



## SUPPE

**KLARE BOUILLON**  
vom Milchkalb mit gedämpften  
Serviettenknödel von Blattspinat  
Bärlauch & Bergkäse **6,50**

**SCHAUM-SÜPPCHEN**  
von der Bio-Karotte, rotem Ap-  
fel, Ingwer, Gärtnerkresse &  
geräuchertem Bach-Saibling **6,90**

## AUS DER BÄCKEREI

**OFENFRISCHE BREZE**  
mit Schnittlauch-Faßbutter **2,90**

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

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

Frühlingsquark mit Gartenkräutern,  
Apfel-Griebenschmalz mit Röstzwiebel,  
Erdapfel-Kaas mit rotem Pfeffer

## FEIN ZU BIER & WEIN

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

**TÜRMCHEN VOM FJORDLACHS**  
mit Gemüse-Rösti, Pflücksalat  
& Honig-Dill-Senfsauce **13,90**

**CARPACCIO VOM STIER**  
mit gebackenem grünem Spargel  
in der Bröselkruste, Trüffelaromen,  
Limone & Parmesanflocken **13,90**

**2-ERLEI VOM JUNGEN MATJES**  
mit Schnittlauch-Babydrillingen  
& buntem Salatnest **13,90**

**RIESEN-GARNELEN**  
vom Grill im Speckmantel,  
mit Rucola, Honig & Trauben **14,90**

**TARTAR VOM STIER**  
mit Wachtelspiegelei, Salatnest &  
ofenfrischem Bauernbrot **14,90**

**EIERWIES`N LECKERLEI**  
Variation von Tartar, Garnele,  
Carpaccio, Aufstrich & 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 **8,90**

**PORTULAK & PFLÜCK -SALAT**  
vom Markt im Limonendressing, mit  
Ziegenkäse vom Grill, Honig, Apfel  
& Pinienkernen **13,90**

**WILDKRÄUTER - SALAT**  
im Parmesandressing, mit Bauern-  
hendl vom Grill, Brezn-Croutons  
& frischen Erdbeeren **14,90**

**FILETSTEAK - SALAT**  
im Acetodressing, mit Waldpilzen  
aus der Pfanne, Kräuterbutter,  
& rosa Stierlende vom Grill **15,90**

## ZWISCHENGANGERL

**KAAS-SPATZ`N**  
im Pfanderl mit Röstzwiebel,  
Gartenkräutern & buntem Salat  
aus dem heimischen Garten **11,90**

**KARTOFFEL- GNOCCHI**  
mit Ziegenkäse, jungem Spinat,  
Paradeiserl, Pinienkernen  
& altem Aceto **13,90**

**TRÜFFEL RAVIOLI**  
in brauner Parmesan-Butter,  
mit gebratenen Waldpilzen  
& Meersalz-Ofentomaten **14,90**

**OFENKARTOFFEL**  
serviert jeweils mit Salatnest sowie  
mit Kräuterquark **9,90**  
mit Speck & Zwiebel **10,90**  
mit gebeiztem Wildlachs **12,90**

## 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

**EIN HALBER METER BRATWURST**  
vom Metzger Bauch mit Faßkraut  
Senf, Kren & Bratkartoffeln **11,90**

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

**EIERWIES`N BURGER**  
mit feinstem vom Almtier,  
bayr. BBQ-Sauce, Bauchspeck, Kaas,  
Salat & French Fries **12,90**

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

**GRÜNVALDER SCHWEINEBRATEN**  
mit Dunkelbierjus, Kartoffelknödel  
& Oma`s Krautsalat **14,90**

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

**CORDON BLEU VOM HENDL**  
mit Bergkaas, Rosmarinschinken  
& buntem Frühlings-Salaten **18,90**

**AUMÜHLEN- SAIBLINGSFILET**  
auf Brunnenkresse -Safran-Risotto  
& grünem Spargel **20,90**

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB**  
in reichlich Fassbutter gebraten, mit  
Bratkartoffeln, Wild-Preiselbeeren  
& Pflücksalat **21,90**

## SPEZIAL

### AB 18 UHR:

**DAMENWAHL**  
180 Gramm vom  
marmorierten Rinderfilet  
**27,90**

**BURSCHENTRAUM**  
Tomahawk Steak vom  
trocken gereiften Kalbsrücken  
**31,90**

**MEISTERSTÜCK**  
250 Gramm vom  
marmorierten Rinderfilet  
**33,90**

jeweils mit Süßkartoffel French Fries,  
Kräuterbutter & buntem Pflücksalat

## AUS DEM SCHMORTOPF:

**KALBS-RAHMGULASCH**  
mit Frühlings-Gemüse  
& Steinpilz-Guglhupf  
**16,90**

## SÜSSE SACHEN

**KUGEL EIS**  
je nach Angebot **2,00**

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

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

**SCHOKOLADEN-KONFEKT**  
mit Karamell, Eis & Beeren **8,90**

**MARINIERTE ERDBEEREN**  
mit Kernöl, Pistazien & Eis **8,90**

**KAISERSCHMARR`N**  
karamellisiert im Pfanderl,  
mit Mandeln, Rosinen, Apfel-  
kompott & reichlich Staubzucker  
( mind. 20 Min.) **11,90**



eierwieseschank-  
undspeisemeisterei



eierwiese\_speisemeisterei



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



## 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

## BIER

	0,33 l / 0,5 l
Spaten Hell vom Faß	4,30
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 ausgeschenkt. Prosit!)

## 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.

## KAFFEE & TEE

Espresso, Espresso macchiato	2,90
Espresso doppio, Tasse Kaffee	3,70
Cappuccino, Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	4,00
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50
Kännchen Tee in div. Sorten:	5,50
Darjeeling, Earl Grey, Orange Pekoe, Pfefferminze, Kamille, Hibiskus-Malve, Grüntee-Vanille,	

## APERITIF

	4 cl
Martini bianco, rosso, dry	4,00
Sherry 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 **, Vodka Red Bull ***	9,00
Gin Tonic **	
Cuba Libre *, Whisky Cola *	
Munich Mule (Gin, Gurke, Hot Ginger)	
Dark & Stormy (Bermuda Rum, Ginger)	

## SÜSSWEIN

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

## SPRITZ

Hugo	*
Aperol Spritz mit Prosecco	*
Rosato Spritz	*
Campari Spritz	*
San Bitter Spritz alkoholfrei	*
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, Stahl, Franken,(D)	7,20/22,00
2017 Grüner Veltliner QW, Münzenrieder, (A)	7,50/24,00
2017 Lugana - Wighel, DOC, Roveglia, Lombardei (I)	7,90/26,00
2017 Verdejo „Rey Santo“ Javier Sanz, Rueda, (ES)	26,00
2017 Fiano Puglia „L`Uetta“ IGP, Masca del Tacco, (I)	26,00
2017 Grauburgunde „Faß 17„QW, Thörle, Rheinhessen (D)	28,00

2013 Petit Bourgeois VDP, Henri Bourgeois, Loire, (F)	28,00
---	-------

2015 „Bianco Sizilia“ DOC, Colomba Bianca, Sizilien (I)	32,00
---	-------

2017 Muskateller QUW, Schneeberger, Steiermark (A)	36,00
--	-------

2013 Grüner Veltliner Reserve, Edelbauer, Kamptal, (A)	40,00
--	-------

2011 „Donnaluce“ Lazio IGT, Poggio Le Volpi, Latium, (I)	42,00
--	-------

2017 Sauvignon Blanc, QUW, Krispel, Steiermark, (A)	46,00
---	-------

2015 Chardonnay DOC, Schreckbichl, Alto Adige (I)	62,00
---	-------

2015 Sauvignon Blanc DOC, Schreckbichl, Alto Adige (I)	68,00
--	-------

## SPEZIAL

RHABARBER-ROSMARIN-SPRITZ  
7,50

\*

EIERWIESERL  
Heißer Eierlikör im Glas mit Milchhäubchen & Zimt  
3,50  
\*

## ROSÉ WEIN

	0,2 l / 0,7 l
2017 Feder Stahl QW, C. Stahl, Franken (D)	6,90 / 22,00
2016 Thörle -Rosé QW, Thörle, Rheinhessen (D)	7,50/24,00
2017 Bardolino Chiaretto DOC, Tenuta Roveglia, Lombardei (I)	26,00
2017 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)	7,20/22,00
2015 Ursprung QW, Cuvée Schneider, Pfalz (D)	7,50/24,00
2016 Heideboden Reserve QW, Münzenrieder,(A)	7,90/26,00
2016 Susumaniello Puglia IGP, Masca del Tacco, Apulien (I)	30,00
2015 „Rosso Sizilia“ DOC, Colomba Bianca, Sizilien (I)	32,00
2015 Rioja „La Vendimia“ DOC, Palacios Remondo, Alfaró (ES)	38,00

2016 Roma DOC Rosso, Poggio le Volpi, Latium, (I)	40,00
---	-------

2016 Morellino Di Scansano DOCG, Podere 414, Toskana, (I)	42,00
---	-------

2014 Primitivo Riserva DOP, Masca del Tacco, Apulien (I)	48,00
--	-------

2015 MT „Merlot Höhenflug“ QW, Weingut Hensel, Pfalz (D)	56,00
--	-------

2013 Cabernet Sauvignon, IGT, Tenuta Roveglia, Lombardei (I)	58,00
--	-------

2013 „GB“ IGT, Odoardi, Calabrien (I)	62,00
---------------------------------------	-------

2011 Brunello Montalcino DOCG, Tenuta la Fuga, Toskana (I)	76,00
--	-------

2010 Amarone DOC „I Saltari“, Venetien (I)	88,00
--	-------

DON'T DRINK & DRIVE!