



PAULANER FESTZELT

Winzerer Fährndl

Speisen- und Getränkekarte mit Allergene & Zusatzstoffe 2017

Erläuterung:

Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung ab 13.12.14
Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel **gilt grundsätzlich ab dem 13.12.2014**. Artikel 44 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ermächtigt die Mitgliedstaaten zum Erlass nationaler Regelungen zur Art und Weise der nach der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 vorgesehenen Pflichtkennzeichnung von in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführten Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei nicht verpackten Lebensmitteln (sog. lose Ware).

Paulaner Festzelt WINZERER FÄHNDL - Winzerer Fährndl Pongratz GmbH
GF Peter und Arabella Pongratz - Nördliche Münchner Str. 2 - 82031 Grünwald
www.winzerer-faehndl.com - kontakt@winzerer-faehndl.com

Allergene Stoffe - Unsere Kennzeichnungsliste!

- A1) Glutenhaltiges Getreide** d.h. **G1**Weizen, **G2** Roggen, **G3**Gerste, **G4**Dinkel, **G5**Kamut, **G6**Emmer, **G7**Einkorn, **G8**Grünkern oder deren Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
(z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Hummer,...)
- A3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**
(z.B. Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin, Mayonnaise, Panade, Dressing)
- A4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**
(alle Fischarten; Vorkommen z.B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- A5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
(z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- A6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
(z.B. Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z.B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
- A7) Milch und draus gewonnene Erzeugnisse; einschließlich Laktose**
(Butter, Käse, Mokenprotein, Vorkommen z.B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- A8) Schalenfrüchte** d.h. **N1**Mandeln, **N2**Pistazien, **N3**Haselnüsse, **N4**Walnüsse, **N5**Kaschunüsse, **N6**Pecannüsse, **N7**Paranüsse, **N8**Macadamia- oder **N9**Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Vorkommen z.B. in Kuchen, Schokolade, Pesto) **KS** = kann Spuren von Schalenfrüchte enthalten!
- A9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Bleich-, Knollen- und Staudensellerie (Vorkommen z.B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen, Remouladen)
- A10) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
(z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio, Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden etc.)
- A11) Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/lg pder 10mg/l, ausgedrückt als SO2**
(z.B. in Trockenfrüchten, Dunstapfelstücken, Wein, Essig)
- A12) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
(z.B. als Lupinenmehl in glutenfreie Produkte und Lupineneiweiß in vegetarische Produkte)
- A13) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
(z.B. Senfkörner und Senfpulver in Dressings, Ketschup, Gewürzmischungen)
- A14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
(z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)

Kennzeichnung von Zusatzstoffen - Unsere Deklarationsliste!

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff**
- Nr. 2 mit Farbstoff**
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel**
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin**
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat**
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle**
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam**
- Nr. 8 mit Phosphat**
- Nr. 9 geschwefelt**
- Nr. 10 chininhaltig**
- Nr. 11 coffeinhaltig**
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker**
- Nr. 13 geschwärzt**
- Nr. 14 gewachst**
- Nr. 15 gentechnisch verändert**

Paulaner Festzelt WINZERER FÄHNDL – Winzerer Fährndl Pongratz GmbH
GF Peter und Arabella Pongratz - Nördliche Münchner Str. 2 - 82031 Grünwald
www.winzerer-faehndl.com - kontakt@winzerer-faehndl.com

Brotzeiten und für kleinere Gelüste

Münchner Wurstsalat von Regensburgern mit roten Zwiebeln und Essiggurken pikant angemacht (A1:G1:G2/A6/A7/A9/A11/A13) Nr.1/Nr.8	11,95 €
Schweizer Wurstsalat von Regensburgern mit Emmentaler, roten Zwiebeln und Essiggurken (A1:G1:G2/A6/A7/A9/A11/A13) Nr.1/Nr.8	12,95 €
„Lady-Teller“ - Rauchlachsrose auf Frischkäsecreme, Fleischpflanzerl, Obatzta, gebratenes Chili-Gemüse, Schnittlauchbrot, Radieserlblume und „scharfe Zipfe“ (A1:G1:G2:G3/A3/A4/A5/A6/A7/A9/A10/A11/A13) Nr.1/Nr.8	17,50 €
„Für knusprige Herren“ – Regensburger Handwurst, scharfer Hendlsalat, Pfeffermelone, Radispiralen, Schnittlauchbrot und Essiggurke (A1:G1:G2/A3/A6/A8/A9/A11/A13) Nr.1/Nr. 2	17,50 €
Brotzeitbrett „Münchner G`schichten“ (ab 2 Personen) Kalter Braten, Leberkäs´, scharfe Zipfe, Bauernpresack, Handwurst, Obatzta, Radi, Fleischpflanzerl, Emmentaler, Radieserl, Essiggurke, Kirschtomaten und Senf (A1:G1:G2/A3/A5/A6/A7/A8:N4/A9/A11/A13) Nr.1/Nr.8	pro Person 18,60 €

Käse - für alle Lebenslagen

Portion Emmentaler in dünne Scheiben oder in Würfel geschnitten, serviert mit Radieserl und allerlei Saurem (A1:G1:G2/A3/A7/A9/A11/A13) Nr.1	12,80 €
Hausgemachter Obatzta mit Schnittlauchspane und rote Zwiebelringe (A1:G1/A3/A7/A11) Nr.1	11,50 €
Bayerisches Kasepotpourri mit Obatzta, Cambozola, Bierkas´, Brie und Emmentaler, garniert mit Trauben, Essiggurken und Radieserl (A1:G1:G2/A3/A7/A11) Nr.1 (gerne servieren wir Ihnen das Kasepotpourri ab 2 Personen auf dem Brett)	pro Person 17,50 €

Aus dem Suppentopf

Ochsenbouillon mit Pfannkuchenstreifen (A1:G1/A3/A6/A7/A8:KS/A9/A11) Nr.1	6,25 €
Kartoffelsuppentopf mit frische Reherl und Kräuter (A1:G1/A3/A6/A7/A9/A11/A13) Nr.1	8,90 €
Weißwurst-Breznuppe mit Zitrone und Petersilie (A1:G1:G2/A6/A11) Nr.1	6,80 €

Die Wurst ist die Freundin vom Bier (Karl Valentin)

Zwei Paar Schweinswurstl mit Sauerkraut und Senf (A1:G1/A3/A6/A7/A9/A11/A13) Nr.1/Nr.8	10,50 €
Zwei Paar Wiener Wurstl mit Sauerkraut und Senf (A1:G1/A3/A6/A7/A9/A11/A12/A13) Nr.1/Nr.8	10,50 €
Zwei Stück Münchner Weißwurst´ mit süßem Hausmacher Senf (bis 16:00 Uhr) (A3/A7/A9/A13) Nr.1/Nr.8	7,60 €
Portion Grünwalder Leberkäs´ mit Kartoffelsalat und süßem Hausmacher Senf (A1:G1/A3/A5/A6/A7/A8:KS/A9/A11/A13) Nr.1	11,95 €

In einem Topf - und ganz son scharf

„Unser Wiesn-Eintopf“ - Ochsen- und Hendlfleisch, Gemüse, Schwammerl, Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch in kräftiger bayerischer Chilisuppe (A1:G1:G2/A3/A6/A7/A9/A11/A13) Nr.1	12,50 €
Omas Wurstl-Kartoffelgulasch in feuriger Tomaten-Specksoe (A1:G1/A3/A5/A7/A9/A11/A13) Nr.1/Nr.8	11,90 €



Wiesn - Evergreens

Halbes frisches niederbayerisches 1200er Bauern-Hendl mit Petersilie gefüllt und frischer Butter knusprig gegrillt <small>(A7) Nr.1</small>	11,70 €
Halbe hintere Schweinsaxe im Ofen knusprig gebraten, serviert mit Natursoße und Kartoffelknödel <small>(A1:G1/A3/A7/A9) Nr.1/Nr.9</small>	20,90 €
Halbe saftig gebratene Ente - frisch aus dem Ofen, serviert mit Apfeloße, Gewürzblaukraut und Kartoffelknödel <small>(A1:G1/A3/A7/A9/A11/A13) Nr.1/Nr.9</small>	28,90 €
Blut- und Leberwurstgröstl mit Bratenfleischwürfel, gebackene Zwiebeln, spritzigen Sauerkraut und Kartoffelschmarrn <small>(A1:G1/A3/A7/A9/A11/A13) Nr.1/Nr.9</small>	13,95 €
Original Nürnberger Rostbratwürstl mit Löwensenfsoße, Weißbierkraut, Speck und bayerischem Rösti <small>(A1:G1/A3/A9/A11/A13) Nr.1/Nr.8</small>	14,95 €

Lass Dir raten – nimm den Braten

Münchner Krusten-Schweinsbraten von der Schulter in Paulaner Biersoß' mit Kartoffelknödel <small>(A1:G1/A3/A7/A13) Nr.1/Nr.9</small>	17,50 €
Ochsenbraten in kräftiger Burgundersoße, serviert mit Apfelkompott, Preiselbeeren, Blaukraut und zweierlei Knödel <small>(A1:G1:G2/A3/A7/A9/A11/A13) Nr.1/Nr.9</small>	25,50 €
„Die kleine Sau von der Au“ - Portion Spanferkel im Ofen knusprig gebraten, serviert mit Wiesnbiersoße und Kartoffelknödel <small>(A1:G1:G2/A3/A7/A9/A11) Nr.1/Nr.9</small>	26,50 €

Aus unserer Schmankerlküche

Glasierte Münchner Kalbshaxn , serviert mit Natursoße, bunten Gemüse, Pfifferlinge und Kartoffelknödel <small>(A1:G1/A3/A7/A9/A11/A13) Nr.1/Nr.9</small>	25,50 €
Schweinslendchen-Schnitzel „Wiener Art“ in Butter gebraten, dazu Kartoffel-Rucolasalat und kalt gerührte Preiselbeeren <small>(A1:G1/A3/A7/A11/A13) Nr.1</small>	22,90 €
Hirschkalbslendchen mit Balsamico-Portweinssoße, serviert mit Preiselbeerpflirsich, Blaukraut und Süßkartoffelstrudel <small>(A1:G1/A3/A7/A10/A11/A13) Nr.1</small>	28,50 €

Mittags-Schmankerl

Unsere ganz besonders attraktiven Mittags-Schmankerl servieren wir Ihnen
Montag bis Donnerstag von 11.00-15.00 Uhr!

Unsere kälbernen Fleischpflanzerl mit Radieserljus und Kartoffel-Gurkensalat <small>(A1:G1/A3/A7/A9/A11/A13) Nr.1</small>	12,50 €
Krustenwammerl saftig gebraten, dazu Bierkraut und Kartoffelknödel <small>(A1:G1/A3/A7/A8:KS/A9/A11/A13) Nr.1</small>	13,90 €
Viertel knusprig gebratene Bauern-Ente , dazu Apfelblaukraut und Kartoffelknödel <small>(A1:G1/A3/A7/A11/A13) Nr.1/Nr.9</small>	15,90 €

Unser Veganes Wiesn-Schmankerl

Curry-Kartoffel-Gnocchi mit buntem Gemüse, Kichererbsen und Champignons in Olivenöl-Weißbier-Sud geschwenkt, serviert mit marinierten Rucula <small>(A1:G1/A3/A6/A7/A9/A11) Nr.1</small>	18,90 €
---	---------



Fleischlos Glücklich

Käse-Krautspätzle „Oberpfälzer Art“

mit geschmolzene braune Zwiebeln und Schnittlauchspäne

(A1:G1/A3/A7) Nr.1

12,90 €

Spinat-Ricotta-Maultascherl mit Mandel-Butter

und bunten Salat in Honig-Weißbierdressing

(A1:G1:G2/A3/A6/A7/A9/A11) Nr.1

18,90 €

Süßkartoffelstrudel & gebratene Pfifferlinge in Petersilien-Weißbierbutter,

serviert auf großen bunten Salat und Holundermarinade

(A1:G1:G2/A3/A6/A7/A9/A11/A13) Nr.1

19,50 €

Dienstag ist Familientag!

Unseren kleinen Wiesngästen bieten wir dienstags in der Zeit von 12.00-18.00 Uhr an:

Gebackenes **Kinderschnitzel** vom Schweinelendchen mit Kartoffelsalat

(A1:G1/A3/A11/A13) Nr.1

9,95 €

Was es vielleicht noch dazu braucht

Beilagensalat der Saison (A9/A11) Nr.1

5,95 €

Portion **Kartoffelsalat** oder **Krautsalat** (A11/A13) Nr.1

4,30 €

Portion **Blaukraut** oder **Sauerkraut** (A1:G1/A9/A11/A13) Nr.1

4,30 €

Kartoffel- oder **Semmelknödel** (A1:G1:G2/A3/A7/A9/A11) Nr.1/Nr.9

4,30 €

Kartoffel- oder **Semmelknödel** mit Bratensoße (A1:G1:G2/A3/A7/A9/A11) Nr.1/Nr.9

6,80 €

Vom Bäcker

Große Wiesn-Brezn (A1:G1:G2/A3/A5/A6/A8:KS) Nr.1

5,80 €

Kleine Brezn (A1:G1:G2/A3/A5/A6/A8:KS) Nr.1

1,60 €

Scheibe **Bauernbrot** (A1:G1:G2:G4/A3/A8:KS) Nr.1

1,20 €

„Süße Sünden“

„**Auszogne**“ (Schmalznudel)

(A1:G1/A3/A7/A8) Nr.1

6,20 €

Apfel-Rahmstrudel saftig gebacken, serviert mit Vanillesoße

(A1:G1/A3/A7) Nr.1

8,80 €

Luftige **Dampfnudel** mit Honig-Rammerl und Vanillesoße

(A1:G1/A3/A7) Nr.1

8,95 €

Hausgemachter **Kaiserschmarrn** mit Apfelkompott und Preiselbeeren

(A1:G1/A3/A7/A8:N1/A11) Nr.1

13,95 €

Topfenrahmstrudel mit Beerenragout, Vanillesoße und gebrannte Mandeln

(A1:G1/A3/A7/A8:N1) Nr.1

8,80 €

Mousse au chocolat mit Joghurtsoße und Melone

(A1:G1/A3/A5/A7/A8:N1) Nr.1

9,50 €

Biere:

1 Mass **Paulaner Oktoberfestbier** 1,0 l (A1:G3)

10,95 €

1 Mass **Paulaner Original Münchner Alkoholfrei** (Schankbier) 1,0 l (A1:G3)

10,95 €

Alkoholfreie Getränke:

SINALCO Orange

0,5 l 4,95 €

Tafelwasser

0,5 l 4,60 €

Apfelschorle

0,5 l 5,20 €

Spezi Nr.1/Nr.2/Nr.3/Nr.11/Nr.12

0,5 l 5,10 €

Preise sind inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Paulaner Festzelt WINZERER FÄHNDL – Winzerer Fährndl Pongratz GmbH
GF Peter und Arabella Pongratz - Nördliche Münchner Str. 2 – 82031 Grünwald
www.winzerer-faehndl.com - kontakt@winzerer-faehndl.com