

Alpenländische Speisen-Manufaktur!

Wir bieten Ihnen eine frische, ideenreiche Küche unter der Verwendung von hochwertigen Produkten aus der Region an z.B. das Gemüse vom Lupperger Hof aus Lüß. Unser Fleisch beziehen wir hauptsächlich von der Metzgerei Holzer aus Wifling, die uns garantiert, dass nur Tiere aus dem Landreise Erding / Ebersberg geschlachtet werden. Ebenso stellen wir vollwertige und auf Saisongemüse basierende Gerichte in den Vordergrund unseres Speisen - Angebots. Beim Kochen verzichten wir auf Geschmacksverstärker und Convenienceprodukte.

Wir kochen alles frisch und à la minute. Daher kann es eventuell in Stoßzeiten gelegentlich zu Engpässen kommen. Bitte haben Sie dann Verständnis dafür, wenn Sie vielleicht etwas längere Wartezeiten bei der Speisenzubereitung haben.

Ihre Wirt'

Raphael Brandes und das WiO - Team



Aufg'merkt!

Wichtige Hinweise

Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie leiden oder Fragen zu eventuellen Zusatzstoffen in Speisen oder Getränken haben, sprechen Sie uns bitte an.

Für Reservierungen über 12 Personen und besondere Anlässe (Geburtstage, Hochzeiten, Geschäftsessen sowie Catering-Veranstaltungen) bieten wir Ihnen gerne eine individuelle Beratung an.

Alle unsere Gerichte erhalten Sie auch zum Mitnehmen!

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir EC Karten erst ab einem Rechnungsbetrag von 10,00 € akzeptieren können, Kreditkarten ab einem Rechnungsbetrag von 40,- €.

Prost ... erst mal!

Prickelndes und Spritziges

0,2l 6,90 €

London Sprizz – Martini / Soda / Prosecco / Minze

Toskana Sprizz – Aperol / Sandornlikör / Campari / **Prosecco** / Orange / Soda

Milano Sprizz – Ramazotti Aperitivo Rosato / Prosecco / Soda / Beeren / Minze

Lillet Wild Berry – Lillet Blanc / Schweppes Russian Wild Berry / Früchte

Unsere Bierempfehlung

Unfiltriertes Helles - Schlossbergbrauerei Dachau

Alk. 5,0 % vol., 0,5l 4,20 €

Dieses Kellerbier ist untergärig, naturbelassen, ungefiltert und biozertifiziert. Gebraut wird es nach bayrischem Reinheitsgebot, serviert in einer Bügelflasche.

Dachauer Ludwig-Thoma-Märzen

Alk. 5,5 % vol., 0,5l 4,30 €

Seit Jahrzehnten eines der berühmtesten „Wies'n-Biere“, das allerdings das Oktoberfest nie gesehen hat, wird es doch ausschließlich auf dem Dachauer Volksfest ausgeschenkt: das legendäre Ludwig-Thoma-Märzen. Und so können Sie diesen Bierklassiker auch bei uns genießen – selbstverständlich stilecht im geeisten Steinkrug!

Münchner Urtyp Hell

Alk. 5,4 % vol., 0,5l 4,20 €

Vollmundig mit Charakter. Das Bier bezieht seine Würze aus dem Malz und das ist reichhaltig und gezielt eingesetzt. Für Liebhaber, vollmundiger milder Biere, genau das richtige.

Das Oberbräu informiert...

Mittagstisch - täglich frisch ... immer werktags!

ab 3,90 € / Menü 8,90 €

Saisonale, regionale und leichte Gerichte, innerhalb weniger Minuten serviert.

WEISSWURST Spezial Freitag bis Sonntag – immer nur bis 12.12 Uhr

Zwei Weißwürst` mit Brez'n und ein Weißbier 0,3l für 4,90 € / 0,5l für 6,90 €

Unser Catering kommt zu Ihnen!

Holen Sie sich das Oberbräu doch einfach zu sich: Für Firmenfeiern, Empfänge und alle anderen Anlässe liefern wir unsere kulinarischen Erlebnisse einfach zu Ihnen. Alles ist möglich! – Partyservice bedeutet mehr als gutes Essen!

Traditionelles aus unserer Kuchl!


Vorspeis'n Steaming soups and snacks

Rindsupp'n mit Gemüsegewürfel und **Pfannkuchenstreifen** oder **Leberknödel** 4,90 €
Clear beef broth with diced vegetables and either pancake strips or liver dumpling

Crostini Bavarese – Bauernbrot mit „Obatzda“ und **Chili gratiniert**  4,90 €
Crostini Bavarese – toasted bread gratinated with Obatzda (spiced cheese spread) and chilli

Salate Crisp Salads


Geflämmter Ziegenkäsetaler, an bunten **Blattsalaten** mit Feigen und Vinaigrette  Vorspeis' 8,50 €
Hauptspeis' 10,90 €
Mixed salad from the market with figs, and gratinated slice of goat cheese


Gebratene Pilze an bunten **Blattsalaten** mit Früchten und Vinaigrette  Vorspeis' 8,90 €
Hauptspeis' 10,60 €
Roasted chicken breast with mixed salad and vinaigrette


Gebratene Hähnchenbruststreifen mit buntem **Blattsalat**, Kräuter und Vinaigrette Vorspeis' 8,90 €
Hauptspeis' 11,60 €
Roasted mushrooms with mixed salad and vinaigrette

Blatt- und Pflücksalat (Beilagensalat) mit **Gurken, Tomaten** und Vinaigrette  Vorspeis' 4,90 €
Hauptspeis' 6,90 €
Mixed salad from the market (side salad) with cucumbers, tomatoes and vinaigrette

Fleischlose Speis'n Vegetarian Main Courses

Gemüsecurry mit Kichererbsen, Kartoffeln, Kräuter, Mandeln und gebratenen Tempeh (Soja)  10,90 €
kloane Speis' 8,50 €
Vegetable curry with chickpeas, potatoes, herbs and fried tempeh (soy)

Schupfnudel-Pfanne mit gebratenen Pilzen, Kräutern und Gemüsegewürfel  10,90 €
kloane Speis' 8,50 €
Schupfnoodle pan with fried mushrooms, herbs and diced vegetables

Knödel Trio auf gebratenen Pilzen, Rucola und Tomaten, dazu Parmesan  13,90 €
kloane Speis' 9,90 €
Mixed dumpling with fried mushrooms, arugula and tomatoes, served with parmesan

Appetit auf Fisch? Fish

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Kräutersauce, **Kartoffel-Wurzelgemüsestampf** 17,90 €
kloane Speis' 12,50 €
Zander fillet roasted on the skin, with Herb sauce, and parsley vegetables- potatoes

Hauptspeis'n Main Courses

Schweinsbraten vom Landschwein, **Knödel** und **Krautsalat** 11,50 €
kloane Speis' 8,90 €
Roast shoulder of pork with dark beer gravy, potatoes-dumplings and cabbage salad

Jägerbraten vom Landschwein mit **Schwammerlsoss'** und **Butterspätzle** 13,50 €
kloane Speis' 9,90 €
"Hunter's roast" (pork) with mushroom sauce and butter spaetzle

Würzige BBQ Spare Ribs, dazu **Barbecuesauce** und **Cole Slaw** 14,90 €
kloane Speis' 10,90 €
Spicy BBQ spare ribs with barbecue sauce und cole slaw

Allgäuer Filetpfanne mit Filet vom Landschwein, **Pilzsauce** und **Butterspätzle** 17,50 €
kloane Speis' 12,50 €
„Swabian Fillet Pan“ consisting of pork fillet, mushroom sauce and buttered spaetzle

Münchner Schnitzel vom Landschwein mit **Kartoffel-Gurken-Salat** und frischem Kren 15,90 €
kloane Speis' 11,50 €
Munich-style pork cutlet with potato- cucumber salad and fresh horseradish

Schnitzel „Wiener Art“ vom Freiland-Huhn in Butter gebraten, **Bratkartoffeln** und Preiselbeeren 12,90 €
kloane Speis' 8,90 €
Vienna-style breaded chicken cutlet, roasted potatoes and lingonberries

Cordon Bleu von der **Freiland-Pute** (Käse-, Putenschinkenfüllung) mit **Bratkartoffeln & Preiselbeeren** 15,90 €
Turkey cordon bleu stuffed with cheese and ham, roasted potatoes, vegetables and lingonberries

Brotzeiten Snacks

Aufgeschnittener **kalter Braten** mit Kren, Essiggurken, rote Zwiebeln, Butter und Brot 8,50 €
Cold roast meat with fresh horseradish gherkins, red onions, served with bread

Abgebräunter **Leberkäse** mit Spegelei, Kartoffelsalat und Soss' 8,90 €
Roasted meat loaf, various sausages, cheese, spiced cheese spread)

Münchner Currywurst vom Grill mit würziger Currysoße und dazu Wirtshaus-Pommes 8,90 €
Grilled Munich-style Curry sausage with French fries

Metzgerfrische **Weißwurst** (Gültig solange der Vorrat reicht) Stück 1,90 € **Brez'n** 1,10 €
Freshly made white sausages (while supplies last) price per sausage Pretzel

WEISSWURST Spezial Donnerstag bis Sonntag – immer nur bis 12.12 Uhr

Zwei Weißwürst` mit einer Brez'n und ein Bier / Softdrink 0,3l für 4,90 € / 0,5l für 6,90 €

Für die Unter-8-jährigen Children's Selections

Ferkel im Stall - Kinder Schweinsbraten vom Landschwein mit Soss' und Kartoffelknödel 6,90 €
Child-sized portion of roast pork with a potato dumpling

Verrücktes Huhn – Schnitzel „Wiener Art“ vom Freilandhuhn mit Wirtshaus-Pommes 6,90 €
Child-sized portion of chicken cutlet with French fries


Kleines Ochsenchwänzle – Kleine Currywurst mit Wirtshaus-Pommes 4,90 €
Child-sized portion of curry sausage with French fries

Mäusefutter - Butterspätzle mit Soss' kloane Portion 3,50 € 5,50 €
Buttered spaetzle (egg noodle dumplings) with gravy

Schwan im Teich - Kartoffelknödel mit Soss' kloane Portion 3,00 € 4,90 €
Potato dumpling with gravy


Stroh-Haufen - Wirtshaus-Pommes kloane Portion 3,00 € 4,90 €
French fries with ketchup or mayonnaise 

Nachspeis'n Dessert

Lauwarmer **Schokoladen-Soufflé** mit Früchten und dazu **Früchtesauce**  5,90 €
Apple cake (baked apple rings) with cinnamon, sugar and vanilla sauce

Gebackene **Apfelkücherl** mit Zimt und Zucker bestäubt, dazu Vanillesauce 6,90 €
Apple cake (baked apple rings) with cinnamon, sugar and vanilla sauce

Topfen-Zwetschgen Knödel in Butterstreusel gewendet und dazu **Früchte-Rumröster**  7,90 €
Quark plump dumplings with seasonal fruit rum compote

Wiener Kaiserschmarrn mit **Zwetschgen-Röster** (ca. 15 Minuten)  10,90 €
Vienna fluffy pancake served with damson plum compote (approx. 15 minutes) kloane Portion 8,50 €

Kaffee und Heißgetränke

Espresso	2,50 €		Cappuccino	3,00 €
Doppelter Espresso	3,90 €		Großer Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	3,90 €		Tasse Kaffee	2,50 €
Milchkaffee	3,90 €		Große Tasse Kaffee	3,90 €

Unsere Kaffeespezialitäten können Sie auch koffeinfrei genießen, sprechen Sie uns an.

Milch-Schokolade 4,50 € Teespezialitäten im Glashaferl 3,90 €