



Vorspeisen und Gschmackiges zu Bier & Blauer Stund / Aperitivo

Bayerischer Radi mit Pfiff | ^{1'11} **4,50,-**

Frisch gehobelter Radi | fein fruchtiger Aprikosenessig | Knusperbrezeln

Mia san g`chilled | ^{1'7'8} **9,50,-**

Obazda | Meistersud-Brot

Regensburger Wurstsalat | ^{1'7'8} **Hausbrot** | **9,-**

mit Gewürzgurkerl | eingelegte Zwiebel & Pfeffer aus der Mühle | Röstzwiebel | Schnittlauch | Pfeffer aus der Mühle

Suppen

Pfannkuchensuppe | ^{1'3'9} **6,-**

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

Markus´ s Hokkaido-Kürbiscremesuppe ^{Vegan} | ^{1'8} **8,-**

Kokosmilch | Chili | Kernöl | geröstete Kürbiskerne | Hausbrot

Hauptspeisen des Wildbräustüberl

Backendl a´ la Wildbräustüberl | ^{1'3'8'12} **18,-**

Salatteller | Kartoffel-Gurken-Salat, Blattsalaten, Kernöl-Creme & gerösteten Kürbiskerne

Kalbsfleischpflanzerl | ^{1'7'10} **18,-**

Kartoffelsalat oder Kartoffel-Gurkensalat | Wildbräu Bratensaft

**Schweinebraten aus Schulter
und Wammerl** | **a resche Krust´ n** | ^{1'3'6'7'10} **16,-**

Kartoffelknödel | Wildbräu Bratensaft

Wiener Schnitzel | **Original vom Kalb** | ^{1'3} **23,-**

Quetsch-Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone | knackiger Gurkensalat



Münchner Schnitzel vom Schwein | mit Senf & Kren paniert | ^{1'3'10} 17,-
Quetsch-Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat | knackiger Gurkensalat

Rindersaftgulasch | ^{1'3'7'10} 16,-
mit Kartoffelknödeln | Schnittlauch

Rahm-Filet-Teller | ^{1'7} 22,50
Gegrillte Schweinemedallions | Champignon-Pfefferrahmsauce | Mohn-Spätzle |
Speck-Bohnen | geschmorte Rotwein-Zwiebeln

Lachsforellenfilet gebraten | Schnittlauchsauce | ^{4'7} 22,-
Zucchini-Nudeln | Buttermais | Quetsch-Bratkartoffeln

Vegan & Vegetarisch

Abgebräunter Schwarzwälder veganer Leberkäs | ^{1'3'6} 14,-
cremiges Zwiebelgemüse | Spiegelei | Schwarzbier-Saftl

Cordon Bleu aus der Erbse, rein pflanzlich | ^{1'3'8} 16,-
Karotten-Ingwer-Süßkartoffelstampf | Paprika | Zitrone

Herzhaftes, cremiges pflanzliches Protein-Ragout | ^{1'6} 15,-
Süßkartoffel-Taler | Kurkuma | Peperoni | Spinat | Röstzwiebeln

Wildness-Salat Ziege | ¹² 17,-

Mit Rosmarin abgeflämmter Ziegenkäse | gemischter knackiger Rohkostsalat
| Kraut | Radicchio | Fenchel | eingelegte Paprika & Brombeeren | Hanfsamen
| Hausgemachter Brombeeressig

Spinatknödel & Bergkäs | ^{1'3'7} 14,-
Spinatknödel | Karotten-Ingwer-Süßkartoffelstampf | zerlassene Butter | Tomaten |
geriebener Bergkäs

Hausgemachte Käsespätzle | ^{1'3'7} 14,-
mit Allgäuer Bergkäse | Röstzwiebeln & kleinem gemischtem Beilagensalat



wahlweise dazu:

Gemischter Beilagensalat | 5,-
Großer gemischter Salat | 9,-

Krautsalat | 5,-
Blaukraut | 5,-

Portion Hausbrot mit Rote Bete Pflanzen-Butter |¹ 2,50,-

Portion Hausbrot mit Petersilienbutter |^{1'7} 2,50,-

Desserts

Karamellierter Kaiserschmarr'n |^{1'3} 10,50,-
Apfelmus | Staubzucker

Gratinierte Himbeeren |³ 9,50,-
Himbeeren | Vanille-Rahm | Milcheis

Veganes Törtchen Nasch-Brett |^{5'8} 8,-
Zitrone-Mohn | Erdnuss-Schoko | Himbeer-Rose | Cashew-Kirsche

Für die kleinen Wilden

„Ich habe keinen Hunger“ |^{1,3,7} 6,50,-
Power Hühnchen oder Veggie Krusterl mit Spätzle¹ und Wildbräu Bratensaft ¹

„Ist mir egal“ | 11,50,-
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kroketten und Ketchup

„Ich möchte das nicht“ | 8,-
Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Wildbräu Bratensaft |^{1'3'6'7'10}



Drei-Gänge-Menü für Gruppen ab 12 Personen.

Vorspeise

Lauch- Kartoffelsuppe | Hausbrot | Hausgemachte Petersilienbutter & Rote Bete Butter| ^{1,7,9}

Hauptgericht

*Lachsforellen-Knödel | Meerrettich-Dillsauce | Radi Apfel Salat mit regionalem Honig & Walnuss |^{1,3,4,8,9}

oder

*Spinatknödel | Karotten-Ingwer-Süßkartoffelstampf | zerlassene Butter | Tomaten |Rosmarin | geriebener Bergkäse|^{1'3'7}

Dessert

Dampfnudeln mit Vanillesoße & Mohn|^{1,3,7}

*Lachsforellen-Knödel-Menü: 35 Euro pro Person

*Spinat-Knödel-Menü: 30 Euro pro Person

Ideal für gemütliche Treffen mit Freunden, Familienfeiern oder Firmen.
Reservierungen sollten mindestens eine Woche im Voraus vorgenommen werden.

Wir akzeptieren Reservierungen mit einer Anzahlung von 30 %.

Zusätzlich können wir eine musikalische Begleitung durch regionale Musiker engagieren.

Wenn Sie Ihre eigenen Musiker einladen möchten, würden wir Sie bitten uns dies rechtzeitig mitzuteilen.

Für weitere Informationen und Buchungen kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail unter: wildbraeustueberl.grafing@gmail.com.





Vegan & Glutenfreie drei-Gänge-Menü für Gruppen ab 10 Personen.

Suppe und Kalte Brotzeiten

Ingwer-Rote-Bete-Süßkartoffelsuppe mit Hafercreme | Bio Laugensemmel | Bio
Kartoffel Buchweizenbrot mit Hanfsamen | aufgeschlagene Rote-Bete-
Pflanzenbutter | Erbsen-Streichcreme |^{8,11,13}

Hauptgericht

Beluga-Linsen-Eintopf mit Curry | Kokos Joghurt | Spinat | Gerösteten
Cashewnüssen |
Radi Apfel Salat mit Sprossen, regionale Honig & Walnuss |^{8,9}

Handgemachte Desserts(zur Wahl):

Dattel-Kichererbsen-Orangen- Trüffel mit Walnüssen & Kakao |^{8,9}

oder

Dattel-Erdnuss-Schokoladenpralinen |^{5,8,9}

oder

Veganes Törtchen Nasch-Brett |^{5'8} ,-
Zitrone-Mohn | Erdnuss-Schoko | Himbeer-Rose | Cashew-Kirsche

Vegan Menü wurde für eine Gruppe von mindestens 10 Personen entwickelt.
Reservierungen sollten mindestens 9 Tage im Voraus vorgenommen werden. Wir
akzeptieren Reservierungen mit einer Anzahlung von 30 %.

Die Kosten für das Menü betragen 40 Euro pro Person.

Zusätzlich können wir eine musikalische Begleitung durch regionale
Musiker engagieren.

Wenn Sie Ihre eigenen Musiker einladen möchten, würden wir Sie
bitten uns dies rechtzeitig mitzuteilen.

Für Informationen zur Möglichkeit einer früheren Buchung und
anderen Fragen kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail:
wildbraeustueberl.grafing@gmail.com .





«Treffen der Jäger».
für Gruppen ab 10 Personen

Vorspeise

Kalter Bio Schweinebraten | frischer Kren | Krautsalat | Gewürzgurke
| Petersilienbutter & Meistersud Hausbrot |^{1,9}

Suppe

Lachsforellen-Suppe | ⁹

Hauptgericht

Weißes Hasenragout mit Mohn Spätzle . Blaukraut ^{1,7,9}

Dessert (zur Wahl):

- ❖ Bieramisu ^{1,7}
- ❖ Dampfnudeln mit Vanillesoße & Mohn^{1,3,7}
- ❖ Omas Apfel-Krümel | Hausgemachtes Eis ^{1,3,7}

Preise auf Anfrage. Reservierungen sollten mindestens eine Woche im Voraus vorgenommen werden.

Wir akzeptieren Reservierungen mit einer Anzahlung von 30 %.

Zusätzlich können wir eine musikalische Begleitung durch regionale Musiker engagieren.

Wenn Sie Ihre eigenen Musiker einladen möchten, würden wir Sie bitten uns dies rechtzeitig mitzuteilen.

Für weitere Informationen und Buchungen kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail unter: wildbraeustueberl.grafing@gmail.com.





Gourmet-Menü. für Gruppen ab 10 Personen

Vorspeise

Bayerische Garnele Ceviche mit Persimmon und Granatapfel I²

Suppe

Violette Süßkartoffelsuppe mit regionalem Ziegenkäse

Hauptgericht

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Fenchel-Dill-Cremesauce und Beluga-Linsen mit Gemüse I⁹

Dessert

In Rote-Bete-Saft pochierte Birne. Serviert mit Kokos-Mascarpone und Schokoladenschnee I⁷

Preise auf Anfrage. Reservierungen sollten mindestens eine Woche im Voraus vorgenommen werden.

Wir akzeptieren Reservierungen mit einer Anzahlung von 30 %.

Zusätzlich können wir eine musikalische Begleitung durch regionale Musiker engagieren.

Wenn Sie Ihre eigenen Musiker einladen möchten, würden wir Sie bitten uns dies rechtzeitig mitzuteilen.

Für weitere Informationen und Buchungen kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail unter: wildbraeustueberl.grafing@gmail.com.

