



Gerichte der Speisekarte 2025 der Ochsenbraterei auf dem Oktoberfest München mit Auflistung der Bio-Zutaten

(Status: 20. September 2025)

Gericht	Bio Zutaten
Zwiebelrostbraten rosa gebraten, aus Ackerbohnen-Soja-Reis, mit Kartoffelstampf, Bratensoße und Röstzwiebeln	Bio-Kartoffeln in Kartoffelstampf
Vegane Bratwurst aus Erbsenprotein mit Kartoffelsalat, Schmelzbrösel, Champignon- Majoran-Bratensoße und Radieserl-Kresse	Bio-Kartoffeln in Kartoffelsalat
Veganes Schwammerlgulasch Pulled auf Erbsen-Basis und Edelpilze mit Kartoffelknödel	–
Allgäuer Käsespätzle mit bayrischem Bergkäse, Tilsiter und Röstzwiebeln	Bio-Bergkäse, Bio-Tilsiter
Frische Rahmschwammerl Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons, Egerlinge mit Brezn-Semmelknödel	–
Hausgemachte Spinat-Brezn-Knödel mit Bergkäse und Tomatenragout	Bio-Bergkäse, Bio-Spinat
Kaiserschmarrn – BIO mit Rum-Rosinen und Bio-Preiselbeeren	Bio-Butter, Bio-Eier frisch, Bio-Milch, Bio-Orange, Bio-Preiselbeeren, Bio- Puderzucker, Bio-Raspöl, Bio-Rosinen, Bio-Rum, Bio-Weizenmehl, Bio-Zucker
Dampf-Rohrnuudel mit Honigkruste serviert mit Vanillesoße	–
Apfelstrudel mit Rahm serviert mit Vanillesoße	–
Ochsenbraterei Klassiker Ochsenbraten an kräftiger Rotweinsoße mit Kartoffelsalat	Bio-Kartoffeln in Kartoffelsalat
Feinste marmorierte Ochsenlende	Bio-Kartoffeln in Kartoffelsalat

an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelsalat

Zartes Ochsenfilet, rosa gebraten
mit Kartoffelgratin, knackigem Gartengemüse und
leichter Pfeffersauce

Bio-Blumenkohl , Bio-Brokkoli, Bio-
Karotten , Bio-Kartoffeln in
Kartoffelgratin , Bio-Gouda auf
Kartoffelgratin

Ochsen-Hochrippe, rosa gebraten
mit Kartoffel-Gurken-Salat und kräftiger Rotweinsauce

Bio-Kartoffeln in Kartoffelsalat
Bio-Gurke in Kartoffelsalat

Tellerfleisch, gesotten (Ochsenbrust)
mit Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse und
geriebenem Kren

Bio-Butter, Bio-Kartoffeln, Bio-
Petersilie, Bio-Wurzelgemüse

Haxe vom Strohschwein mit geriebenem
Kartoffelknödel und dunkler Sauce

–

½ frisches Wiesn-Hendl

Bio-Butter

Schweinebraten von Bio-Schwein mit Krusperl,
geriebenem Kartoffelknödel und dunkler Sauce

Bio-Schweinefleisch

Rinderbackerl, geschmort in Rotweinsauce
mit Kartoffelgratin und Wirsinggemüse

Bio-Butter, Bio-Kartoffeln in
Kartoffelgratin, Bio-Gouda auf
Kartoffelgratin, Bio-Schlagrahm, Bio-
Wirsing

Rinderfilet-Gulasch
mit würziger Pfeffer-Rotweinsauce, Rosmarin-Kartoffeln
und Zucchini-Paprika-Gemüse

Bio-Kartoffeln, Bio-Paprika, Bio-
Rosmarin, Bio-Zucchini

Ochsenfleisch-Burger, 200 g, medium gebraten
mit Gouda, rauchiger BBQ-Sauce, Zwiebel-Marinade
und Kartoffelchips

Bio-Gouda

Hausgemachtes Ochsenfleischpflanzerl
mit Kartoffelsalat und kräftiger Rotweinsauce

Bio-Kartoffeln in Kartoffelsalat

Münchner Leberknödelsuppe
mit Schnittlauch

–

Schwammerlsuppe
mit Edelpilzen und Blattpetersilie

–

Pfannkuchensuppe
mit Schnittlauch

–

Ochsenbratwürste feurig mit Käse
mit Kartoffelsalat

Bio-Kartoffeln in Kartoffelsalat

Schweinswürstl vom Strohschwein
mit Sauerkraut

–

Weißwürste vom Strohschwein
mit süßem Senf

–

Rindertatar frisch angemacht und reich garniert, mit Butter, 2 Scheiben vom Sauerteiglaib von Julius Brantner	Bio-Butter, Bio-Ei , Bio-Sauerteiglaib
Wurstsalat Strohschwein-Regensburger in Essig und Öl, mit blauen Zwiebeln, Schnittlauch, Gurke und 2 Scheiben vom Sauerteiglaib von Julius Brantner	Bio-Sauerteiglaib
Brotzeitbrett Regensburger, kalter Schweinebraten, Ochsen- Pastrami, Ochsen-Landjäger, Bergkäse, Tomate, Butter und 2 Scheiben vom Sauerteiglaib von Julius Brantner	Bio-Butter, Bio-Emmentaler Bio-Obatzter (siehe Zutaten Obatzter), Bio-Rettich, Bio-Sauerteiglaib , Bio- Schweinefleisch (Schweinebraten)
Obatzter im Weckglas – BIO garniert mit Radieserl und blauen Zwiebeln, 2 Scheiben vom Sauerteiglaib von Julius Brantner	Bio-Butter, Bio-Brie, Bio-Frischkäse, Bio-Gewürzmischung, Bio-Mini- Brezeln, Bio-Quark, Bio-Sauerteiglaib, Bio-Zwiebeln
Käse gewürfelt pro 100 g Aus der regionalen Käserei; Emmentaler, Berggkäse, Bierkäse, Blüten-Kräuterkäse	Bio-Bergkäse, Bio-Bierkäse, Bio- Emmentaler, Bio-Blüten-Kräuterkäse
Raditeller – BIO gesalzener Freiland-Radi	Bio-Rettich
Wiesn-Brezn von der Bäckerei Piller in der Ochsenbraterei laufend frisch gebacken	–
Gurkensalat im Weckglas mit Dillrahm – BIO	Bio-Dill, Bio-Gurke, Bio-Pfeffer, Bio- Rapsöl, Bio-Sauerrahm, Bio- Schlagrahm, Bio-Zucker
Kartoffelknödel mit Soße (1 Stück)	–
Kartoffelsalat	Bio-Kartoffeln
Krautsalat mit Kümmel	–
Schweinswürstel vom Strohschwein (2 Stück) mit Kartoffelstampf	Bio-Kartoffeln in Kartoffelstampf
Spätzle mit Tomatensoße	–
Pichelsteiner Eintopf mit Ochsenbrust	–