

# WIESN VEGAN GUIDE

Willkommen auf der Wiesn – wir haben einen Vegan-Guide für dich vorbereitet, mit dem du ganz easy veganes Essen findest – ohne langes Suchen und Umherirren.

## 01. AMMER HÜHNER- UND ENTENBRATEREI

- **AMMER's Bio-Brotzeit-schmankerl vegan:** Hummus, Zwiebelschmalz, Schnittlauch, Essiggurken, Sonnenblummargarine, Radi, Radieserl
- **Bio-Wiesnsalat:** Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Sonnenkernd, Balsamicodressing, Schwammerl
- **Bio-Sonnen Burger:** Sonnenblumen-Patty, Brioche, Blaukraut, Tomate, Eisbergsalat, rote Zwiebel, BBQ-Sauce, Erbsen-Guacamole, Pommes Frites
- **Schokoguglhupf & rote Grütze**

## 02. ARMBRUSTSCHÜTZENZELT

- **Böhmischer Eintopf** mit grünen Linsen, Karotten und Kartoffeln
- **Würziges Seitangulasch** mit handgedrehtem Kartoffelknödel

## 03. AUGUSTINER FESTHALLE

- **Hummus** mit roten Rüben und Kürbiskern-Schüttelbrot
- **Hartweizennudeln** mit Tomaten-Gemüse-Bolognese

## 04. FESTHALLE SCHOTTEN-HAMEL

- **Veganes Gulasch:** Muskatkürbis, Süsskartoffel, Bio Linsen und bayrische Bio Urreis vom Chiemsee

## 05. FESTZELT TRADITION

- **Dreierlei:** Pflanzliche Aufstriche fein, grob und getrüffelt- mit Radi, Radieserl und Baguette
- **Rumfordsuppe:** Rollgerstsuppe mit Gemüse
- **Kartoffelgulasch:** Kartoffeln, Schwammerl, Sellerie und Paprika

## 06. FISCHER VRONI

- **Bayerische Bergsuppe** pikantes Sauerkraut mit resch gerösteten Räuchertofu
- **Vischpflanzlerl mit Kartoffelpüree**
- **3 Stück Apfelkücherl** im Bierteifmantel, in Zimtucker in Vanillesoße
- **Immunstamperl** Kurzgetränk mit Ingwer, Kurkuma, Orange

## 07. HAXENBRATEREI

- **Feldsalat** mit krossen Brotkrusteln und gebratenen Pfifferlingen mit Balsamicodressing

## 08. HEIMER ENTENBRATEREI

- **Quinoa Grünkohl-Strudel** mit Tomatensauce

## 10. HERZKASPERL FESTZELT

- **Kürbiscremesuppe** mit einer Schreibe hopfster-Kürbiskernbrot
- **Warmer „Leberkäs“** mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf
- **Schupfnudeln** mit Sauerkraut
- **„Rahmgeschnetzeltes“** mit Rehr (Pilze) und Spätzle,

dazu Rote-Beete Salat

- **Sellerieschnitzel** mit Kartoffel-Gurkensalat
- **Gemüse-Gulasch** mit Spätzle
- **Sojamedaillons** in Dunkelbier-Zwiebelsauce
- **Schokomousse** mit hausgemachtem Vanilleeis und frischen Beeren
- **Apfelkücherl** im Bierteig mit hausgemachten Vanilleeis

## 11. HOFBRÄU FESTZELT

- **Gebackene Kartoffelwaffeln** mit Schwammerlrout und Kräutern

## 12. HÜHNER UND ENTENBRATEREI POSCHNER

- **Veganes Kürbis-Gemüseragout**

## 13. KÄFER WIESEN SCHANKE

- **BIO Vegane Alpen-Power** geräucherter Bio-Tofu auf jungem Kresse-Salat, mit geballter Kernkraft, Erbsenspargel und Passionsfrucht-Chili-Dressing
- **Greenforce Bowl** Salat von Münchner Quinoa mit marinierten Edamame Kernen, Wildkräutern und kleinen veganen Pflanzlerln von Greenforce
- **Veganer Erbseneintopf** mit Nockerln von Greenforce und Wurzelgemüse
- **Französische Artischocke** mit Auberginen-Kichererbsenpüree gefüllt, dazu eine vegane Zitronencreme und Tapenade von getrockneten Tomaten

- **Greenforce Steak „Pojarski“** auf geschmortem Blaukraut und gelben Kartoffeln
- **Käfer Beerenteller** mit Himbeersorbet und Orangenzucker

## 14. KUFFLERS WEINZELT

- **Cremige Kürbissuppe** mit zartem Duft von Curry und Kokos, verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl
- **Ganze Artischocke** lauwarm serviert zum Zupfen, mit hausgemachter Senf-Vinaigrette als Dip
- **Légumes grillés – Mediterranes Gemüse** gegrillte Artischockenböden, Auberginen, Paprika, Zucchini und Fenchel, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, lauwarm serviert mit Baguette
- **Vegane Fleischpflanzlerl** mit Cognac-Pfefferrahmsauce und Kartoffelpüree Der Spatenhaus-Klassiker rundum vegan mit „Redefine Meat“
- **Selleriegulasch** saftig geschmorte Sellerie- und Apfelwürfel mit Brezenknödel
- **Veganes Thai Curry** mit Baby-Auberginen, Pak Choi, Kokosmilch und Duftreis

## 15. LÖWENBRÄUFESTZELT

- **Gemüsestrudel** auf Tomaten-Basilikum-Ragout mit gerösteten Pfifferlingen

## 16. MÜNCHENER KNÖDELEI

- **Südtiroler Schlutzkrapfen** mit Kürbis-Apfelfüllung, dazu Walnuss-Pinienkernpesto

## 17. MÜNCHENER STUBN

- **Bunter Blattsalat** Wildkräuter, gebratene Kräuterseitlinge, geröstete Pinienkerne, Kräuter Croutons, veganes Brot, Balsamicodressing

- **Ofenkartoffel** Ratatouille, Kräuterpesto
- **Im Straßenverkauf:** veganer Leberkäse und vegane Bratwürste

## 18. OCHSENBRATEREI

- **Würzige Pflanzlerl aus Ackerbohnen- / Erbsenproteinen** mit Soße und Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln
- **Vegane Bratwurst aus Erbsenproteinen** mit Kartoffelstampf aus Bio-Kartoffeln, Butterbrösel, Champignon-Majoran-Bratensoße, junge Bio-Lauchzwiebeln
- **Veganes Schwammerlgulasch** mit Pulled auf Erbsen-Basis mit Kartoffelknödel

## 19. PSCHORR BRÄUROS L

- **Bayrischer Radi** aus der heimischen Bio-Gärtnerei Obergrahof, biologischer Anbau fein in Spirale geschnitten
- **Knuspertasche Gemüse** mit Maisgrieß im Brickteig gebäcken. Dazu Rucola und Tomatenragout mit Sojaschmand
- **Emmerkorn Pflanzlerl** Münchner Urkorn von den Feldkirchener Bauern fein gewürzt mit Kräuterpesto und gebratenem Aktivgemüse

## 20. SCHÜTZENFESTZELT

- **Veganes Vorspeisenbrett** Antipasti, bayerischer Bierradi, knackige Radieserl, Gemüsesalat, Couscous, geröstete Schwammerl, bayerischer Urkornsalat, Hummus
- **Gebratenes Pfannengemüse** Pilze, Paprika, Zucchini, Zuckerschoten, Bambusstreifen, Basmatireis, Kokos-Currysauce
- **Apfelstrudel** Aprikosenspiegel

## 21. STIFTL

- **G'röste Haselnuss-Kartoffelknödel** mit saftigem Wurzelgemüse und einem Wald- und Wiesensalat
- **Großer Wiesn Salat** Wildkräutersalat, Gurken, Tomaten, Kürbis, Schwammerl, Apfel und brezn-Croutons in Weißbierdressing

## 22. WIESN GUGLHUPF

- **Marzipan Guglhupf**
- **Bananen-Schoko Guglhupf**

## 23. WILDSTUBEN

- **Kürbissuppe**
- **Bunte Blattsalate** mit mariniertem Gemüse (ohne Bergkäse)
- **Bunter Linsensalat** (ohne Ziegenkäse)

## 24. WIRTSCHAUS SCHICHTL

- **Riesen-Ofenkartoffel** an bunten Herbstsalaten mit Trüffel-Dip & Grillgmüse oder auch mit gebratenen Waldpilzen
- **Bunter Herbstsalat** mit gebratenen Pfifferlingen

## 25. ZUR BRATWURST

- **Veganes Kürbis-Kichererbsen Curry** Kokos, Zuckerschoten, Baby Mais, Finger Möhrchen und Kafir Limette. Dazu reichen wir Sesamreis und Koriander

