



Vegetarische und vegane Spezialitäten

VEGETARISCHE GERICHTE

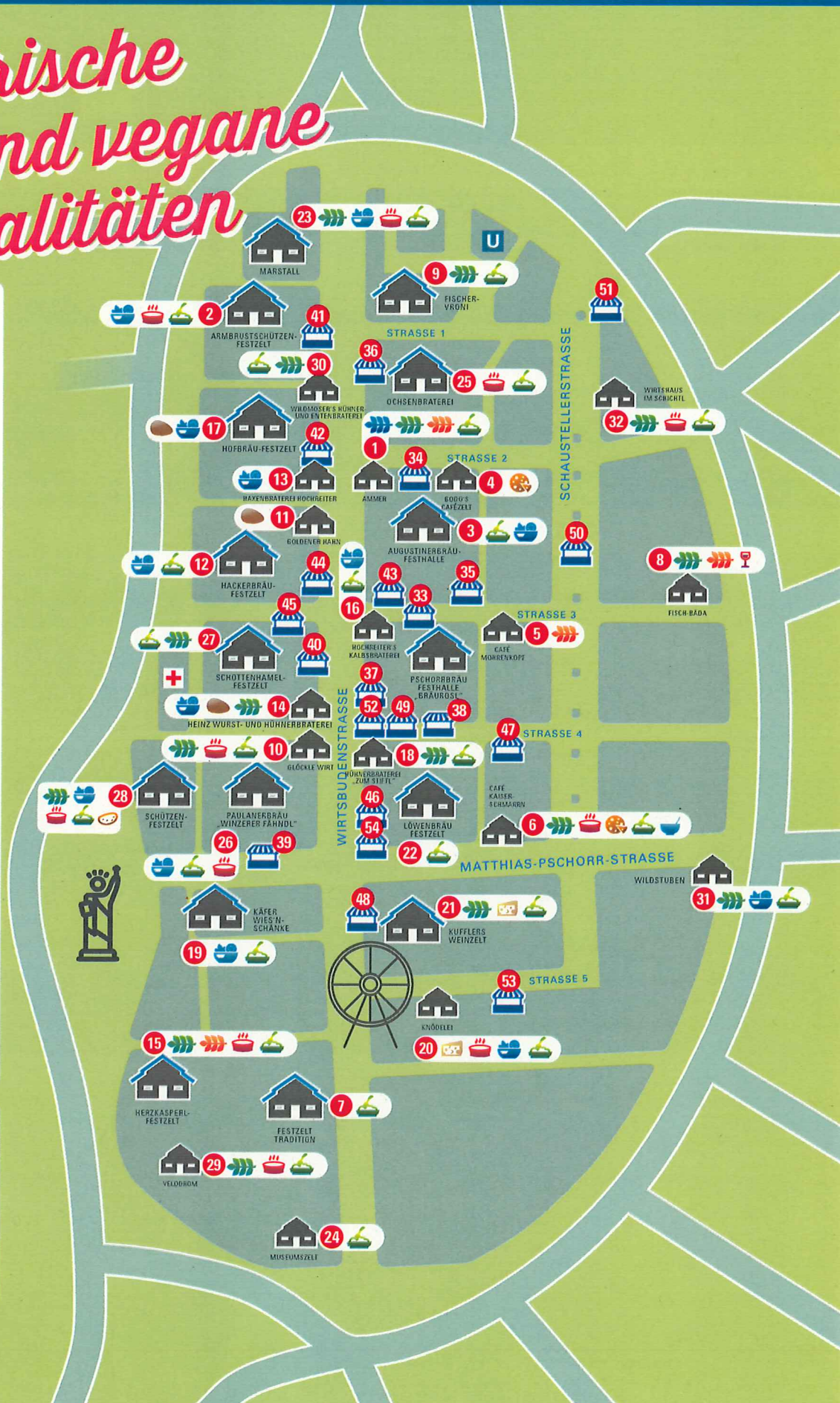
-  Vorspeisen, Salat
-  Brote mit Aufstrich
-  Gemüseburger
-  Gemüsepfanzerl, -schnittel
-  Wraps
-  Tofu-Knacker
-  Hauptgerichte
-  Suppen
-  Crêpes und Quiches
-  Müsli und Frühstück
-  Käse
-  Reiberdatschi & Co.
-  Süßspeisen

VEGANE GERICHTE

-  Vegane Vorspeisen
-  Vegane Hauptspeisen
-  Vegane Süßspeisen
-  Veganer Wein

-  Große Festhallen
-  Kleine Wiesenzelte
-  Imbiss-Stand












Auf der nächsten Seite
finden Sie alle Angebote



Vegetarische und vegane Spezialitäten







1

1 AMMER




-  Ammers Bio-Brotzeitschmankerl (Obatzda, Schnittlauch-frischkäse, Glontaler, Karotten-Grünkernaufstrich, Essigkurkerl, Butter, Radi und Radieserl)
-  Bio-Radi und Radieserlbrett'l mit Bio-Schnittlauchweckerl
-  Schnittlauchweckerl bestrichen mit Sonnenblumenmargarine
-  Bio-Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Sonnenkerndl, mildes Balsamicodressing mit Emmentaler
-  Bio-Blattsalate, Bio-Kirschtomaten, Bio-Gurken, Bio-Sonnenkerndl, mildes Bio-Balsamicodressing mit gebratenen Bio-Pilzen
-  Semmelknödelgröstl mit Ei, gebratenen Schwammerk und Kräuterschmand, dazu Salat und Balsamicodressing
-  Bio-Karotten-Grünkernaufstrich
-  Bio-Kürbisaufstrich
-  Bio-Maisgrießschnittchen, herbstliches Gemüse ragout, Kräutertupferl
-  Apfelstrudel mit Zwetschgensauce
-  Bio Eispralinen Kokos

lactosefrei,
glutenfrei

2 ARMBRUSTSCHÜTZENZELT

-  Nudelsuppe
-  Pfannkuchensuppe
-  Marktsalat mit frischen Kräutern, Käsestreifen und gekochtem Ei
-  "Schützensalat" (Salatauswahl mit gebratenen Egerlingen)
-  Frische Reherl in Kräuter-Rahm mit bayerischem Semmelknödel
-  Gemüsestrudel mit Rahmpfifferlingen und Petersilienkartoffeln

3 AUGUSTINER FESTHALLE

-  Großer Salatteller mit Käsestreifen
-  Hausgemachte Spinat-Topfen-Nudelteigtascherl mit Rahmschwammerl und kleinem Salat
-  Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel






4 BODO'S CAFÉZELT

-  Crêpe mit Tomate und Mozzarella


5 CAFÉ MOHRENKOPF

-  Wechselnde vegane Kuchen mit Obst







6 CAFÉ KAISERSCHMARRN

-  Kürbissuppe
-  Flammkuchen Basilikum-Tomate mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum
-  Flammkuchen Ziegenkäse-Walnuss mit Kräuter-Schmand, Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Lauchzwiebeln
-  Bircher-Power-Frühstück (Bircher Müsli mit frischem Obstsalat, Vollkornsemmel, Butter, Honig und Glas Orangensaft)
-  Gute-Laune-Frühstück (frische Früchte, milder Brie, cremiger Rucola-Frischkäse, Emmentaler, Marmelade, Butter und Ei, Brotkorb)


7 FESTZELT TRADITION

-  Gedämpfte Schalenkartoffeln mit Tegernseer Kräuterquark
-  Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel




8 FISCH-BÄDA

-  Gemüse-Powersüppchen mit Ingwer und Zitronengras
-  Knackige Salate frisch vom Markt mit Balsamicodressing und Wurzelbrot, auf Wunsch auch mit Kräutervinaigrette, mit gerösteten Kernen"
-  Waldpilzsalat: Bunte Blattsalate in Kräuterdressing, mit Glasnudel-Wakamesalat und gebratenen Waldpilzen"
-  Geräucherter Tofu mit Tomaten-Aprikosenchutney & Curry-Gemüse aus dem Wok
-  Kokosmilch-Zimteis mit Rosmarin-Apfelragout
-  Sangiovese I.G.T. (Veganer Wein)



9 FISCHER VRONI

-  Tofupfanne: geräucherter Tofu mit gebratenen Reismudeln und Gemüsevariationen aus dem Wok



10 GLÖCKLE WIRT

-  Kartoffelsuppe mit gerösteten Reherl
-  Curry mit Cocosnussmilch „Jasmin Reis“ - a bisserl scharf
-  Frische Reherl in feiner Petersiliensoße mit Semmelknödel


11 GOLDENER HAHN

-  Ofenkartoffel mit Kräuterquark
-  Ofenkartoffel mit Tofugeschnetzeltem


12 HACKERBRÄU FESTZELT

-  "Caesar Salad": Romanasalat mit würzigem Dressing, gerösteten Weißbrotwürfeln und gehobeltem Parmesan
-  Frische Schwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel

13 HAXENBRATEREI HOCHREITER

-  Feldsalat mit knackigen Brotkrusteln und gebratenen Pfifferlingen, mit Balsamico-Dressing









14 HEINZ WURST- UND HÜHNERBRATEREI

-  Blattsalate mit Balsamicodressing und gerösteten Nüssen
-  Reiberdatschi mit Apfelmus






Vegetarische und vegane Spezialitäten

2



15 HERZKASPERL FESTZELT

-   Karotten-Ingwer Suppe mit einer Scheibe Hopfpfisterbrot
-  Kürbiscremesuppe
-  Gemüse-Soja-Gulasch mit Spätzle
-  Geröstete Knödel mit Ei, Zwiebel und Krautsalat
-  Schupfnudeln mit Sauerkraut
-  Reherl und Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel
-  Großer Salat mit gebackenen Kürbisspalten und Dressing
-  Hausgemachte „Käs“-Spätzle
-   Sellerieschnitzel mit Gurken-Kartoffelsalat
-  Apfelkücherl im Bierteig mit hausgemachtem Vanilleeis
-   Pflaumenkompott mit hausgemachtem Vanilleeis





16 HOCHREITER'S KALBSBRATEREI

-  Caesar Salad: Romanasalat in hausgemachtem Dressing mit Kirschtomaten, Parmesan und Croutons
-  Ofenkartoffel mit Schnittlauchschmand und gemischtem Salat
-  Saure Knödel: Marinierte Scheiben vom Serviettenknödel mit roten Zwiebeln und frischen Kräutern
-  Bayrische Schwammerl in Rahm mit Serviettenknödel oder Spätzle
-  Spätzle mit Soß'




17 HOFBRÄU-FESTZELT

-  Bauernsalat mit Gurken, Paprika und Tomaten in Kräutermarinade mit Fetakäse, dazu Hausbrot
-  Reiberdatschi mit Apfelmus

18 HÜHNERBRATEREI „ZUM STIFTL“

-  Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel
-   Tomatisiertes Pfannengemüse mit Dinkelkörnern und knusprigen Kartoffelrösti
-  Bio-Sauerkrautstrudel mit Mandeln und Curry auf Gemüseragout







19 KÄFER WIES'N-SCHÄNKE

-  Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel
-  Salat mit Herz: Kopfsalatherzen mit gebratenen Steinpilzen und Ziegenkäse vom Ziegenhof Lenggries im Filouteig gebraten
-  Duett von Brezn- und Kartoffelknödel mit Pfifferlingsrührei, Schweizer Kräutersoße, gehobelter Belper Knolle & bunter Gartenkresse


20 KNÖDELEI

-  Zweierlei vom Kas: Frischer Obatzda und hausgemachter Brotzeitkas, dazu Lauchzwiebel und Brotweckerl
-  „Kasimir“: Kasbrettl mit Bergkäse, Kräuter-Frischkäse, Andechser Biokäse und Heumilchkäse, dazu Feigen- und Aprikosenkompott, Salzbuter
-  „Gwamperte Knödelbrezn“: Große, kugelförmige Brezn mit dreierlei Aufstrich (Erdäpfelkas, Tiroler Bergbauernpotfen, rahmiger Brotzeitkas) und einem Bund Radieserl
-  Rahmige Supp'n vom Steiermark-Apfel und der Karotte mit kleinem Topfenknödel
-  Bergwiesn Salat: Salatblatt'l, angemacht mit Almwiesenkräutern und leichtem Kernobstdressing, dazu Bio-Schafskäse, geröstete Kartoffelbrotwürfel und angeschwenkte gelbe & rote Rüben
-  Kasknödel vom Andechser Biokas auf frischem Blattspinat mit Parmesan
-  „Knödel-Dreierlooping: Spinatknödel, Kasknödel und Pfifferlingsknödel auf rahmigem Wurzelgemüse-Durcheinander“
-  Spinatknödel auf würziger Tomatensoße und Basilikumpesto
-  Steinpilze, Trompeten und Reherl, angeschwenkt in Butter, abgerundet mit Rahm und Petersilie, serviert mit Semmelknödel






21 KUFFLERS WEINZELT

-  Andechser Bio-Käsewürfel mit Butter und Öko-Brot von der Hopfpfisterei
-  Rucolasalat mit feinem Balsamicodressing und kaltgepresstem Olivenöl, mit Kirschtomaten und Parmesansplittern
-  Mediterranes Gemüse: Gebrillte Artischockenböden, Auberginen, Paprika, Zucchini und Fenchel lauwarm serviert, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert
-  Bio-Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Salbeibutter und Parmesan
-  Veganes Thai Curry
-  Tom Gha Jay: Vegane thailändische Kokosmilchsuppe mit Gemüse und Pilzen



22 LÖWENBRÄU FESTZELT

-  Champignons, Egerlinge und Reherl mit Petersilie in feiner Rahmsoße, dazu ein Semmelknödel
-  Geröstete Schupfnudeln aus Kartoffelteil auf Sauerkraut

23 MARSTALL

-  Karottensüppchen mit Ingwer und Grünkernpflanzlerl
-  Vogerlsalat mit Mostbirnendressing, gebratenen Pfifferlingen, Kräuterkroutons und Honigtomaten
-   Holzfäller-Soja-Grillsteak mit Kartoffel-Gemüsesalat, geschmolzenen Zwiebeln und Münchner Kindl Grillinger BBQ-Soß
-  Schwammerlgulasch mit Reherl, Egerlingen und Champignons, dazu Brezenknödel und Blattpetersilie





24 MUSEUMSZELT

-  Champignons, Egerlinge und Reherl mit Petersilie in feiner Rahmsoße, dazu ein Semmelknödel
-  Geröstete Schupfnudeln aus Kartoffelteil auf Sauerkraut






Vegetarische und vegane Spezialitäten

3

25 OCHSENBRATEREI




-  Schwammerlsuppe mit Edelpilzen und Blatt Petersilie
-  Gemüseteller mit überbackenen Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten und Zucchini, Königinpastetchen mit Schwammerlragout
-  Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel
-  Hausgemachte Spinat-Brezn-Knödel mit Nussbutter und Bergkäse

26 PAULANERBRÄU „WINZERER FÄHNDL“

-  Kartoffelsuppe mit frischen Reherl
-  Gebratene Pfifferlinge (in Petersilien-Weißbierbutter, serviert auf großen bunten Wiesn-Salat mit Breznkrusteln und Holundermarinade)
-  Käse-Krautspätzle
-  Dirndl-Knödel-Variation (Kastanie-Bavaria blue, Wasabi-Breze, Kartoffel-Parmesan) serviert auf bayerischen Ratatouille mit weißer Trüffelsoße
-  Wald- und Wiesnsalat mit Himbeer-Linsen und Quinoa-Pflanzerl





lactosefrei,
glutenfrei

27 SCHOTTENHAMEL FESTHALLE

-  Geröstete Knödel mit gebratenem Ei, Zwiebeln und frischem Schnittlauch
-  Frische Pfifferlinge in Rahm mit heimischen frischen Kräutern und Semmelknödel
-  Kräuter-Maiskücherl auf Erbsen-Minzpüree mit Gartenkresse verfeinert, dazu Gratin von der blauen Kartoffel








lactosefrei,
glutenfrei

28 SCHÜTZENFESTZELT


-  Gebuttertes Öko-Schnittlauchbrot
-  Bayrische Schwammerlsuppe: Dreierlei Pilze, frische Kräuter, Rahm
-  Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel
-  Gegrillter grüner Spargel mit Orangen-Pistazien-Sauce und Basilikum

lactosefrei,
glutenfrei



29 VELODROM

-  Bayrische Breznuppe mit Röstzwiebeln
-  Kürbis-Ingwersuppe
-  Vegane Semmelknödel mit feinen Rahmlinsen
-  Reiberdatschi mit Apfelmus (3 Stück)
-  Edelschwammerl in Rahm aus Reherl, Egerlingen, Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel
-  Allgäuer Kasspatzn mit gerösteten Zwiebeln und mit frischem Bergkäse
-  Spinatknödel mit Buttergeröstl und geriebenem Bergkäse





30 WILDMOSERS HÜHNER- UND ENTENBRATEREI

-  Bio-Kräuterseitlinge aus der Region in Sojarahm mit gebräunten Scheiben vom Seviettenknödel


31 WILDSTUBEN

-  Erlesene Blattsalate mit zweierlei Käsestreifen
-  Schwammerl im Kokos-Kräuterrahm, dazu Kartoffelknödel




32 WIRTSCHAUS IM SCHICHTL

-  Kartoffelcremesuppe
-  Knackige Wiesn-Salate mit gebratenen Pilzen an Joghurt-Kräuter-Dressing und gerösteten Kürbiskernen
-  Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel
-  Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip an bunten Herbstsalaten und gebratenen Pfifferlingen

33 BACKSTUBE KREMS

-  Eiscafé (mit hausgemachtem Eis)






34 BRATWURSTHÜTT'N

-  Tofu-Grillknacker
-  Kräuter-Tofuknacker mit u.a. Basilikum, Knoblauch, Zitronenöl, Muskat
-  Bauernknacker (aus Saitan) – Bio



35 DOLL'S RÄUBERPFANNE

-  Vegetarische Nudelpfanne (mit Gemüse)
-  Champignonpfanne im Bauernbrotlaib

36 FEINKOST ANTHUBER – ALTBAYRISCHE SPEZIALITÄTEN

-  Kartoffelgratin
-  Semmeln (diverse Sorten)
-  Gemüsepflanzerl (ohne Ei oder Tierische Produkte)
-  Leberkäse
-  Soja- und Tofu-Pflanzerl



37 FEINKOST DIEHM

-  Gemüsebratling auf frischem Blattsalat in der Semmel mit Gurken und Tomatenscheiben
-  Mais mit Kräutern in Butter- oder Knoblauchsoße

38 FEINKOST DRIENDL

-  Mozzarellasandwiches in frisch gebackenen Krustis

39 FEINKOST FILSER

-  Gemüseburger
-  Rote Beete Aufstrich

Vegetarische und vegane Spezialitäten

4


40 FEINKOST KREMBS „BEIM STEFFS“

-  Rusti „nach Langosch Art“, belegt mit Sour-Creme und buntem Gemüse
-  Rustitaschen „Langosch Art“, gefüllt mit Gemüse und Fetakäse
-  Wedges mit Sour-Creme





41 FEINKOST LISTL

-  Gemüseburger

42 FEINKOST MORIGL

-  Vegetarische Aufschnitte (Olive/Tomate, Paprika und „nach Lioner Art“)


43 FEINKOST NERB

-  Vegetarisches Schnitzel
-  Vegetarische Wurst, überbacken mit Käse
-  Vegetarische Wraps mit Salat, Gemüse, Frischkäse usw.
-  Wrap mit Couscous, Hummus, Salat und Gemüse

44 FEINKOST STEINDL

-  Grünkern-Pflanzerl
-  Vegetarische Pflanzerl





45 FLECK-ALM

- laktosefrei  Rahmfleckerl: Sauerteigfladen aus selbstgemachtem Bio-Sauerteig, belegt mit Soja-Schmand und Käseersatz (laktosefrei) – Bio

46 GULASCHKANONE

- glutenfrei  Karotten-Ingwer-Suppe


47 KARTOFFELSPECIÄLITÄTEN HAAS

-  Ofenkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauercreme
-  Ofenkartoffel natur mit kleiner Salatgarnitur
-  Spiralkartoffeln (frische, hausgemachte Kartoffelchips, aus rohen Kartoffeln vor Ort hergestellt) gewürzt nach Wahl
-  XXL-Pommes aus frischen Kartoffeln mit einer großen Auswahl verschiedener Soßen


48 SCHLEMMERHAUS

-  Vegetarische Gemüsepflanzerl



49 STEHCAFÉ TRISKA

-  Baumstriezel




50 STEHCAFÉ WEBER

- glutenfrei  Schoko-Muffin


51 WURSTBRATEREI ACKTUN

-  Gemüseburger in der Semmel
-  Bio-Knusper-Gemüseschnitzel in der Biosemmel mit Bio-Salatgarnitur und Bio-Ketchup

52 WURSTBRATEREI BURTSCHER

-  Veggie-Burger
-  Weizenrollen (Wraps) mit Hummus-Aufstrich, gefüllt mit Grillgemüse, Bruschetta, Schwammerlsalat, Couscous-Salat, Hüttenkäse, Tomate-Mozarella oder Obazda
-  Weizenrollen (Wraps) mit Hummus-Aufstrich, gefüllt mit Grillgemüse, Bruschetta, Schwammerlsalat oder Couscous-Salat

53 WURSTBRATEREI EBERT

-  Vegetarisches & veganes Schnitzel

54 ZUM GAUMENSCHMAUS

-  Knusper-Gemüseschnitzel