

WIESN

Guglhupf

CAFÉ · DREH · BAR



Kaffee

(unsere Kaffees von Dallmayr sind Fairtrade und Bio zertifiziert)

Tasse Filterkaffee⁹ € 5,90
Cup filter coffee

XL-Haferl Muich-Kaffää^{8,9,G} € 7,90
Mug of white coffee with milk

XL-Haferl Muich-Kaffää mit Baileys od. Rum^{1,8,9,G} € 9,90
Mug of white coffee with a shot of Baileys

Cappuccino^{8,8,9,G,G} € 7,20
Capuccino classic

Latte Macchiato^{8,9,G} € 7,60
Latte Macchiato classic

Espresso⁹ € 3,80
Espresso classic

Doppelter Espresso⁹ € 6,40
Espresso double classic

Espresso Macchiato^{8,9,G} € 4,40
Espresso Macchiato double

Caffé Coretto⁹ € 5,90
Espresso mit Grappa
Espresso with grappa

Heisse Schokolade

(mit laktosefreier Milch und im XL-Haferl serviert)

Heiße Schoko Classico^{8,G} € 7,90
Mug of hot chocolate classic

Heiße Schoko mit Baileys od. Rum^{1,8,9,G} € 9,90
Mug of hot chocolate with Baileys or Rum

Pfand

Auf jedes Heißgetränk kommen 5,00 € Pfand.
Falls gewünscht, erhalten Sie den Betrag an der Theke gegen Rückgabe der Tasse zurück.

Tee

(unsere Tees von Dallmayr werden im XL-Haferl serviert)

Darjeeling first flush Bio € 6,60
aus der ersten Pflückung im Frühling von den sonnigen Südhängen des Himalaja
Mug of black tea

Pfefferminze Bio € 6,60
Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern
Mug of peppermint tea

Waldbeere € 6,60
natürliche Süße durch Brombeerblätter
Mug of wild berry

Alpenkräuter Bio € 6,60
ausgewählte Alpenkräuter sorgen für ein feines Bouquet und erfrischendes Aroma
Mug of alpine herbs

Ginseng Ingwer Bio € 6,60
Grüner Tee mit würzig, frischem Aroma
Mug of green tea

Rooibosh Vanille Bio € 6,60
koffeinfreier, mild und leicht süßer Rooiboshtee
Mug of rooiboshtea with cream

Masala Chai Bio € 6,90
zubereitet mit viel Milch und Zucker, schwarzer Tee nach indischer Art, raffiniert mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke und Pfeffer gewürzt
Mug of Indian herbal tea with different spices

Heiße Zitrone € 5,90
Mug of hot lemon

Zum Mithoannehma für 5,00 €



Der Wiesn Guglhupf wurde 2020 mit dem Ökoprofit ausgezeichnet.



Besuchen Sie auch unsere Webseite der kleinen Wiesnzelte unter: www.kleine-wiesnzelte.de



Oktoberfest



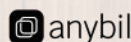
Die offizielle Oktoberfest App
Jetzt downloaden: www.muenchen.de/app



Vegetarisch

Nur Barzahlung. KEINE Kartenzahlung möglich.

Cash only. No card payment possible.




Geöffnet bis 23:30 Uhr
Open till 11:30 pm



Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoffen; 3) mit Antioxidationsmitteln; 4) mit Geschmacksverstärker; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) koffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 14) mit Taurin; 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel.



Guglhupf Süß (bis 19 Uhr) €

Marzipanguglhupf, Vegan ^{16,A,F,G,H,H1,M}  **5,80**
Ring cake with marzipan

Bananen-Schoko Guglhupf, Vegan ^{16,A,H2,G}  **5,80**
Ring cake with banana-chocolate

Mohnguglhupf ^{A,C,F,G,H,H1,H2,H3,M} **5,80**
Ring cake with poppy seeds

Marmorguglhupf ^{A,C,F,G,H,M} **5,80**
Ring cake marble

Nuß-Hefeguglhupf ^{A,C,F,G,H,H1,H2,H3,M} **5,80**
Ring cake with nuts

Gewürz-Nußguglhupf mit Zimt ^{A,C,F,G,H,H1,H2,H3,M} **5,80**
Ring cake with spice and nuts

Eierlikörguglhupf ^{A,C,F,G,H,M} **5,80**
Ring cake with egg liqueur

Zwetschgen-Hefeguglhupf ^{A,C,F,G,H,M} **5,80**
Ring cake with plums

Flammkuchen

Der Klassiker ^{A,C,G,4} **14,70**
Speck-Zwiebel, Flame cake with bacon & onion

Der VIP ^{A,C,D,G,4} **15,70**
Lachs-Zwiebel, Flame cake with salmon & onion

Der Vegetarier ^{A,C,G,4}  **15,70**
Ziegenkäse, Feigen, Rucola & Balsamico Creme
Goat cheese with figs, rucola & balsamico cream

Mittagsspecial **Mo. – Do.**
von 12 – 14 Uhr
– exklusiv Feiertage –

Aperol Sprizz ^{1,10,P,Q} 0,2l **8,40**
Prosecco, Tafelwasser, Aperol

Lillet Rosé Tonic ^{1,10} 0,2l **8,40**
Lillet Rosé, Tonic Water, Limette

Napoli Sprizz ^{P,Q} 0,2l **8,40**
Prosecco, Tafelwasser, Limoncello, Limette, Zitrone

Lavendel Sprizz Lavabelle ^{P,Q} 0,2l **8,40**
Prosecco, Tafelwasser, Lavendellikör, Rosmarin

Sarti Sprizz ^{P,Q} 0,2l **8,40**
Prosecco, Tafelwasser, Sarti Rosa, Orange

Hugo ^{P,Q} 0,2l **8,40**
Prosecco, Tafelwasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze

Hugo alkoholfrei ¹¹ 0,2l **8,40**
Sprite, Tafelwasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze

Martini Vibrante alkoholfrei 0,2l **8,40**
Martini Vibrante, Schweppes Tonic Water, Orange

Family Day **Gültig am Familientag**

1 Glas Tafelwasser 0,3l **2,20**
– an allen Wiesntagen für Kids bis 12 Jahre –

Guglhupf-Hit **3,00**
(1 Portion süßer Guglhupf ^{A,C,F,G,H,M} Preis nur in Kombination mit Soft- oder Heißgetränk nach Wahl zum regulären Preis)
Choice of a sweet ring cake (Price only in combination with a soft drink or hot drink of your choice at the regular price)

Die Geschichte des Guglhupfs

Gugl..hho..ff, huh ?
Guglhupf, Gugelhupf? Mit oder ohne „e“?
Ja woher kommt denn der fröhliche Name?

Funde bronzenener Guglhupfformen beweisen, dass schon die Römer diese gewellte Form mit einem „Schlot“ in der Mitte verwendeten. Das Wort Gugel kommt daher aus dem lateinischen „cuculla“ und bedeutet Kapuze. Neben der Verwendung verschiedener Teigmassen wie Hefeteig (original), gerührt, marmoriert, aus Biskuitmasse mit Rosinen verfeinert oder ohne, haben sich auch eine Anzahl von Namen eingebürgert. So heißt er im Elsass Kugelhopf, bei den Sachsen ist es der Aschkuchen (von den Escheholzformen herrührend), die Österreicher haben natürlich ihren eigenen Kaiser-Guglhupf und in Süddeutschland wird er auch als Napfkuchen bezeichnet.

Aber eines hat der weltweit bekannte Guglhupf gemeinsam: Er wird aus der runden und gewellten Form mit einem Schlot in der Mitte gelupft!

Während des Jahres sind Sie in unserem Café Guglhupf am Marienplatz immer herzlich Willkommen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. www.cafe-guglhupf.de

The history of making ring cakes

Findings of bronze ring cake pans prove that the Romans already utilized the corrugated mold with the “smoke-stack” in the middle. The word “gugel” stems from the Latin word “cuculla” and means hood. Besides using different types of dough such as yeast (original), plain, marble, sponge cake with or without raisins, different names have become common use.

Thus in the Alsace the ring cake is called “Kugelhopf”, in Saxony it is the “Aschkuchen” (evolved from its ash wood form) in southern Germany it is known as the “Napfkuchen” and the Austrians naturally have their own “Kaiser-Guglhupf”.

But there is one thing that the world famous Guglhupf has in common: they are all turned out of the round corrugated mold with the “smokestack” in the middle!

During the year you are always welcome to enjoy them in our Café Guglhupf at the Marienplatz. We are looking forward to your visit. www.cafe-guglhupf.de



Unsere Räumlichkeiten für Ihre Feierlichkeit/Ihr Event? Kein Problem!

Unsere Griabig Schick Bar sowie die Steh-/Sitzmodule mit Cabriodach und Heizstrahlern können Sie mieten. Fragen Sie uns gerne an. Infos auch unter: www.wiesn-guglhupf.de/vermietung/