



SUPPE

KLARE BOUILLON
vom Milchkalb mit Gartenkräutern
& Spinat-Kaas-Pressknödel **5,90**

SCHAUM-SÜPPCHEN
von Bio-Birne & Muskatkürbis,
mit Kernöl & Zimt-Crostini **6,90**

AUS DER BÄCKEREI

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

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

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

Frühlingsquark mit Sprossen & Kräutern,
Apfel-Griebenschmalz mit Röstzwiebel,
Erdapfel-Kaas mit rotem Pfeffer

FEIN ZU BIER & WEIN

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

TONNATO VOM FERKELRÜCKEN
mit Mousse von der Rauchforelle
Kapernfrüchte & Rosmarin **13,90**

HERBST-CARPACCIO VOM RIND
mit gebackenem Hokaido-Kürbis
Trüffel-Aromen & Parmesan **13,90**

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

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

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

EIERWIES`N LECKERLEI
Variation von Tartar, Garnele,
Carpaccio, Tonnato & 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.

FONDUE ABENDE

Genießen Sie mit Freunden &
Familie unser liebevolles Käse
oder Fleischfondue. 27,90 p.P.

DIE FEIER-WIESE

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**

VOGERL SALAT
im Preiselbeerdressing mit
rotem Apfel, gebackenem Brie,
karamellisierten Kürbiskernen **13,90**

HENDL SALAT
vom Bio-Gärtner Böck
im Parmesandressing, Trauben,
Bauernhendl & Brezn-Crouton **14,90**

FILETSTEAK SALAT
im Balsamicodressing, mit Pilzen
aus der Pfanne, Kräuterbutter,
grobem Pfeffer & Filetstreifen **15,90**

ZWISCHENGANGERL

KAAS-SPATZ`N WIE AUF DER ALM
mit Röstzwiebel, Paradeiserl &
Pflücksalat auf m Holzbrett **10,90**

KÜRBIS-TRÜFFEL RAVIOLI
in Parmesan-Butter geschwenkt,
mit gebratenen Waldpizen
& Meersalz-Ofentomaten **14,90**

GRAUPEN-STEINPILZ-RISOTTO
mit Grana, Wiesenkräutern, **14,90**
Brust & Haxerl vom Perlhuhn **17,90**

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

EVENT

**KIRCHWEIH FEDERVIEH
ODER
WEIHNACHTS GANSERL
& ENTE TO GO**

Ab Ende Oktober dreht sich wie-
der alles um das geliebte Feder-
vieh. Ob zu Kirchweih oder im
Advent - auch zum mitnehmen!

CATERING

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

KINDER-CATERING

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

GROSSE LECKEREIEN

1/2 METER BRATWURST
vom Metzger Bauch mit scharfem
Senf & Bratkartoffeln **11,90**

FLEISCH PFLANZERL VOM KALB
in der Reine serviert, mit reichlich
Jus & Kartoffel-Feldsalat **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 **13,90**

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

GESCHMORTES VOM HIRSCH
mit Preiselbeeren, Rosenkohl
& knusprigen Schupfnudeln **18,90**

BACKERL VOM MILCHKALB
in kräftigem Rotwein gesimmert,
mit gebacken Bohnen &
Meerrettich-Gratin **18,90**

KABELJAU-SCHERZERL
auf Rote Beete-Kartoffelstampf
& Herbstgemüse **19,90**

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

m.f.hj.,

SPEZIAL



AB 18 UHR : VOM HEISSEN STEIN ...

DAMENWAHL
180 Gramm vom marmorierten
Rinderfilet **26,90**
*

MEISTERSTÜCK
250 Gramm vom marmorierten
Rinderfilet **32,90**
*

BURSCHEENTRAUM
Tomahawk Steak vom
trocken gereiften Kalbsrücken **33,90**
*

jeweils mit Süßkartoffel French Fries,
Kräuterbutter & buntem Pflücksalat
*

AUS DEM OFEN ...

**PORT. ODER 1/2 BAUERNENTE
FRISCH AUS DEM ROHR MIT
PFLAUMEN-BLAUKRAUT
& MANDELKNÖDEL**
16,90 * 21,90

SÜSSE SACHEN

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

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

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

OMA`S APFELKÜCHERL
grad frisch rausgebacken
in Zimt, Zucker & Vanillesoß **8,90**

ZWETSCHGEN-KNÖDEL
mit lauwarmer Bröselbutter
& Haselnuß-Krokant **8,90**

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



eierwieseschank-
undspeisemeisterei



eierwiese_speisemeisterei



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



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 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	3,70
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 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 **, Vodka Red Bull ***	9,00
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

SPRITZ

Hugo	*
Aperol Spritz mit Prosecco	*
Veneto Spritz mit Vino	*
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, 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)	6,90/22,00
2015 Ursprung QW, Cuvée Schneider, Pfalz (D)	7,50/24,00
2016 Heideboden Reserve QW, Münzenrieder, (A)	7,90/26,00
2014 Primitivo di Manduria DOC, Riserva, Contri, Apulien (I)	36,00
2015 Rioja "La Vendimia" DOC, Palacios Remondo, Alvaro (ES)	34,00
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