



SUPPE

KLARE BOUILLON
vom Milchkalb mit Pfifferlings-
Semmelknödel & Schnittlauch **5,90**

KALTES SOMMER-SÜPPCHEN
von Tomate & Kokos mit Sesam,
Koriander & Tempura-Garnele **6,90**

AUS DER BÄCKEREI

OFENFRISCHE BREZE
mit Schnittlauch-Faßbutter **2,50**

BROTKORB
mit Sprossen & Kräutertopfen **4,90**

3-ERLEI VON DER STREICHEREI
in der Etagere serviert mit feinem
Brot vom Bäcker Grimminger **7,90**

Frühlingsquark mit Sprossen & Radieschen,
Apfel-Griebenschmalz mit Röstzwiebel,
Tomaten-Parmesan-Pfeffer-Butter

FEIN ZU BIER & WEIN

EIERWIES`N TRÜFFEL-POMMES
im Weckglas mit Parmesan
& Chili - Trüffel-Mojo **6,90**

NOCKE VOM WEISSEN RAHMKAAS
Bayrischer Brie mit Apfel, blauen
Zwiebel & rotem Pfeffer **8,90**

SCHWEIZER WURSTSALAT
von der Regensburger sauer
mariniert, mit blauen Zwiebeln,
Emmentaler & Bauernbrot **9,90**

TÜRMCHEN VOM FJORDLACHS
mit Gemüse-Rösti, buntem Salat
& Honig-Dill-Senfsauce **11,90**

CARPACCIO VOM WEIDERIND
mit Oliven-Pfifferlingstapenade
& gebackenem Kuhmilchkäse **12,90**

RIESEN-GARNELEN
vom Grill im Speckmantel,
mit Rucola, Honig & Pfirsich **13,90**

TARTAR VOM STIER
mit Wachtelspiegelei, Salatsträußerl
& ofenfrischem Bauernbrot **13,90**

EIERWIES`N LECKERLEI
Variation von Tartar, Garnele,
Carpaccio, Obatzder & Süppchen
ab 2 Pers. / p.P. **13,90**

SONNTAG`S-BRUNCH

Early Bird 10:00 bis 12:30
Lazy Lunch 12:30 bis 15:00

Ein kulinarisches Spektakel für
Groß & Klein im wohl gemüt-
lichsten Esszimmer des Umlan-
des. Übrigens ... im Sommer ist
es besonders schön im Schatten
unserer großen Kastanien.

GARTEN-LOUNGE

Genießen Sie Ihren Feierabend
mit diversen Spritz oder einem
Munich Mule...

DIE FEIERWIESE

Feiern Sie mit uns!
Geburtstag, Hochzeit, Firmung
oder Kommunion - wir liefern
immer den richtigen Rahmen
& beraten Sie gerne ...

SALAT VOM MARKT

SALAT SOLO
bunt gemischte Salatschüssel
mit Zwergtomaten **7,90**

PFLÜCKSALAT
im Limonendressing mit Honig,
karamellisiertem Ziegenkäse,
Kirschen & Pinienkernen **12,90**

HENDLSALAT
vom Bio-Gärtner Böck im Parme-
sandressing, mit Bauernhendl,
Brezn-Croutons & Erdbeeren **13,90**

STEAKSALAT
im Acetodressing, mit Waldpilzen
aus der Pfanne, Kräuterbutter
& rosa Stierleende vom Grill **14,90**

SPINATSALAT
im Acetodressing, mit gebratenen
Lachswürfeln vom Grill, Melone
& Basilikumpesto **14,90**

ZWISCHENGANGERL

KARTOFFEL GNOCCHI
gebraten mit Ziegenkäse, Spinat,
Pinienkernen & Aceto **12,90**

RISOTTO AUS DEM PIEMONT
mit Pfifferlingen, Gemüsestreifen
& Parmesanflocken **13,90**

TRÜFFEL RAVIOLI
in Parmesan-Butter geschwenkt,
mit gebratenen Waldpizen
& Zwergtomaten **14,90**

OFENKARTOFFEL
serviert mit Salatnest sowie
mit Kräuterquark **8,90**
mit röschem Speck & Zwiebel **9,90**
mit gebeiztem Wildlachs **11,90**

EVENT

BBQ-SERVICE & VINTAGE PARTY

Légère & stimmungsvolle Grill-
feste zu Hause oder on location
Ihrer Wahl...Wir heizen richtig ein
mit BBQ Station, Zelt & mobilen
Außenküche.

CATERING

Nutzen Sie unsere Erfahrung
& umfangreiche Ausstattung.
Wir setzen Ihr Firmenevent oder
Privat-Party außergewöhnlich in
Szene.

KINDER-CATERING

Wir beliefern Kindergärten,
Krippen & Horte mit leckeren,
gesunden & ausgewogenen
Speisen aus Oma`s Rezeptheft.

GROSSE LECKEREIEN

FUSSBALL-FERNSEH-BRETT
Kaas -Kraimer & hot Bali Bratwurst
vom Metzger Bauch mit scharfem
Senf & Süßkartoffel Fries **10,90**

FLEISCHPFLANZERL
in der Reine serviert, mit reichlich
Jus & Kartoffel-Gurkensalat **11,90**

EIERWIES`N BURGER
mit feinstem vom Almstier,
bayr. BBQ-Sauce, Bauchspeck,
Kaas, Salat & French Fries **11,90**

GRÖSTL VOM FERKEL
mit Knödel aus der Kräuterpfanne,
Speck, Zwiebel, Ei & Salat **12,90**

GRÜNVALDER KRUSTENBRATEN
mit Dunkelbierjus, Kartoffelknödel
& Oma`s Krautsalat **13,90**

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF
mit Sc. Remoulde, Bratkartoffeln
& Salatnest **15,90**

ZANDERFILET
in der Kartoffel-Kräuterkruste, mit
Lauchgemüse & Paradeiserl **18,90**

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
in reichlich Fassbutter gebraten, mit
Bratkartoffeln, Wild-Preiselbeeren
& Pflücksalat **19,90**

BISTECCA VON DER STIERLENDE
in Chili-Olivenöl, mit Pesto,
wildem Rucola, Rosmarinkartoffeln
& Kirschtomaten **21,90**



eierwieseschank-
undspeisemeisterei

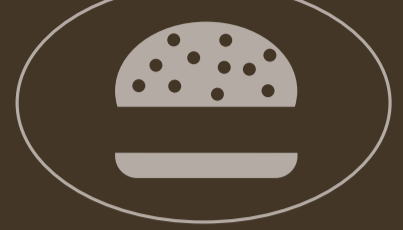


eierwiese_speisemeisterei



T. 089 649 666 00
kontakt@eierwiese.de
www.eierwiese.de

SPEZIAL



AB 18 UHR :

VOM HEISSEN STEIN

DAMENWAHL

180 Gramm vom marmorierten
Rinderfilet **25,90**

*

BURSCHENTRAUM

300 Gramm vom trocken gereiften
Rip Eye Steak **28,90**

*

MEISTERSTÜCK

250 Gramm vom marmorierten
Rinderfilet **31,90**

*

jeweils mit

Süßkartoffel French Fries,
Kräuterbutter & buntem Pflücksalat

*

NUR BEI SONNENSCHHEIN

Marinierte Baby Kotelett-Rips
mit Honig-Pfeffer-BBQ-Dip
& buntem Pflücksalat **14,90**

*

SÜSSE SACHEN

KUGERL EIS
Vanilla,Chocolat Chip,Macada-
mia, Cassis,Thai-Mango, Karamell
weitere auf Anfrage **1,80**

MARILLEN-BEEREN CRUMBLE
aus dem Ofen mit Vanille-Eis **7,90**

SCHOKOLADEN-KONFEKT
mit Karamell, Eis & Beeren **7,90**

CRÈME BRÛLÉE
mit gestaubten Himbeeren **7,90**

SOMMER IM GLAS
Frische Erdbeeren, Vanille,
Baiser & a Kugerl Eis **7,90**

KAISERSCHMARR`N
karamellisiert im Pfanderl, mit
Mandeln, Rosinen, Apfelkompott
& Staubzucker (mind. 20 Min.) **9,90**



BIER

	0,33 l / 0,5 l
Spaten Hell vom Faß	4,20
Löwenbräu Dunkel vom Fass	
Franziskaner Weißbier Hell / Dunkel	
Franziskaner Leichtes Weißbier	
Franziskaner Alkoholfreies Weißbier	
Löwenbräu Alkoholfrei	
Kellerbier naturtrüb vom Fass	
Radler oder Russ'n	
Karamalz	
Corona in der Flasche	3,90
Saisonbiere vom Faß	4,50
(Triumphator, Maibock, Wiesn-Bier)	

(Unsere bayrischen Bier-Spezialitäten werden besonders gepflegt! Bei alpenländischer Musik und 3°C gelagert & in extra gekühlten Gläsern ausgedient. Prost!)

SAFT

	0,2 l / 0,5 l
Apfel naturtrüb, Orange, Kirsche,	
Ananas, Himbeer, Birne, Maracuja,	
Rhabarber, Johannisbeere,	
Cranberry, Mango	3,00
Diverse Saftschorlen	3,70

WASSER

	0,5 l / 1,0 l
Tafelwasser	3,00 / 6,00
	0,3 l / 0,75 l
Aqua Monaco	3,30 / 6,60

Natürliches Mineralwasser aus der Münchner Schotterebene. Am Ende der letzten Eiszeit - vor 10.000 Jahren - sickerte das Schmelzwasser unserer Gletscher durch besonders karbonatreiches Gestein und nahm dabei eine sehr ausgeglichene Mineralisierung an. In bis zu 250 Metern Tiefe bildete sich ein Wasserspeicher, der bis heute unberührt und durch Ton-, Stein- und Sandschichten vor Verunreinigungen geschützt ist. In Markt Schwaben bei München - aus rund 150 Meter Tiefe - wird Aqua Monaco gewonnen und abgefüllt.

DON'T DRINK & DRIVE!

SOFT

	0,2 l / 0,5 l
Afri Cola */Cola light *****	3,00
Orangen / Zitronenlimo	3,00
Bitter Lemon**, Tonic Water**	
Ginger Ale, Hot Ginger	
Spezi	3,70
Almdudler	3,50
Red Bull *,***	4,00
Limetten-Ingwer-Limonade	5,00

* enthält Coffein ** enthält Chinin *** enthält Taurin **** enthält Farbstoff ***** enthält Süßstoff

KAFFEE & TEE

Espresso, Espresso macchiato	2,90
Espresso doppio, Tasse Kaffee	3,50
Cappuccino, Milchkaffee	3,70
Latte Macchiato	3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50
Ovomaltine	
Eiskaffee & Eisschokolade	

Kännchen Tee in div. Sorten:	4,90
Darjeeling, Earl Grey,	
Orange Pekoe, Pfefferminze,	
Kamille, Hibiskus-Malve,	
Grüntee-Vanille,	

APERITIF

	4 cl
Martini bianco, rosso, dry	4,00
Sherry Sandeman dry, medium, rich	
Pastis, Pernod, Ricard	4,60
Amaretto di Saronno	4,80
Baileys, Kahlua,	
Southern Comfort,	
Sambuca Molinari	

DIGISTIF

	2 cl / 4 cl
Averna, Ramazzotti, Fernet	4,80
Grappa di Chardonnay	4,00
Grappa di Prosecco,	
Grappa di Barbera	

Aus der Schnaps-Brennerei
Hausbrände aus dem Glaskolben (Marille, Birne, Kernobst, Kirsche, Himbeere, Haselnuß) 3,70

LONGDRINKS

Vodka Lemon **,	9,00
Vodka Red Bull ***	
Gin Tonic **	
Cuba Libre *,	
Whisky Cola *	
Munich Mule (Gin, Gurke, Hot Ginger)	
Dark & Stormy (Bermuda Rum, Hot Ginger)	

SÜSSWEIN

	4 cl
Riesling Trockenbeerenauslese,	
Weingut Autrieth, (A)	10,00
Rosen-Muskateller,	
Abtei Muri, Südtirol, (I)	12,00

SOMMER-SPRITZ

Hugo	
Crodino Hugo alkoholfrei	
Aperol Spritz mit Prosecco	
Veneto Spritz mit Vino	
Rosato Spritz	
Rhabarber Spritz	
Spicy Ginger Spritz	
Campari Spritz	
San Bitter Spritz alkoholfrei	
Mango-Spritz	
*	
Lillet Glacon	
Lillet Vin	
Lillet Tonic	
*	
Campari Soda / Orange	
Aperol Soda / Orange	
*	
	7,00

KRACHERL

	0,1 l / 0,7 l
Prosecco Bertoldi Brut	
Spumante DOC	7,00 / 28,00
Prosecco Bertoldi Rose	
Spumante DOC	32,00
Cremant Bouvet Brut/Rose	48,00
	0,375 l / 0,7 l
Ruinart brut	39,00 / 79,00
Ruinart rosé	49,00 / 99,00

WEISS WEIN

	0,2 l / 0,7 l
2017 Erstes Faß, Cuvée,	
C. Stahl, Franken, (D)	6,90/22,00
2017 Grüner Veltliner QW,	
Münzenrieder, (A)	7,50/24,00
2017 Lugana – Wighel, DOC,	
Roveglia, Lombardei (I)	7,90/26,00
2016 Grauburgunde „Faß 17“, QW,	
Thörle, Rheinhessen (D)	28,00
2016 Chardonnay QW,	
v.Bassermann-Jordan, Pfalz (D)	28,00
2016 Weißburgunder QW,	
Schneider, Pfalz (D)	28,00
2015 Frascati Superiore DOCG,	
Poggio Le Volpi, Latium (I)	36,00
2015 Les Baronnes „ DOCG,	
Henri Bourgeois, Loire (F)	38,00
2016 Pinot Grigio Collio DOC,	
Branko, Friaul (I)	42,00
2015 Chardonnay DOC,	
Schreckbichl, Alto Adige (I),	54,00
2015 Sauvignon Blanc DOC,	
Schreckbichl, Alto Adige (I)	58,00

SPEZIAL

CATCH OF THE DAY:

ROSÉ WEIN

	0,2 l / 0,7 l
2016 Feder Stahl QW,	
C. Stahl, Franken (D)	6,90 / 22,00
2016 Thörle -Rosé QW,	
Thörle, Rheinhessen (D)	7,50/24,00
2016 Bardolino Chiaretto DOC,	
Tenuta Roveglia, Lombardei (I)	26,00
2016 Rosa dei Frati DOC,	
Cà dei Frati, Lombardei (I)	34,00

ROT WEIN

	0,2 l / 0,7 l
2017 Primitivo Merlot IGT,	
Luce del Sole, Apulien (I)	6,50/22,00
2015 Ursprung QW, Cuvée	
Schneider, Pfalz (D)	7,00/24,00
2016 Heideboden Reserve QW,	
Münzenrieder, (A)	7,50/26,00
2014 Primitivo di Manduria DOC	
Riserva, Contri, Apulien (I)	30,00
2015 Rioja " La Vendimia " DOC,	
Palacios Remondo, Alvaro (ES)	32,00
2015 Umathum "St. Laurent" QW,	
Umathum, Neusiedlersee (A)	36,00
2015 MT „Merlot Höhenflug“ QW,	
Weingut Hensel, Pfalz (D)	44,00
2013 Cabernet Sauvignon, IGT	
Tenuta Roveglia, Lombardei (I)	48,00
2013 „GB“ IGT,	
Odoardi, Calabrien (I),	62,00
2011 Brunello Montalcino DOCG	
Tenuta la Fuga, Toskana (I)	68,00
2009 Amarone DOC	
„I Saltari“, Venetien (I)	84,00