



Johann Auer auf der Wiesn

Festwirtsfamilie Heinrichsberger

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 Wiesnherzle 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, 30.08.	Harthausen Musi	Harthausen Musi	Sonntag, 07.09.	Zellbach Krainer	Lustigen Bergla
Sonntag, 31.08.	Söllhubener	Harthausen Musi	Montag, 08.09.	Woast eh Blech	Lustigen Bergla
Montag, 01.09.	Raffemoser Musikanten	Harthausen Musi	Dienstag, 09.09.	Kranzhorn Musikanten	Onkel Bazi Orchester
Dienstag, 02.09.	Mangfallblech	Onkel Bazi Orchester	Mittwoch, 10.09.	Flinscharanka	Onkel Bazi Orchester
Mittwoch, 03.09.	Luegstoia Bloßn	Bast Scho	Donnerstag, 11.09.	Raffemoser Musikanten	Bast Scho
Donnerstag, 04.09.	Flinscharanka	Bast Scho	Freitag, 12.09.	Zellbach Krainer	Bast Scho
Freitag, 05.09.	Kranzhorn Musikanten	Bast Scho	Samstag, 13.09.	Boarisch Pris	Bast Scho
Samstag, 06.09.	D'GrossStoana	Lustigen Bergler	Sonntag, 14.09.	Kranzhorn Musikanten	Onkel Bazi Orchester



Johann Auer auf der Wiesn

Festwirtsfamilie Heinrichsberger

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 Anderlbauer/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 19,40 €

Für den ganzen Tisch 69,50 €

Bunte Käseauswahl ^{a, g, j} **18,60 €**
von der Käserei Anderlbauer/Frasdorf fein garniert mit Weintrauben, Feigensenf und Steinofenbaguette

Dreierlei Aufstriche ^{3, a, g} **13,90 €**
Radikas, Erdäpfelkas und Obazda mit Breze

Bayerischer Wurstsalat ^{2, 3, 11, a, c, j} **12,40 €**
von der Lyoner und Regensburger mit Breze

2 Paar Schweinswürstl ^{3, a, j} **12,40 €**
mit Sauerkraut, scharfem Senf und Semmel

Rosa gebratenes Roastbeef ^{1 a, i, j} **32,90 €**
vom bayrischen Jungbullen mit Rosmarinkartoffeln, Sauce Béarnaise und kleinem Beilagensalat

Johann-Auer-Reindl für 2 Pers. ^{1, 2, 3, a, c, i, j} **56,80 €**
Ente, Ochs und Spanferkel mit Semmel- und Kartoffelknödel, Blaukraut und Johann-Auer-Dunkelbiersoße

Portion Spanferkel ^{1, 2, 3, a, c, i} **22,60 €**
von Schulter und Bauch mit Johann-Auer-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat

Geschmorter Ochsenbraten ^{1, 2, 3, a, i, l} **25,80 €**
in deftiger Soße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut

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

Saftiger Surbraten ^{1, 2, 3, a, c, i, j, l} **18,80 €**
mit frisch geriebenem Kren, Johann-Auer-Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat

Holzfäller-Cordon bleu ^{2, 3, 7, a, c, g, j} **23,50 €**
vom Schwein gefüllt mit Rohschinken, Zwiebeln und Käse, dazu Preiselbeeren und Pommes Frites

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

FRISCH VOM SPIESSGRILL

¼ Bauernente ^{1, 2, 3, a, i} **25,50 €**
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

½ Bauernente ^{1, 2, 3, a, i} **32,50 €**
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

½ Bauernhendl ^a **13,80 €**
mit Semmel

½ Bauernhendl **15,80 €**
mit Pommes Frites

AUS DER SUPPEN-KÜCHE

A gscheide Fleischsuppe ^{a, c, i} **7,50 €**
mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

AUS DER WURST-KÜCHE

(bis 14.00 Uhr)

Zwei Paar Wiener **8,20 €**
mit scharfem Senf und Semmel

Zwei Münchner Weißwürste **8,20 €**
mit süßem Senf und Breze

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 = 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

MARKTFRISCHE SALATE

Kleiner Teller Gartensalat ^{g, j} **7,20 €**
mit Hausdressing

Großer Teller Gartensalat ^{a, j, g} **19,80 €**
mit Ochsenfetzen, Hausdressing und ofenfrischem Steinofenbaguette

AUS DER FISCHKÜCHE

Saiblingsfilet vom Grill ^{a, c, d, g, i, j, 2, 11} **28,40 €**
auf buntem Gemüsebeet mit Rosmarin-kartoffeln und Sauce Béarnaise

FLEISCHLOSER GENUSS

Saftiger Gemüsestrudel ^{a, c, g, i} **16,90 €**
auf Tomaten-Balsamico-Ragout mit gerösteten Pinienkernen

Rahmpfifferlinge ^{a, c, g, j} **19,80 €**
mit Semmelknödel

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

UND DAZU

Ofenfrische Breze 1,80 €
Ofenfrische Wiesn-Breze 5,90 €

NACHSPEISEN

Lauwarmer Apfelstrudel ^{a, c, g} **7,80 €**
mit Vanillesoße

Frischer Kaiserschmarrn ^{3, a, c, g, m} **16,50 €**
mit Rosinen, Mandelsplittern und Apfelkompott

Johann Auer Dessert Reindl ^{3, a, c, g, m}
Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Mini-Windbeutel, Apfelkompott und frische Früchte
für 4 Personen 33,50 €
für 8 Personen 59,50 €

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 €**

Johann Auer Dunkles Märzen ^a 1,0 ltr. **12,80 €**

Johann Auer Dunkle Weiße ^a 1,0 ltr. **12,80 €**

Rosenheimer Hefe Weißbier ^a 1,0 ltr. **12,80 €**

Hefe Weißbier Alkoholfrei ^a 1,0 ltr. **12,80 €**

Hell Alkoholfrei ^a 1,0 ltr. **12,80 €**

Rosenheimer Herbstfest-Märzen ^a 0,5 ltr. **6,40 €**

Rosenheimer Herbstfest-Radler ^a 0,5 ltr. **6,40 €**

Johann Auer Dunkles Märzen ^a 0,5 ltr. **6,40 €**

Johann Auer Dunkle Weiße ^a 0,5 ltr. **6,40 €**

Rosenheimer Hefe Weißbier ^a 0,5 ltr. **6,40 €**

Hefe Weißbier Alkoholfrei ^a 0,5 ltr. **6,40 €**

Hell Alkoholfrei ^a 0,5 ltr. **6,40 €**

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 €**

ORO Rote Schorle 0,5 ltr. **4,40 €**

Paulaner Limo Orange ¹ 0,5 ltr. **4,40 €**

Paulaner Spezi ^{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. **6,90 €**

Der Klassiker zurück – nur im Johann Auer auf der Wiesn!
Sprudeliger Sekt und eiskalter Weißwein treffen auf erfrischende Zitrone und feinherbe Melisse.

Rüschlerl ^{1, 9} 10 cl **4,90 €**

Weinschorle 0,2 ltr. **4,90 €**

Weißwein 0,2 ltr. **6,90 €**

Coca Cola ^{1, 9} 0,33 ltr. **4,20 €**

Mineralwasser 0,33 ltr. **3,60 €**

Bier ist unsere



Leidenschaft.

Johann Auer auf der Wiesn

Festwirtsfamilie Heinrichsberger

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. 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

Spezialmalze 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
●●●●○



F&W
DRUCK & MEDIENCENTER



natureOffice.com/DE-248-YJPA664



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

