a, c, i, j, l — **17,80 €**
mit Sauerkraut, Kartoffelknödel, Märzenbiersoße und Kren

Ofenfrischer Schweinsbraten 1, 3, a, c, i — **17,40 €**
mit Märzenbiersoße, Semmelknödel und Krautsalat

Rahmbraten vom Schwein 1, a, c, g, i, j — **16,80 €**
mit Spätzle

Knusprige hintere Schweinshaxe
mit Märzenbiersoße, Semmelknödel und Krautsalat
Halbe Haxe 1, 3, a, c, i, j — **19,80 €**
Ganze Haxe 1, 3, a, c, i, j — **28,50 €**

Johann Auer Spezial Reindl 1, 2, 3, a, c, i, j — **49,80 €**
für 2 Personen mit saftigem Schweinsbraten, Surbraten, Bauernente, Haxe, dazu Biersoße, Blaukraut, Semmel- und Kartoffelknödel

Ochsenfleisch-Gröstl 1, 2, 3, a, l — **21,80 €**
mit Bratkartoffeln aus der Pfanne und Krautsalat

Entengröstl 1, 2, 3, a, i, j — **19,40 €**
mit Bohnen, Speck und Soße

Geschmorter Ochsenbraten a, l — **25,80 €**
in deftiger Soße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut

Currywurst 2, 7, a, i — **11,80 €**
mit Pommes

Zwei Paar Schweinswürstl 7, a, j — **11,80 €**
mit Sauerkraut, scharfem Senf und Semmel

Leberkäse 2, 4, 7, i, j — **11,80 €**
mit süßem Senf und Kartoffelsalat

Putenschnitzel „Wiener Art“
in Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren
mit Pommes a, c — **19,80 €**
mit Kartoffelsalat 2, a, c, j — **18,90 €**

Holzfäller-Cordon bleu 2, 3, 7, a, c, f, g, i, j — **22,80 €**
vom Schwein gefüllt mit Rohschinken, Zwiebeln und Käse, dazu Preiselbeeren und Pommes

Zartes Hirschgulasch a, c, i — **22,50 €**
mit Spätzle, hausgemachtem Blaukraut und Preiselbeerbirne

FRISCH VOM SPIESSGRILL

Halbes, gegrilltes, Bauernhendl
mit Semmel a — **13,80 €**
mit Pommes — **15,80 €**

1/4 Bauernente 1, 2, 3, a, i — **23,80 €**
mit Kartoffelknödel u. hausgemachtem Blaukraut

1/2 Bauernente 1, 2, 3, a, i — **29,80 €**
mit Kartoffelknödel u. hausgemachtem Blaukraut

AUS DER SUPPEN-KÜCHE

Altbayrischer Suppentopf a, c, i, j — **11,40 €**
mit Rindfleisch, Pfannenkuchenstreifen, Grießnockerl und Schnittlauch, dazu Bauernbrot

Kräftige Fleischsuppe a, c, i — **7,50 €**
mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

Hausgmachtes saures Lüngerl 11, a, c, i, j — **10,90 €**
mit Semmelknödel

AUS DER WURST-KÜCHE

(bis 14.00 Uhr)

Zwei Paar Wiener 2, 3, 11, a, j — **7,80 €**
mit scharfem Senf und Semmel

Zwei Münchner Weißwürste 3, 11, a, j — **7,80 €**
mit süßem Senf und Breze

FÜR DIE KLEINEN

1/4 Hendl — **8,50 €**
mit Pommes und einer Überraschung

Semmelknödel 1, a, c, i — **5,50 €**
mit Soße

Spätzle a, c, i — **5,50 €**
mit Soße

Portion Pommes c, j — **5,90 €**
mit Ketchup oder Mayonnaise

Aktion an den Kindertagen
03.09. & 10.09.
Kinderschnitzel Wiener Art
von der Pute mit Pommes
und einer Überraschung **6,00 €**

BROTZEITEN

Bayerischer Wurstsalat 2, 3, 11, a, c, j — **10,90 €**
von der Lyoner mit Zwiebeln und Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat 2, 3, 11 a, c, g, j — **11,90 €**
von der Lyoner mit Emmentaler, Zwiebeln und Bauernbrot

Hausgemachte Bratensülze i, j, l, 3 — **12,50 €**
in Essig & Öl, dazu Radieserl, Essiggurkerl und Bauernbrot

Essigknödel 11, a, c, g, j — **10,80 €**
fein garniert mit Essiggurkerl und Radieserl

Gewürfelter Emmentaler a, g — **12,40 €**
frisch vom Laib, fein garniert dazu eine Breze

Portion kalter Braten 3, 11, a, c, g, i — **12,60 €**
mit Butter, Kren, Essiggurke und Bauernbrot

Dreierlei Aufstriche 3, a, g — **13,50 €**
Obazda, Radikas und Erdäpfelkas, mit Radieserl, Bauernbrot und ObaHunga-Brotchips

Inntaler Brotzeitbrettl 2, 4, 7, 11, a, c, g, j
Für eine Person — **17,40 €**
reichhaltig garniert
Für den ganzen Tisch — **58,50 €**
mit Schwarzgeräuchertem, Mini-Leberkäse, Fleischpflanzerl, Obazda & Radikas, ObaHunga-Brotchips, kaltem Braten, Feuerteufel, Essiggurken, Radi & Radieserl, Bergkäse, Schnittlauchbrot, Butter und Bauernbrot

MARKTFRISCHE SALATE

Kleiner Teller Gartensalat j — **7,20 €**

Großer Teller Gartensalat a, g, j — **19,80 €**
mit marinierten Ochsenfetzen, Gurken, Tomaten, Kartoffelsalat, versch. Blattsalaten, und Hausdressing

UND DAZU

Ofenfrische Breze a — **1,80 €**
Ofenfrische Wiesn-Breze a — **5,90 €**
Portion Kartoffelsalat 2 — **5,50 €**
Portion Krautsalat 2 — **5,50 €**
Portion Blaukraut — **5,50 €**

AUS DER FISCHKÜCHE

Gebackene Forelle 1, 2, 3, a, c, j — **22,80 €**
aus dem Chiemgauer Gewässer mit Kartoffelsalat und Remouladensoße

Backfisch vom Seelachsfilet 1, 2, 3, a, c, j — **18,60 €**
aus nachhaltiger Fischerei (MSC) mit Kartoffelsalat und Remouladensoße

Räucherfischteller 2, 3, 11, a, c, g — **18,90 €**
Räucherlachs, Saibling und Räucherfisch-Frischkäse, mit Sahnemeerrettich, Baguette und ObaHunga-Brotchips

Steckerlfisch
aus dem Chiemgauer Gewässer von der Fischerei Müllnerhof aus Antwort
Von der Lachsforelle 100g — **4,50 €**
Vom Saibling 100g — **4,90 €**

FLEISCHLOSER GENUSS

3 Stück Spinatknödel a, c, g, i — **15,90 €**
in brauner Butter mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne

Rahmpfifferlinge a, c, g, j — **18,80 €**
mit Semmelknödel

Käsespätzle 2, 3, a, c, g — **14,40 €**
mit Bio-Bergkäse und Röstzwiebeln

Saftiger Gemüsestrudel a, c, g, i — Vegan — **16,90 €**
auf Tomaten-Balsamico-Ragout mit gerösteten Pinienkernen

NACHSPEISEN

Warmer 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 a, c, g, m
Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Mini-Windbeutel, Apfelkompott und frische Früchte
Für 4 Personen — **31,80 €**
Für 8 Personen — **58,80 €**

Die aktuelle Liste mit allen in den Speisen & Getränken enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen liegt beim Service-Personal zur Einsicht auf.

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 = Soja(bohnen) 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

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

AuerBräu Festhalle

Festwirtsfamilie Heinrichsberger

GETRÄNKE

Rosenheimer Herbstfest-Märzen a 1,0 ltr. **12,80 €**
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. **12,80 €**
Hefe Weiße Alkoholfrei a 1,0 ltr. **12,80 €**
Hell Alkoholfrei a 1,0 ltr. **12,80 €**

ROSENHEIMER
Dunkles Märzen

Nur im Biergarten!
Glanzfeines kastanienfarbenes Aussehen, unterlegt mit feinen Röst- und Karamellnoten, kräftig runder Körper mit angenehmer, gut ausgeprägter Hopfenbittere. Stammwürze 13,6 % - Alkohol 5,6 % Vol.

1,0 / 0,5 ltr.
12,80 € / 6,40 €

Alkoholfreie Getränke

Valencia Tafelwasser „sanft“	0,5 ltr.	**3,90 €**
Valencia Apfelschorle	0,5 ltr.	**4,40 €**
ORO Rote Schorle	0,5 ltr.	**4,40 €**
Paulaner Limo Orange 1	0,5 ltr.	**4,40 €**
Paulaner Spezi 1, 6	0,5 ltr.	**4,40 €**

Warme Getränke

Haferl Kaffee 6 **4,40 €**

Im Biergarten

schenken wir das Herbstfest-Märzen, das Dunkle Märzen, das Rosenheimer Weißbier und die alkoholfreien Biere auch im 0,5 ltr. Halbe-Krug aus! **6,40 €**

Damit es schneller geht, gibt es ab 17 Uhr nur noch Massn!

ABO ESSEN

Mo: 2 Paar Schweinswürstl 7
auf Sauerkraut mit Brot

Di: Rahmbraten 1
vom Schwein mit Spätzle

Mi: Currywurst 2, 7
mit Pommes

Do: Tiroler Gröstl 1
mit Bratensoße und Spiegelei

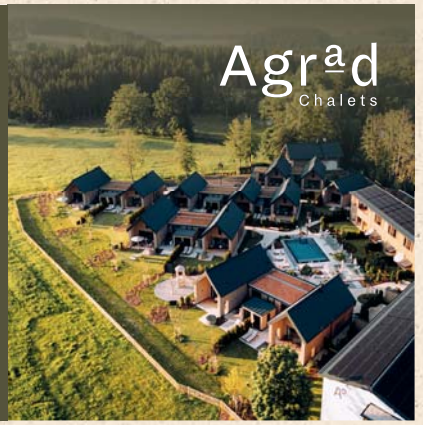
Fr: Arme Ritter 3
mit Apfelkompott

Mo.-Fr. 11-14 Uhr

je 9,90 €

Dass wir alle ein schönes Herbstfest in unserer Auerbräu Festhalle feiern können, ist natürlich eine Gemeinschaftsleistung. Und weil es schön ist, wenn man mal Danke sagt, machen wir das hier: Dankeschön an alle Helferinnen und Helfer auf und um die Wiesn, an alle Lieferanten und Dienstleister, an alle Freunde und ganz besonders auch an unsere Familien für die Unterstützung während dieser wilden Wiesn-Zeiten!

ANDERLBAUER Bio-Käsespezialitäten aus dem Chiemgau
Angermann www.metzgerei-angermann.de
BAUER FEINES HANDWERK
Bierbichler
J.J.DARBOVEN SEIT 1866
Forellenzucht Müllnerhof Bad Endorf • 08053/799010
Berchtesgadener Land Frischdienst Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Früchte Feldbrach
HILGER
METZGEREI PALMBERGER SEIT 1954
Stettner
TERME DESIGN | WERBUNG | DRUCK www.terme.de • 08035/2020

Eine Auszeit agrad am richtigen Ort?
Neu seit März 2025
agrad-chalets.de


F&W DRUCK & MEDIENCENTER
Druckprodukt CO2e-bilanziert & ausgeglichen
natureOffice.com/DE-248-YJPA664
XT5
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
©created by www.terme.de