

GETRÄNKE



Weihenstephaner Biere

Festbier/Radler	1,0l	10,60 €
Hefeweißbier/Russ	1,0l	11,50 €
Helles alkoholfrei	1,0l	10,60 €
Weißbier alkoholfrei	1,0l	11,50 €

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser Classic oder Still	0,75l	7,60 €
Tafelwasser	0,5l	4,60 €
Apfelschorle	0,5l	4,90 €
Johannisbeerschorle	0,5l	5,90 €
Zitronenlimo	0,5l	4,90 €
Cola Mix ^{A,C}	0,5l	4,90 €

Wein & Co.

Grüner Veltliner No 6 Thomas Lehner* Niederösterreich	0,2l	6,90 €
Primitivo IGT La Piazzetta* Apulien	0,2l	8,50 €
Weinschorle*	0,5l	6,90 €
Hugo*/Spritz*	0,2l	7,90 €

Weiß

Weißer Burgunder* Kabinett, trocken, A. Diehl, Pfalz, Deutschland	0,75l	33,00 €
Lugana Limne* DOC, trocken, Tenuta Rovaglia, Italien	0,75l	39,00 €
Grüner Veltliner »Fass 4«* Bio Qualitätswein, Bernhard Ott, Wagram, Österreich	0,75l	55,00 €

Rot

Primitivo IGT La Piazzetta* Apulien, Italien	0,75l	33,00 €
---	-------	----------------

Prosecco / Champagner

Prosecco le Contesse – Spumante extra dry*	0,75l	35,00 €
Moët & Chandon Champagner Imperial Brut	0,75l	125,00 €
Taittinger Brut Prestige Rosé – Champagne*	0,75l	125,00 €
Taittinger Brut Reserve – Champagne*	0,75l	110,00 €

Schnaps

Ramazotti mit Eis und Zitrone	2 cl	4,90 €
Pircher Williams	2 cl	4,50 €
Lantenhammer Waldhimbeergeist	2 cl	8,90 €
Lantenhammer Walnusslikör	2 cl	5,50 €

Mix & Drink

Flasche Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water	0,7l	120,00 €
Flasche Absolut Vodka mit Red Bull	0,7l	120,00 €
Flasche Havana Club Rum 3-jährig mit Coca-Cola	0,7l	135,00 €

UNSER PROGRAMM

IN DER WEIHENSTEPHANER BERGHÜTTN

TÄGLICH

Montag – Samstag
ab 11:30 Uhr Mittagstisch
sonntags
ab 11:00 Uhr Festtagsessen mit Blasmusik
ab 17:00 Uhr Volksfestschmankerl
ab 18:00 Uhr Start Gaumengaudi Menü
ab 19:30 Uhr Live Musik mit Party



UNSERE LIVE-BANDS

täglich ab 19:30 Uhr
Live Musik und Partystimmung

Freitag 01.09. – Sonntag 03.09. mit den Wuidara Pistols
Montag 04.09. – Mittwoch 06.09. mit 7Promille
Donnerstag 07.09. mit D'Sauschwanzlbeißer
Freitag 08.09. mit TETRAPACK
Samstag 09.09. mit BAVARIAN5

UNSERE VOLKSFEST-HIGHLIGHTS

Montag 04.09. ab 11:00 Uhr
SENIOREN-NACHMITTAG
mit ¼ Ente samt Blaukraut und Kartoffelknödel und anschließend
Kaffee und Kuchen (für die Seniorengutscheine der Stadt Freising)

Donnerstag 07.09. ab 13:00 Uhr
THE VOICE OF FREISING
Kindernachmittag mit Karaoke und tollen Preisen

IMMER SONNTAGS

ab 11:00 Uhr
FESTTAGSSESSEN MIT BLASMUSIK
Es gibt knusprige Ente und feine à-la-carte-Schmankerl,
dazu zünftige Unterhaltung
am 03.09. mit den Kohlstatt Musikanten
am 10.09. mit der Freisinger Stadtkapelle

NUR MIT SEPARATER RESERVIERUNG

Freitag 08.09. ab 11:00 Uhr
WEISSWURST-PARTY MIT DA FRANZE & SAXNDI
Reservierungen sind tischweise möglich
Ab 16 Jahren

Sonntag 10.09. um 19:30 Uhr
D'BAVARES!
Bayerische Hits mit Witz
Preis pro Ticket inkl.
Gaumen Gaudi Brett'l 42,50€



SPEISEN & GETRÄNKE

Schuhbauers
**GAUMEN
GAUDI**
WEIHENSTEPHANER BERGHÜTTN



SEIT 1040
Bayerische Staatsbrauerei
Weihenstephan
ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

SPEISEN

KLASSISCHE VOLKSFESTKÜCHE



- ☼ **Rahmschwammerl** ^{1,2,3,4,*} **15,50 €**
von frischen Pfifferlingen mit Semmelknödel
- ☼ **Gaumen Gaudi Brett'l für 2 Personen** ^{3,4,5,a,c} **15,50 € pro Person**
Bauernobatzda vom Biolandhof Braun, Kürbisfrischkäse, hauchdünn g'schnittens Hausgeräuchertes, herzhaftes Wildschweinleberwurst und Chilipeitschen aus Schuhbauers Metzgerei, an Bergkäs, hausgemachte Senfgurken, Radieserl und a frischer Kren
- ☼ **Zum auf's Brot schmiern** ^{3,5} **11,90 €**
Bauernobatzda vom Biolandhof Braun, Tatar von der geräucherten Forelle, Kürbisfrischkäse mit frischem Hausbrot
- ½ ofenfrische Bauernente im eigenen Safterl** ^{2,*} **24,50 €**
mit Blaukraut und Kartoffelknödel
- Portion knusprige Schweinshaxn** ¹ **17,90 €**
vom Freisinger Land Bio Schwein mit Dunkelbiersoße, Knedl und Chili-Kraut-Salat
- ☼ **Saftiges Biergulasch vom Freisinger Land Weideochsen** ^{1,2,3,5,C,*} **21,50 €**
mit Butternudeln
- ☼ **Spinatknödel** ^{1,3,4} **13,90 €**
mit Salbeibutter und Parmesan



AUS SCHUHBAUERS METZGEREI

- ☼ **Bayerischer Wurstsalat** ^{a,b,c} **9,90 €**
von der Lyoner, mit roten Zwiebeln und Kirschtomaten
- ☼ **Schweizer Wurstsalat** ^{3,a,b,c} **10,50 €**
von der Lyoner, mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Emmentaler
- Feine Bratensülze** ⁴ **14,50 €**
mit frischem Kren und Bratkartoffeln
- Gebräunte Milzwurst** ^{2,5,b} **12,90 €**
mit Bratensoße und Kartoffelsalat
- ☼ **Fränkische Rostbratwurst** ^{2,5,c} **10,90 €**
mit Sauerkraut und frischem Hausbrot
- Schuhbauers Extrawurst** ^{3,a,b} **11,50 €**
Käse-Jalapeño-Bratwurst mit Pommes und fruchtigem Tomaten-Curry-Ketchup



SCHUHBAUERS SCHMANKERL



- Beef Tatar „Asia“** ^{1,6,7,D} **19,50 €**
vom Freisinger Land Rind, mit Ingwer, Chili und frischem Hausbrot
- Cevapcici vom Freisinger Land Rind** ^{c,*} **17,90 €**
mit Ajvar Soße, Pommes frites, Fetaspitzkrautsalat mit Chili und Limette
- Vitello Tomato** ³ **16,50 €**
Rosa gebratenes Kalb mit Tomatenvinaigrette, Rucola und Pesto
- Falafel auf orientalischem Ratatouille** ^{1,3} **16,50 €**
mit Zitronenjoghurt
- Schuhbauers Backhendl** ^{1,2,3,4,5} **20,50 €**
von Marias Geflügelhof in Hohenwart mit Limonenmayo und Kartoffel-Avocado-Salat
- Knusprige Käsespätzle Rollen** ^{1,3,4} **15,90 €**
mit Röstzwiebeln

KINDERGERICHTE

- Backhendl mit Pommes** ^{1,2,3,4,5} **8,50 €**
von Marias Geflügelhof in Hohenwart
- ☼ **Kartoffelknödel mit Soße** ¹ **5,50 €**
- ☼ **Portion Pommes** **5,00 €**



NACHSPEISEN & WARME GETRÄNKE

- ☼ **Apfelstrudel** ^{1,3,4} **6,90 €**
mit Sahne
- Karamellisierter Kaiserschmarrn für 2 Personen** ^{1,3,4} **9,90 € pro Person**
mit Zwetschgenröster und hausgemachtem Apfelmus
- Kaffee**
Kaffee Creme ^A **3,30 €**
Cappuccino ^A **3,90 €**
Espresso ^A **2,90 €**



Zusatzstoffe

- a Nitritpökelsalz
- b Phosphat
- c Antioxidationsmittel
- A koffeinhaltig
- B enthält eine Phenylalaninquelle
- C Farbstoff
- D Konservierungsstoff
- * Sulfite

Allergene

- 1 Getreideprodukte
- 2 Sellerie
- 3 Milch und Lactose
- 4 Eier
- 5 Senf
- 6 Sojabohnen
- 7 Sesamsamen

☼ **Mittagstisch**

alle Preise inkl. MwSt. und Service



AUSSERDEM



UNSER GAUMENGAUDI MENÜ

STARTET TÄGLICH AB 18:00 UHR
NUR MIT RESERVIERUNG

Vorneweg gibt's Allerlei auf'm Brett'l:

Da wär zum Beispiel ein Vitello Tomato alias rosa gebratenes Kalb, Beef Tatar „Asia“ vom Freisinger Land Rind und herzhaftes Wildschweinleberwurst aus Schuhbauers Metzgerei, Fetaspitzkohlsalat mit Chili und Limette, Verschiedenes zum auf's Brot schmiern, g'soizens Essiggemüse und Radieserl.

Den Hauptgang servieren wir im Reind'l:

Hier treffen sich unser Tomahawk Steak vom Freisinger Land Bio Schwein samt Kartoffelgratin und orientalischem Ratatouille mit Schuhbauers „Extra Wurst“ mit Tomaten-Curry-Ketchup sowie knusprige Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel. Dazu servieren wir Kässpätzlerollen und Spinatknödel.

Hinterher gibt's für die Naschkatzn:

Unseren feinen Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Apfelmus und einer Vanille- und Schokosoß zum Dahinschmelzen.

Preis 6er Tisch **330,00 €**
Preis 7er Tisch **385,00 €**

UNSERE VOLKSFESTKÜCHE



TÄGLICH AB 17:00 UHR
& SONNTAGS AB 11:00 UHR

MONTAG – SAMSTAG
MITTAGSTISCH AB 11:30 UHR

Auch ohne Reservierung

Wählt's je nach Gusto zwischen warmen und kalten Gerichten aus unserer Volksfestküche oder besonderen Schuhbauers Schmankerln.

Mit Reservierung

Tisch mit Verzehrmatten in der Berghütt'n und im Biergarten (pro Person im Wert von 2 Mass Bier und ½ Ente)

