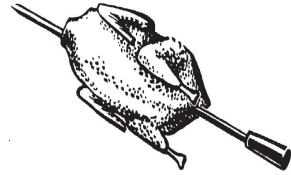


Wir empfehlen frisch aus der Spießbraterei

1/2 Brathendl⁴

vom Spieß mit reiner Butter
und frischer Petersilie zubereitet



€ 10,50

1/2 Bauernente⁴

vom Grill mit rohem Kartoffelknödel^{2,3}

€ 19,90

Getränke

Hacker Pschorr Wies´n Mass	1 l	€ 8,80
Hacker Pschorr Weißbier vom Faß	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Schankbier Münchner Alkoholfrei	1 l	€ 8,80
Radlermaß	1 l	€ 8,80
Coca Cola ^{1,6}	0,2 l	€ 2,80
Fanta ¹	0,2 l	€ 2,80
Apfelschorle	0,5 l	€ 4,80
Spezi ^{1,6}	0,5 l	€ 4,80
Zitronenlimo	0,5 l	€ 3,00
Tafelwasser	0,5 l	€ 3,00
Weinschorle	0,5 l	€ 5,50
2009er Müller Thurgau	0,25 l	€ 5,90
Volkacher Kirchberg, Franken, QbA, trocken		
2008er Hansjakob Spätburgunder	0,25 l	€ 5,90
Gottenheimer Attilafelsen, Baden, QbA, trocken		
„Valdo Prosecco“ Spumante Marca Oro	0,1 l	€ 5,90

A Schnapslerl hinterher

Bodensee Obstler	2 cl	€ 3,50
Williams „Morand“	2 cl	€ 6,50
Wodka Feige	2 cl	€ 5,00
Ramazzotti auf Eis	2 cl	€ 4,00

Aus dem Suppentopf

Hühnerkraftbrühe mit Eiernudeln und Schnittlauch	€ 3,80
Leberknödelsuppe mit Schnittlauch	€ 4,80
Suppentopf mit Hühnerfleisch, Nudeln und Gemüse	€ 7,80

Herzhaft-kräftiges für den Feinschmecker

A Magndratzerl vorweg	€ 8,80
Bierradi, Radieserl, Obatzter ¹ und Schnittlauchbrot	
Knackig frische Blattsalate	€ 6,90
Großer Salatteller in Orangendressing mit gegrillten Putenstreifen	€ 11,90
Knusprige gebackene Chicken Wings ^{1,2,4} mit pikanter Soße ^{1,4}	€ 9,90
Fingerfood-Teller ^{1,2,4} mit zweierlei Dips ^{1,4}	€ 10,80
1/2 Backhendl Wiener Art mit Kartoffelsalat	€ 11,90
Geschnetzelte Hähnchenbrust	€ 12,80
in Paprikarahmsoße mit Kräutern und Kartoffelrösti	
Hühner Cordon Bleu ^{2,7} mit Bratkartoffeln ⁴ und Preiselbeeren	€ 13,80
Apfelblaukraut, Kartoffelknödel ^{2,3} oder Kartoffelsalat	je € 3,60

Unser BIO-Gericht

BIO-Hähnchenbrustfilet ^{DE.ÖKO-006}	€ 15,90
in der Sesamkruste gebraten mit Schwenkgemüse und Reistimbal	

zum Dessert

Obatzter ¹ mit Zwiebelringen und Salzstangerl	€ 8,80
Königlich Bayerische Dampfnudel mit warmer Vanillesoße ¹	€ 7,50
Kaiserschmarrn mit Weinbeerl und Apfelmus ²	€ 9,80

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!
Sämtliche Preise sind Endpreise

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker,
5 - mit Phosphat, 6 - koffeinhaltig, 7 - mit Nitrit-Pökelsalz



Bitte beachten Sie das Rauchverbot im Festzelt



In unseren urgemütlichen und original bayerischen
Gaststätten im Herzen von München
sowie in den Riem Arcaden
freuen wir uns auf Ihren Besuch.



am Marienplatz
Weinstraße 1
80333 München
Tel. 089 / 22 01 84
Fax 089 / 2 28 58 84

S' Wirtshaus zur alten Hauptwache.
Hier trifft München die Welt
und die Welt München.
1985 neu renoviert am
Münchner Marienplatz
im Herzen von München.
Täglich von 9 bis 24 Uhr geöffnet.
Durchgehend warme Küche



in den Riem-Arcaden
Willy-Brandt-Platz 5
81829 München
Tel. 089 / 944 66 700
Fax 089 / 944 66 699

König Ludwig an der Messe.
In den Riem Arcaden und direkt neben
dem Münchner Messezentrum
begrüßen wir Sie täglich von 10 bis 23 Uhr
in unserer dem Sängersaal von
Schloss Neuschwanstein
nachempfundenen
Schank- und Speisewirtschaft.

Auch bei uns erhältlich:
Die exklusiven Wies'nrüge der kleinen Wies'nwirte



Ihre Familie Wildmoser



WILDMOSER'S HÜHNER UND ENTENBRATEREI



BESITZER: FAMILIE WILDMOSER