

WIESN SPEISEN

(s'hoit, so lang's hoit)

HAUPTGERICHTE (17.00h- 21.00h)

Ofenfleischkäse (180gr) mit Kartoffelsalat	21
Hausgemachte Äplermagronen (300gr) mit Zwiebeln & Kartoffeln	24.5
Hausgemachte Äplermagronen (200gr) mit Zwiebeln & Kartoffeln + selbstgemachtes Öpfelmus +2.5	17.5
Kleine Kürbissuppe mit Zwirbelbrot (vegan)	11.5
Grosse Kürbissuppe mit Zwirbelbrot (vegan)	18

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Weisswürste (2 Stück) mit Bretzn und süssem Senf	14
Kartoffelsalat (300gr) mit Zwirbelbrot	9.5
Frischer Bretzn	6

SCHMANKERL

Apfelstrudel im Weckglas mit Vanillesauce - ein Muss!	9
Glacéhubel vom Bauernhof Vollenweider	5
Hausgemachtes Parfait	9.5

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden gerne.

WIESN GETRÄNKE

BIER

Frisch gezapft (Edelspez)	5dl Mass	9 16
Radler (Panaché)	5dl Mass	9 16
Weissbier	5dl	9
Stammheimer	3.3dl	6.5
IPA Klosterbräu	3.3dl	6.5
Alkoholfreies Weissbier (Erdinger)	5dl	8.5
Alkoholfreies IPA Bio Amber	3.3dl	6.5

WEINE & SPARKLING

Weisswein SOAVE, Tamellini	1dl	8
Rotwein FOREI, Reserve Estate Blend (tolle Frucht & Struktur)	1dl	11
Rotwein Clos d'Agon, Tinto (charaktervoll & elegant)	1dl	13
Gespritzter Weisswein (süss sauer)		11
Prosecco Ca' Leone D.O.C. «SILO»	1dl	10
Champagner Boucher Fils & Cie, Préstige Premier Cru	1dl	15

SPECIALS

Glüh-Gin ohne mit Alkohol der SILO Klassiker	14 16
Spicy Prosecco eisgekühlter Herbstzauber	12

SHOTS

Wiesn Shot	2cl	5
Chrütli Schwur	2cl	5
Berliner Luft	2cl	5

