

Wawi's-Tageskarte

Knuspriges Wies'n-Hendl

*mit Blattpetersilie gefüllt und Andechser Butter gegrillt,
dazu Kartoffel-Gurkensalat € 14,00*

Kartoffelcremesuppe

mit abgebräunten Regensburgern € 7,50

Saures Kalbslängerl

mit handgedrehten Semmelknödeln € 12,50

Frische Waldpilze in Andechser Kräuterrahm

mit handgedrehten Semmelknödeln € 18,50

Zart geschmorter Münchner Sauerbraten

mit Apfelblaukraut und Semmelknödel € 18,50

Roastbeef - fein aufgeschnitten und kühl serviert

mit Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Salatsträußerl € 20,50

Kotelette vom Duroc-Schwein (300g)

mit Kräuterbutter und Steakhouse-Salat € 20,50

Kalbsleber (Berliner Art)

mit Apfelscheibe, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree € 21,50



Frisch vom Schuß

Edelgulasch vom Reh

mit Speck-Rosenkohl und Kartoffel-Kürbis-Rösti € 23,50

Hausgemachte Bayrisch Creme

mit Erdbeeren € 9,50

Vorspeisen & Salate

Bunte Marktsalate

mit Strauchtomaten und Gurken € 6,50

Rinderlendenstreifen

auf bunten Blattsalaten mit Wawi's Hausdressing € 19,50

Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende

mit Wawi's Trüffelsauce¹, Rucola und Parmesan € 16,50

Hausgemachtes Kalbstatar

mit Essiggurken⁸, roten Zwiebeln und Röstbrot € 17,00

Marinierter Tafelspitz

mit Kürbiskern-Öl und Röstkartoffeln € 18,00

Vorab am Tisch eingesetzt:

Wawi's Biergartenschmankerl - ab 2 Personen -

Radi, Radieserl, Obatzda, Speck, Schmalz- und Schnittlauchbrot –
pro Person € 10,50



Suppen

Kürbiscremesuppe¹

mit Croûtons € 8,50

Brühe¹ und Leberknödel vom Wagyu-Rind

aus der Zucht von Sepp Krätz € 6,50

Wawi's Suppentopf¹

mit Tafelspitzstreifen, Gemüse und feinen Nudeln € 6,50

Fisch & Vegetarisches

Hausgemachte Kürbislasagne

auf Mangold-Beet € 14,50

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Balsamico-Linsen mit Kräuterkartoffeln € 23,50

Hauptgerichte

Original Münchner Weißwürste^{1,7} vom Metzger Schelkopf

(Verkauf ab 2 Stück) bis 14.00 Uhr, Stück € 3,20

...dazu empfehlen wir: ofenfrische Brez'n € 1,50

Zwei kälberne Fleischpflanzerl¹

an Kartoffel-Rucolasalat^{10,12} € 12,90

Knuspriger Schweinsbraten

vom Hofgut Schwaige, mit geriebenem Kartoffel-^{2,5} und Semmelknödel,
dazu **Speck-Krautsalat^{7,8}** oder **Apfelblaukraut¹** € 13,90

Halbe rösche Gutshofente

mit Apfelblaukraut¹ und geriebenem Kartoffelknödel^{2,5} € 22,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Andechser Fassbutter gebraten mit Röstkartoffeln⁵ und Preiselbeeren € 21,50

Gesottener Tafelspitz

mit Karotten-Meerrettichsauce, dazu Blattspinat und Pellkartoffeln € 19,50

Kalbsrahmgeschnetztes „Zürcher Art“

mit Berner Rösti⁵ € 21,50

Gegrilltes Rinderfilet aus regionaler Zucht

auf Pfefferrahm, dazu Speck-Bohnen⁷ und Kartoffelgratin⁷ € 34,00

Brotzeiten

Kalter Schweinebraten

mit geriebenem Meerrettich^{4,5}, Cornichons⁸ und Andechser Fassbutter € 12,00

Wawi's Speckbrettl^{5,7}

mit geschabtem Kren^{4,5} und Hausbrot € 12,50

Wawi's Obatzda¹

mit roten Zwiebeln und Radieserl € 9,50

Münchner Wurstsalat

mit Essiggurkerl und Zwiebeln € 11,00

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Essiggurkerl und Zwiebeln € 12,50

Isartaler Brotzeitbrettl - ab 2 Personen -

mit Radi, Radieserl, kaltem Schweinsbraten, Fleischpflanzerl, Obatzda & Tiroler Speck, dazu Schmalz- und Schnittlauchbrot - pro Person € 14,50

Dessert

Marilleneisknödel

auf kaltem Weinschaum mit Erdbeeren € 9,50

Warme Apfelkücherl

in Zimt-Zucker gewendet, mit Bourbon-Vanilleeis^{2,4} € 6,80

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce² € 6,80

Wawi's Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster € 10,50



Hausgemachte Kuchen & Torten - gerne beraten wir Sie bei der Auswahl

..... und dazu Kaffee & Tee

Espresso¹¹ € 2,80

Doppelter Espresso¹¹ € 4,60

Haferl Kaffee¹¹ € 3,80

Latte Macchiato¹¹ € 3,90

Haferl heiße Schokolade € 3,80

Espresso Macchiato¹¹ € 2,90

mit Vanilleeis^{2,4} € 6,40

Haferl Cappuccino¹¹ € 3,90

Haferl Milchkaffee¹¹ € 3,90

auf Wunsch mit Sahne € 4,00