

"...das Leben ~ ein Fest..."



Lepp Krätze im Klippodrom

850 Jahre Feiern in München



1158

1505



1480

1480

2008



1777

1810



175 Jahre Oktoberfest

Küchenchef Erhard Schneider und seine Brigade freuen sich, die feinen Wiesenschmankerl für Sie zuzubereiten.

## Brotzeiten

**Bayerisches Biergartenschmankerl**  
mit Freiland-Radi, Radieserl, Obatzda,   
bayerischem Hüttenfleisch, **vinzenmurr**  
Schmalz- und Schnittlauchbrot<sup>4</sup> € 11,00

**Raditeller** mit gesalzenem Freiland-Radi,  
Radieserl, Eiszapfen und Schnittlauchbrot € 7,50

**Bayerischer Wurstsalat** von Regensburgern  
mit Zwiebelringerln und Gurkerln<sup>2,4,7</sup> € 9,00

So gut wie in der Waldwirtschaft!  
**Der beliebte Obatzde** mit Radieserln,  
Eiszapfen und Schnittlauchbrot<sup>4</sup> € 9,00

**Das Original Houdek**   
**Schinken- und Salamibrett**  
Mini-Kabanos, pikante Salami-Pralinen,  
Glonntaler Gewürzschinken und heißgeräuchertes  
Wammerl, dazu geriebenen Meerrettich,  
Fassbutter und Tiroler Schüttelbrot<sup>2,3,4</sup> € 14,00

Für 2 Personen und mehr  
**Brotzeitbrett König Ludwig**  
mit Ente, Fleischpflanzerl, Regensburger, bayeri-  
schem Hüttenfleisch, grober Leberwurst, Gurkerln,  
Butter, Eiszapfen, Andechser Kas, Obatzda und  
reschem Klosterbrot<sup>2,4,7</sup> pro Person € 14,50

**Pikant angemachtes Rindertatar** mit Gurkerln,  
Kapern und Zwiebeln, dazu geröstetes  
Andechser Brot und Fassbutter € 16,00

## Würstl

**2 Stück Original Münchner Weißwurst**  
vom Metzger Schelkopf   
mit dem guad'n Develey Weißwurstsenf<sup>4,7</sup> € 6,00

**6 Stück Klosterseufzer** mit Kartoffelpüree, Fass-  
sauerkraut und geriebenem Meerrettich<sup>2,3,4</sup> € 12,00

**Die Originalen von Uli Hoeneß!**   
**Nürnberger Rostbratwürstl**  
mit Fasssauerkraut 6 Stück € 10,50

## Suppen

**Feine Kartoffelsuppe**  
mit Véronique Witzigmanns  
Karotten-Chutney verfeinert € 6,50

## Hippodrom Schmankerl

**3 Kälberne Fleischpflanzerl**  
nach dem Originalrezept von Eckart Witzigmann  
mit Radieserlvinaigrette und dazu  
warmer Kartoffel-Ruccolasalat<sup>4</sup> € 14,50

Für 2 Personen  
**Kleiner Leberkäs** - im Ganzen gebacken -  
dazu warmer Kartoffel-Ruccolasalat<sup>2,3,4,7</sup> € 16,00

**Wiesn - Wiener - Riesengroß** ♥  
Wiener Schnitzel mit Andechser Fassbutter  
gebraten, dazu warmer Kartoffel-Ruccolasalat  
und Preiselbeeren € 19,00

**Bayerisches 220g Rinderlendensteak**  
mit Kräuterbutter<sup>4</sup>, grünen Bohnen  
und jungen Kartoffelhälften vom Grill € 22,00

**Riesengarnelen-Pfanderl** mit viel Kräutern, **NORDSEE**   
sautiertem Gemüse und Olivenciabatta<sup>1,4,11</sup> € 22,00

## Vegetarisches

**Andechser Bergkäsespätzle**  
mit Zwiebel-Birnen-Schmelze € 13,50

**Frische Kräuterrahmschwammerl**  
mit Steinpilzen, Pfifferlingen und  
Champignons, dazu Semmelknödel € 18,00

## Souvenirs

**Hippodrom Glaskrug** € 10,00

**Hippodrom Steinkrug**  
mit Deckel € 27,00  
ohne Deckel € 12,50



Für unsere Gäste ein Muss!



**Hippodrom Pin**  
€ 2,50



**Hippodrom Seidentuch**  
50 x 50 cm € 25,00



**Hippodrom Kisserl**  
40 x 40 cm € 25,00  
17 x 17 cm € 18,00

**Wiesn-Herzerl**  
„Happy im  
Hippodrom“  
€ 6,00



Während des Jahres sind Sie in unseren Gasthäusern immer herzlich willkommen.

  
**Waldwirtschaft**  
GROßHESELOHE [www.waldwirtschaft.de](http://www.waldwirtschaft.de)

Das traditionsreiche Wirtshaus  
Der Jazz-Biergarten  
Telefon 089 - 74994030  
Fax 089 - 74994039  
info@waldwirtschaft.de

Lebensfreude in München

 **Gastronomie**



Die himmlische Wirtschaft  
direkt am Dom  
Telefon 089 - 298481  
Fax 089 - 295442  
info@andechser-am-dom.de  
[www.andechser.de](http://www.andechser.de)

[www.hippodrom-oktoberfest.de](http://www.hippodrom-oktoberfest.de) · [hippodrom@t-online.de](mailto:hippodrom@t-online.de)

Guten Appetit!  
wünscht Ihnen Ihr Festwirt

*Sepp Krätzer*



SCHUHBECK'S  
Gewürze

½ Wiesnhendl € 12,00  
mit Alfons Schuhbecks  
„Bayerischem  
Brathähnchengewürz“  
und Andechser Fassbutter  
zubereitet

Das schmeckt dazu:

Warmer Kartoffel-Gurkensalat <sup>4</sup> € 4,00  
Große Wiesn-Brezn € 4,20  
Kleine Wiesn-Brezn € 1,50

## Die Wiesn-Klassiker

Halbe Gutshof-Ente - resch und saftig -  
mit Apfelblaukraut  
und geriebenem Kartoffelknödel <sup>1,3,4</sup> € 23,50

Saftiger Schweinsbraten  
vom Wittelsbacher Land  
mit viel Krusterl und  
geriebenem Kartoffelknödel <sup>1,3,4</sup> € 14,00

Halbe knusprige Schweinshaxe  
vom Grill mit Bayerisch-Kraut  
und geriebenem Kartoffelknödel <sup>1,3,4</sup> € 15,00

Saftig, zarter Spanferkelschlegel  
mit Weißbiersoße, Apfelblaukraut  
und geriebenem Kartoffelknödel <sup>1,3,4</sup> € 18,00

Wirt's Pfandl  
mit Gutshof-Ente, Spanferkel und Nürnberger  
Rostbratwürstl, dazu Speckwirsing, Semmel-  
und Kartoffelknödel <sup>1,3,4</sup> € 19,00

„...das Leben ein Fest...“

**Mittagszeit**  
=  
**Hippodromzeit**

1/2 Bayerisches Mittagshendl € 9,50  
mit Alfons Schuhbecks  
„Bayerischem Brathähnchengewürz“  
und Andechser Fassbutter zubereitet  
mit warmen Kartoffel-Gurkensalat <sup>4</sup> € 12,00

3 Kälberne Fleischpflanzerl,  
dazu warmer Kartoffel-Ruccolasalat <sup>4</sup>  
und Radieserlvinaigrette € 12,00

Saftig, zarter Spanferkelschlegel  
mit kräftiger Weißbiersoße und  
geriebenem Kartoffelknödel <sup>1,3,4</sup> € 12,00

Montag-Freitag bis 15.00 Uhr  
(außer 3.10.)

175 Jahre Oktoberfest

850 Jahre Feiern in München

Sepp Krätzer im Hippodrom

ATHEER MARKT 2008 MÜNCHEN



## HIPPODROM

Original Hippodrom Auszog'ne € 4,50

Gebackene Apfelkücherl in Zimt und  
Zucker gewendet, mit Vanilleeis <sup>4</sup> € 6,50

Ofenwarmer Apfelstrudel  
mit rahmiger Vanillesoße <sup>1,4</sup> € 7,00

Dampfnudel mit Butterkrusterl  
und warmer Vanillesoße <sup>4</sup> € 6,50

Bayerischer Kaiserschmarrn  
mit Apfelkompott und Preiselbeeren <sup>3</sup> € 9,00

Ab 2 Personen

Der Hippodrom-Nachspeisenturm  
mit Apfelkücherl, Kaiserschmarrn,  
Zwetschgenröster, Mini-Dampfnudeln,  
rahmigem Apfelstrudel und den guten  
Schokobrezeln von Lambertz pro Person € 9,00



## Süßspeisen & Kaffee

Kräftiger <sup>DAVIDOFF</sup> *Cafe* im großen Haferl <sup>9</sup> € 4,00

mit  
Bärenmarke-Kaffeesahne   
mit dem Hippodrom-Jahreshaferl 2008  
zum Mitnehmen als Ihr Oktoberfestsouvenir! € 6,50

pure - Heißer Chocolate Drink  
mit Schlagrahm  
im großen Haferl € 4,00  
mit dem Hippodrom-Jahreshaferl 2008  
zum Mitnehmen als Ihr Oktoberfestsouvenir! € 6,50

pure - Geeiste Latte Macchiato € 4,00



## Biere



Wirte raten - trinke Spaten

Maß Wiesn-Bier Spatenbräu 1 Ltr.	€ 8,30
Maß Radler Spatenbräu 1 Ltr.	€ 8,30
Alkoholfreies Schankbier Löwenbräu 1 Ltr.	€ 8,30
Franziskaner-Hefeweißbier 0,5 Ltr.	€ 4,50

## Alkoholfreies

Münchner Tafelwasser 0,5 Ltr.	€ 3,00
Libella Zitronenlimonade 0,5 Ltr.	€ 4,00
Apfelsaftschorle 0,5 Ltr.	€ 4,00
Schwipp-Schwapp Spezi 0,5 Ltr. <sup>1,9</sup>	€ 4,00
Pepsi-Cola 0,5 Ltr. <sup>1,9</sup>	€ 4,00
Mirinda 0,5 Ltr. <sup>1</sup>	€ 4,00
Mineralwasser 0,75 Ltr. 	€ 6,50
Stilles Mineralwasser 0,75 Ltr. 	€ 6,50

## Weine

Weißweinschorle 0,5 Ltr. € 7,50 aus 2007 Grüner Veltliner Riedenweg, Qualitätswein, Pfanner + Gutmann, Niederösterreich und Münchner Tafelwasser, serviert im Hippodrom-Krügerl	
Aperol <sup>1</sup> Sprizz 0,25 Ltr. € 7,50 aus 2007 Grüner Veltliner, Aperol <sup>1</sup> und Münchner Tafelwasser, serviert im Hippodrom-Krügerl	
2007 Grüner Veltliner 0,25 Ltr. € 7,50 Riedenweg, Qualitätswein, Pfanner + Gutmann, Niederösterreich, serviert im Hippodrom-Krügerl	
„Menger-Krug“ Deutscher Spitzensekt, klassische Flaschengärung	
Brut 0,75 Ltr.	€ 45,00
Rosé Brut 0,75 Ltr.	€ 50,00

### Selection AlexandervonEssen

<b>Der Lieblingswein vom Sepp!</b> <i>Buitenverwachting</i> 2007 Buitenverwachting Sauvignon Blanc Constantia, Südafrika 0,75 Ltr. € 34,00	
<b>Der Lieblingswein von König Juan Carlos!</b>  1998 Barón de Ley Gran Reserva <small>BARON DE LEY, S.A.</small> D.O.C., Rioja, Vina Imas, Spanien 0,75 Ltr. € 48,00	

### Allée Bleue

2006 Isabeau Franschhoek, Südafrika kraftvoller Weißwein mit frischer Säure und angenehmer Frucht 0,75 Ltr. € 38,00	
2006 L'Amour Toujours Westkap, Südafrika Die Rotwein-Entdeckung von Heinz Winkler und Sepp Krätz! 0,75 Ltr. € 60,00	

## Champagner

„Moët & Chandon“ Nectar Imperial 0,75 Ltr.  
 mit Eiswürfel im Moët-Maßkrug € 95,00  
 Der Krug als Gastgeschenk  
 für Sie zum Mitnehmen!

**MOËT**



„Moët & Chandon“ Brut Imperial 0,75 Ltr.	€ 85,00
Magnum 1,5 Ltr.	€ 175,00
„Moët & Chandon“ Brut Rosé 0,75 Ltr.	€ 97,00
Magnum 1,5 Ltr. <b>MOËT ROSÉ</b>	€ 220,00
2000 Dom Pérignon 0,75 Ltr.	€ 240,00
Magnum 1,5 Ltr.	€ 690,00
1998 Dom Pérignon Rosé 0,75 Ltr.	€ 750,00

„Taittinger“ Brut Reserve 0,75 Ltr.	€ 85,00
Magnum 1,5 Ltr.	€ 175,00
Auf Wunsch auch in 3 Ltr., 6 Ltr., 9 Ltr., 12 Ltr. und 15 Ltr.!	
	CHAMPAGNE <b>TAITTINGER</b>
„Taittinger“ Prestige Rosé 0,75 Ltr. <i>Reserve</i>	€ 97,00
Magnum 1,5 Ltr.	€ 220,00

„R de Ruinart“ Brut 0,75 Ltr.	€ 95,00
feiner Duft mit Noten von Birne	
„Ruinart“ Rosé 0,75 Ltr. <b>Ruinart</b>	€ 140,00
harmonischer Geschmack nach roten Beeren	

„Bollinger“ Special Cuvée, Brut 0,75 Ltr.		€ 95,00
„Bollinger“ Rosé 0,75 Ltr.		€ 140,00

## Schnaps

„Ziegler KVL“ im bunten Mini- Ziegler-Fläschchen auch zum Umhängen! Birne, Kirsche, Himbeere 5 cl	 	€ 12,50
--	---	---------

Das Feinste vom Feinen! Rochelt „Wachauer Marille“ im Miniaturfläschchen 4 cl		€ 28,00
---	---	---------

Der gute Obstbrand von Otto Robl aus Äpfeln und Birnen 2 cl		€ 4,00
--	--	--------

Kloster-Kräuter vom Heiligen Berg Kräuterlikör 2 cl		€ 4,30
--	---	--------

<b>Limitierte Eigenabfüllung für Sepp Krätz</b> Liquore Vodka & Limoncello von Bertagnolli 2 cl		€ 4,50
---	---	--------

DAVIDOFF <small>COGNAC</small> Classic 2 cl		€ 6,50
--	--	--------

Hennessy Fine de Cognac 2 cl		€ 6,00
------------------------------	--	--------

 im Original-Fläschchen serviert 2 cl		€ 4,80
--	--	--------