

19. bis 23. Oktober – Restaurant Stella

OKTOBERFEST

Haxe, Hendel, Knödel und Lederhose

Montag, 19.10.2026

BAVARIA BREZN-BURGER

Gebratener Leberkäse im Laugen Bun
Obazda-Creme mit Bavaria Blue und Petersilie,
hausgemachter Krautsalat, Essiggurken, Bier-
Senf-Mayonnaise, Brezn-Crunch und Kopfsalat
Knusprige Kartoffelecken mit Brezengewürz und
Curry-Ketchup

TOPPINGS

Eingelegte Radieschen mit Senfkörnern und
Crème fraîche mit Kren

extern CHF 22.50 | intern CHF 16.90

Dienstag, 20.10.2026

WIESNWIRTS HAXN-BOWL

Geschmorte und tranchierte Schweinshaxe mit
Bierjus, knusprig sautierten Serviettenknödel-
würfeln und Rotkraut, geschmortem Kürbis mit
Honig, frischem Schnittlauch und Kümmel-Scha-
lotten

TOPPINGS

Eingelegte Pilze und in Apfelsaft pochierte
Apfelwürfel

extern CHF 24.20 | intern CHF 18.20

Mittwoch, 21.10.2026

FESTZELT WÜRSTL MIT SCHMARRN

Rostbratwürstl (S) bayerische Art mit knusprig
gebratenem Brezn-Schmarrn, cremiger
Schwammerlsauce und geschmortem Spitzkohl
mit Kümmel

TOPPINGS

Süsser Senf, Zwiebel-Crunch, Apfel-Kren-Dip
mit Schmand

extern CHF 24.60 | intern CHF 18.50

Donnerstag, 22.10.2026

WIESN-GAUDI FRIES

Knusprig gebackenes Buttermilch-Hendl auf
Jumbo Fries, frischer Bierrettichslaw mit Apfel
und saurer Sahne, warme Obazda-Käse-Crème
und frischer Schnittlauch

TOPPINGS

Marillen-Senf-Mayonnaise und Brezel-Crunch

extern CHF 25.70 | intern CHF 19.30

Freitag, 23.10.2026

BRAUHAUS BRISKET

12 Stunden geschmortes Rinderbrisket mit Bier-
Glaze, Pulled Style, dunkler Bier-BBQ-Sauce,
gerösteten Peperoni-Spickel, Ofenkarotten mit
Räucherpaprika und Selleriepüree mit Sahne
Handgeschabte Bier-Spätzle mit Schnittlauch
und Bergkäse

TOPPINGS

Karamellisierter Kürbiskern-Crunch mit
Ahornsirup

extern CHF 29.40 | intern CHF 22.10

