

Die Speisekarte  
darf gerne  
mitgenommen  
werden!

# Speisekarte



# Beim Wofen

★ Das altbayrische Wirtshaus ★  
Landleben wie es einst war



WWW.WASMEIER.DE



*Satt wird bei uns a jeder!  
Falls der Hunger tatsächlich  
einmal größer ist als die  
Portion auf Ihrem Teller,  
bekommen Sie bei  
unseren Hauptspeisen  
so oft Nachschlag,  
bis der Bauch voll ist!  
Selbstverständlich umsonst!*

*Jeden Freitag bieten wir  
Ihnen wechselnde  
Mehlspeisen an.  
Fragen Sie uns einfach!*

### *So wird bei uns gekocht!*

Wir servieren Ihnen hausgemachte bayrische Schmankerl und andere Köstlichkeiten.

Zur Zubereitung verwenden wir so weit als möglich regionale Produkte, die wir bei Herstellern aus der Region beziehen.

### Suppen

Kürbisrahmsuppe mit Brotkrusteln	4,80 EUR
Leberspätzlesuppe mit viel Schnittlauch	4,50 EUR

### Hauptspeisen

<b>Wasmeiers</b> Schweinsbraten in Museumsbiersoße mit Semmelknödel und Speck-Krautsalat	9,90 EUR
Bayrisches Tellerfleisch mit frischem Kren, Gemüse und Petersilienkartoffeln	9,90 EUR
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Gartenkräutern	8,50 EUR
Böfflamott mit Serviettenknödel und Buttergemüse	11,90 EUR

### Bayrische Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Radieserl garniert und selbstgebackenem Holzofenbrot	6,90 EUR
Wurstsalat mit Bergkassastreifen und selbstgebackenem Holzofenbrot	7,30 EUR
Bierbrauer-Brotzeit – kalter Braten, Landjäger, geräucherter Schinken, Bavaria Blue, Bergkäse, selbstgebackenem Holzofenbrot und Butter	9,00 EUR
Bergbauern-Käse Brettl mit fünf verschiedenen Käsesorten, selbstgebackenem Holzofenbrot und Butter	9,00 EUR
<b>Wasmeiers</b> Museumsbierwürstl auf Fasskraut mit selbstgebackenem Holzofenbrot	6,90 EUR
Zwei Paar Wiener mit Senf <sup>(1, 3)</sup> und selbstgebackenem Holzofenbrot	4,90 EUR
Zwei Stück Weißwürste mit Senf und frischen Brezn <sup>(2)</sup> Speckbrot <sup>(1)</sup>	4,80 EUR 4,50 EUR

### Nachspeisen

Frische Kuchen aus unserer hauseigenen Konditorei (siehe Tageskarte)	
mit Sahne	3,30 EUR
ohne Sahne	2,80 EUR
<b>Wasmeiers</b> Apfelstrudel	3,50 EUR
mit Vanillesoße oder Sahne	4,00 EUR
<b>Wasmeiers</b> Topfenstrudel	3,50 EUR
mit Vanillesoße oder Sahne	4,00 EUR



## Getränke

<b>Wasmeiers</b> Museumsquellwasser im Krug	1,00 l	5,00 EUR
	0,50 l	2,70 EUR
	0,25 l	1,50 EUR
Apfelsaft	0,25 l	2,30 EUR
Johannisbeernektar	0,25 l	2,70 EUR
Apfelsaftschorle	0,50 l	2,90 EUR
	0,25 l	2,00 EUR
Johannisbeer- oder Holunderblütenschorle	0,50 l	3,20 EUR
	0,25 l	2,30 EUR
Zitronenlimonade	0,50 l	2,70 EUR
	0,25 l	2,00 EUR
<b>Wasmeiers</b> hausgemachte Kräuterlimo	0,50 l	3,20 EUR
	0,25 l	2,30 EUR
<b>Wasmeiers</b> selbst gebranntes Museumsbier, Märzen	0,50 l	3,10 EUR
	0,25 l	2,10 EUR
Hacker Helles	0,50 l	2,90 EUR
Alkoholfreies Helles	0,50 l	2,90 EUR
Hacker Dunkles	0,50 l	2,90 EUR
Radler	0,50 l	2,90 EUR
	0,25 l	2,10 EUR
Hacker Weißbier	0,50 l	3,10 EUR
Weißbier leicht	0,50 l	3,10 EUR
<b>Wasmeiers</b> Hauswein weiß	0,25 l	3,20 EUR
<b>Wasmeiers</b> Hauswein rot	0,25 l	3,50 EUR
Weinschorle rot oder weiß	0,50 l	3,90 EUR
	0,25 l	2,60 EUR
Haferl Kaffee / auch koffeinfrei / Tee / Kakao		2,60 EUR
Espresso		2,00 EUR
Espresso Macchiato		2,20 EUR
Cappuccino oder Milchkaffee		2,80 EUR
Gebirgsenzian vom Holzfass	2 cl	3,50 EUR
Spezialkräuterlikör	2 cl	3,50 EUR
Schlehenlikör vom Holzfass	2 cl	3,50 EUR
Obstbrand vom Holzfass	2 cl	3,50 EUR
Marillenbrand	2 cl	3,90 EUR
<b>Wasmeiers</b> Bierbrand	2 cl	3,90 EUR

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff(en), (2) Geschmacksverstärker, (3) mit Phosphat.

### Feste feiern?

Sie möchten Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag oder einen anderen festlichen Anlass im Markus Wasmeier Freilichtmuseum feiern? Unsere Veranstaltungsagentur steht Ihnen bei der Planung und Umsetzung von Festen und Feierlichkeiten aller Art jederzeit gerne zur Verfügung.  
Nähere Informationen unter [www.wasmeier.de](http://www.wasmeier.de) oder per E-Mail an [eventagentur@wasmeier.de](mailto:eventagentur@wasmeier.de)



### Unser Museumsbier

Im Nebengebäude unseres altbayerischen Wirtshauses befindet sich eine traditionelle Schöpf-Brauerei. Hier wird nach altbewährter Tradition Bier wie vor 300 Jahren gebraut. Überzeugen Sie sich selbst vom köstlichen Geschmack unseres erfrischenden, selbst gebrannten Bieres. Sie möchten hautnah beim Bierbrauen dabei sein und sogar selbst aktiv mitmachen? Weitere Informationen und Buchung:

[www.wasmeier.de](http://www.wasmeier.de)

Frisches Bauernbrot, Vinschgerl und andere Backspezialitäten direkt aus unserem historischen Backofen können Sie gerne auch mit nach Hause nehmen.

## Brauchtum erleben

Im Markus Wasmeier Freilichtmuseum haben wir es uns zur besonderen Aufgabe gemacht, traditionelle Handwerkskünste mit neuem Leben zu erfüllen. Bei regelmäßigen Veranstaltungen können Sie dabei unserem Schnapsbrenner oder Schmied zusehen. Brauen Sie Bier nach altbewährter Schöpfmethode oder kosten Sie frisches Holzofenbrot, herzhaftes Vinschgerl oder schmackhafte Schmalznudeln. Bewundern Sie die filigrane Kunst unseres Edelweißschnitzers und schauen Sie der Filzerin oder unserem Korbflechter bei der Arbeit über die Schulter.

## Zum Mitnehmen

In unserem Museumsladen bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Erinnerungen: Bücher, selbst gemachte kulinarische Spezialitäten, Postkarten, Seifen, Duftkissen, Stickereien, aromatische Teesorten und liebevolle Mitbringsel für Daheimgebliebene.

### Geschichte

Die Geschichte des größten Hofes auf dem Museumsgelände reicht bis ins Jahr 1734 zurück. Vor seinem Wiederaufbau im Freilichtmuseum wurde das Anwesen als Gefängnis, Bauernhof, Schankwirtschaft und zuletzt als Schmiede genutzt. Heute bietet der historische Hof mit 70 Sitzplätzen im Gewölbe, 150 Sitzplätzen in der Tenne und mehreren alten Stuben sowie einem malerischen Biergarten ausreichend Platz für eine gemütliche Einkehr vor, während oder nach Ihrem Museumsbesuch.



## Die Idee

Im **Markus Wasmeier Freilichtmuseum** erleben Besucher auf rund 60.000 m<sup>2</sup> eine erlebnisreiche Reise in eine authentische Vergangenheit. Das kulturelle Erbe pflegen und für kommende Generationen bewahren – das ist das Anliegen von Museumsinitiator, Skilegende und zweifachem Olympiasieger Markus Wasmeier. Um dem bäuerlichen Alltag des 18. Jahrhunderts neues Leben einzuhauchen, wurden zwölf historische Gebäude aus dem Oberland detailgetreu restauriert und auf dem Museumsgelände wieder aufgebaut. In den Bauerngärten gedeihen zum Teil sehr seltene Gemüsesorten und Alpenkräuter. Vom Aussterben bedrohte Haustierrassen wie das Bergschaf grasen auf den Wiesen. Aber auch Nutztiere wie Schweine, Kühe, Gänse und Hühner bringen Leben auf das Museumsgelände.



**MARKUS WASMEIER**  
Freilichtmuseum Schliersee

**Beim Wofen – das altbayerische Wirtshaus**

Brunnbichl 5 · 83727 Schliersee

Reservierungen unter Telefon 08026 92922-0 oder per E-Mail an [info@wasmeier.de](mailto:info@wasmeier.de)

[www.facebook.com/wasmeier](http://www.facebook.com/wasmeier)

Dienstag bis Sonntag und an Feiertagen von 09:00 bis 17:00 Uhr

**WWW.WASMEIER.DE**