

FISCHER-VRONI

Karl Winter OHG seit 1949 auf dem Oktoberfest

SPEISEKARTE

zum Münchner Oktoberfest 2019



Ihr Festwirt Hans Stadtmüller
wünscht guten Appetit!

Küchenleitung: Martin Liebl

Es spielen



Augustiner-Bräu München



Tagesgericht € 14,50
Montag 23.09.2019
von 11 bis 14 Uhr

Seelachsfilet pochiert
mit Champagner-Dill-
Senfsoße,
Bio-Salzkartoffeln
a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 14,50
Dienstag 24.09.2019
von 11 bis 14 Uhr

Schollenfilet gegrillt
mit Speck und Kapern,
Pastinakenpüree
a1, d, g

Tagesgericht € 14,50
Mittwoch 25.09.2019
von 11 bis 14 Uhr

Filet vom Kabeljau
paniert und frittiert,
Remouladensoße, hausge-
machter Kartoffel-Gurkensalat
a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 14,50
Donnerstag 26.09.2019
von 11 bis 14 Uhr

Vroni's Fischgulasch,
Rezept von der „Winter-Oma“,
mit Seelachs, Bio-Kartoffeln,
Zwiebeln, Sahne, Gewürze
a1, d, g, i, k, l7



Vorspeisen

- Vroni's Vorspeisen-Teller** a1, g, h3, k
Bio-Radieserl¹⁷, Bio-Gärtneradi¹⁷, Obazda,
Schnittlauchbrot⁸, Tomatenbrot⁸ mit Zwiebeln € 15,50
- Kräftige Rinderbrühe** a1, c, i
mit hausgemachtem Leberknödel⁸ € 5,20

Geflügelgerichte

- 1/2 Wiesn-Hendl** i, k
vom Grill € 13,50
- Hendl-Salat** 7 a1, g, i, k
Hendl-Fleisch in feiner Currysoße mit Ananas,
grünem Spargel und Champignons € 15,50
- 1/4 resch gebratene, bayerische Ente** a1, c, i, m
von „Frankenland“, mit großem Kartoffelknödel € 18,00

Fleischgerichte



- Frischer Schweinsbraten mit Krusterln** a1, c, i, k, m
zwei Scheiben vom Halsgrat,
mit großem Kartoffelknödel € 18,50
- 1/2 knusprige Schweinshaxe** a1, c, i, k, m
mit großem Kartoffelknödel € 18,50
- Tafelspitz vom Jungbullen**, gesotten c, g, i, k, m
mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße
und Bio-Salzkartoffeln¹⁷ € 19,50
- Portion Kalbshaxe** a1, a2, a3, c, g, i, k, l
mit Rahmsoße und großem Breznknödel € 22,50
- Hirsch-Edelgulasch** a1, c, g, i
mit großem Semmelknödel, Wacholdersoße²,
dazu Preiselbeerbirne¹¹ € 23,50

Bayerisches Weißwurstessen

- täglich bis 12.00 Uhr**
- Frische Weißwürste** 7 a1, i, k
mit Händlmaier-Senf^k Stück € 3,50



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

Zusatzstoffe:	7 = mit Phosphat	14 = mit Nitritpökelsalz
1 = mit Farbstoffen	8 = mit Milcheiweiß	15 = Taurin
2 = mit Konservierungsstoffen	9 = koffeinhaltig	16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
3 = mit Antioxidationsmittel	10 = chininhaltig	17 = Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039
4 = mit Geschmacksverstärkern	11 = mit Süßungsmitteln	
5 = geschwefelt	12 = enthält eine Phenylalaninquelle	
6 = geschwärzt	13 = gewachst	

Brotzeiten

- Bayerischer Wurstsalat** 4, 5, 7, 8, 14 a1, k
mit Zwiebelringen, Hausbrot € 14,50
- Schweizer Wurstsalat** 4, 5, 7, 8, 14 a1, g, k
mit Emmentaler und Zwiebelringen, Hausbrot € 16,50
- Brotzeiteller** a1, g, h3, k
mit Ente, Haxe, Hendl, Griebenschmalz^{5,7}
und frischem Kren, Hausbrot € 19,50
- Dazu eine resche Wiesn-Brezn** a1 € 5,50



Salate & Beilagen

- Portion Bayerischer Kartoffelsalat** i, k
mit frischen Zwiebeln, Essig und Öl-Dressing € 4,00
- Portion Spätzle** a1, c, g € 5,00
- Portion hausgemachtes Blaukraut** 7 i € 4,50
- Portion Krautsalat** 14 g € 4,50
- 1 großer Kartoffelknödel** a1, c Rohgewicht 220 g € 4,00
- 1 großer Breznknödel** a1, c, g, i, k Rohgewicht 200 g € 4,00
- 1 großer Semmelknödel** a1, c, g, i, k
Rohgewicht 200 g € 4,00
- Portion Bio-Salzkartoffeln** 17 € 4,00

Käse

- Obazda** a1, g mit Zwiebelringen, Hausbrot € 13,50
- Bayerisches Käsebrett**¹⁸ a1, g, h3
mit Bio-Bergkäse¹⁷, Bio-Camembert¹⁷, Bio-Edelweichkäse¹⁷,
Obazda, Hausbrot und Butter, Weintrauben und Nüsse € 18,70



Vegetarisches & Veganes

- Käsespätzle**⁸ a1, c, g mit Emmentaler und Bergkäse
aus Heumilch von allgäuer Sennereien
dazu hausgemachte Röstzwiebeln € 15,90
- Pfifferlinge**^h vegan und glutenfrei
Pfifferlinge gebraten, dazu Kartoffelgröstl
mit glacierten Schalotten, Kirschtomaten,
Kürbiskerne, frittiertes Rucola € 23,50

Für die Kinder

Beachten Sie bitte unsere Speisekarte für Kinder.

Allergene:	f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	k = Senf und Senferzeugnisse
a = glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste)	g = Milch und Milcherzeugnisse	l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (h1 Mandeln, h2 Haselnuß, h3 Walnuß, h4 Pistazien)	m = Schwefeldioxid und Sulphite
c = Eier und Eierzeugnisse	i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse	n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
d = Fisch und Fischerzeugnisse		o = Weichtiere und Weichtier-erzeugnisse
e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

In sämtlichen Preisen sind 12% Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung!



Tagesgericht € 14,50
Montag 30.09.2019
von 11 bis 14 Uhr

Karpfenfilet im Augustiner Bierteig frittiert, Remouladensoße, Kartoffelsalat
a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 14,50
Dienstag 01.10.2019
von 11 bis 14 Uhr

Felchenfilet gebraten mit Fenchelrahmgemüse, Kürbisragout
a1, d, g, i

Tagesgericht € 14,50
Mittwoch 02.10.2019
von 11 bis 14 Uhr

Kap-Seehechtfilet auf der Haut gebraten mit Karotten-Ingwer-Gemüse, Süßkartoffelstampf
a1, d, g, i

Tagesgericht € 14,50
Donnerstag 03.10.2019
von 11 bis 14 Uhr

Fisch-Grillteller, Gemüse mediterraner Art, Rosmarinkartoffeln
a1, d, g

Fischgerichte



Vroni's Fischsuppe in der Terrine b, d, g, i, m, o
 mit Edelfischeinlage, Scampis² und Streifen von Wurzelgemüse im samtigen Fischfond mit Tomatenpüree², Hummerbutter^{2, 8} und Noilly Prat verfeinert € 12,50

Edle Matjesfilets angeräuchert mit Buchenholz, c, d, g
 3 Filets mit Apfel-Zwiebelsoße^{2, 8}, Bio-Salzkartoffeln¹⁷... € 15,50

Vroni's Steckerlfischsalat 14, d, i, k, h
 Stücke vom gegrillten Steckerlfisch in feiwürziger Biermarinade, Kapern, Pinienkerne, Kirschtomaten, Röstkartoffeln mit glacierten Schalotten € 19,50

Seelachsfilet im Augustiner-Bierteig a1, c, d, g, i, k
 gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat⁸ und Remouladensoße^{2, 8} € 21,50

Rotbarschfilet paniert und gebacken a1, c, d, g, i, k
 mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat⁸ und Remouladensoße^{2, 8} € 23,50

Gegrillte Forellenfilets a1, d, g
 mit frischen Steinpilzen und Bio-Salzkartoffeln¹⁷ € 24,50

Zanderfilet vom Grill a1, d, g
 mit hausgemachtem Steinpilz-Kartoffelpüree⁸ € 26,00

Lachsfilet vom Grill, norwegischer Ikarimi a1, d, g, i, k, m
 Premium-Lachs gegrillt, mit Frankensilvaner-Dill-Senf-Soße^{2, 3, 8} regionales Gemüse wie Pastinaken, Knollensellerie, Kürbis, Karotten, dazu Bio-Salzkartoffeln¹⁷ € 28,00

Steckerlfisch vom Holzkohlegrill

- Makrele** d, i, k 100 g € 4,60
- Lachsforelle (rotfleischig)** d, i, k 100 g € 5,50
- Bio-Saibling** 17, d, i, k 100 g € 6,70
- Wolfsbarsch (Loup de Mer)** d, i, k 100 g € 6,70

Renke „Müllerin“ vom Chiemsee a1, d, g
 Filets mit Fassbutter gebraten, Bio-Salzkartoffeln¹⁷, Zitrone € 28,50

Huchenfilet aus der Oberpfalz a1, d, g, i, k, 8, 11
 mit Fassbutter auf der Haut gebraten, Kartoffelstampf mit Karottenstreifen, Tomaten-Relish² € 32,00

Fischer-Vroni's Fischvariationen

a1, b, c, d, g, i, m, o
 frisches Ikarimi Lachsfilet und Rotbarbenfilet vom Grill, 2 Black-Tiger-Garnelen vom Grill mit Tomaten-Relish², Steinpilze, Gemüse, Bio-Salzkartoffeln¹⁷, Remouladensoße^{2, 8}, Champagner-Dill-Senfsoße^{2, 3, 8} € 37,50

Nachspeisen

Apfelkücherl 8 a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4, m
 im Augustiner-Bierteigmantel, in Zimtzucker gewendet 4 Stück € 9,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn karamelisiert a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4
 mit Mandeln², Rosinen⁵ und Zwetschgenröster² € 12,50

Vroni's Desserts auf 3 Etagen a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4, m
 weiße und braune Mousse au Chocolat^{2, 8, 11}, Apfelkücherl, Kaiserschmarrn⁸, Schokokuchen^{1, 6} und Beerenfrüchte^{2, 3} für 3 Personen € 29,80

Schmalznudel mit Puderzucker 3, 8 a1, c, g
 frisch aus der Backstube „Uschi Krems“ € 6,90

Räucherfisch

Bio-Saibling 17 d
 frisch aus dem Räucherofen..... 100 g € 6,70



Prost SPENDEN Spenden Sie pro getrunkenen Maß einen Euro an die Münchner Tafel e.V.: www.prostspenden.de
 Die Münchner Tafel versorgt über 20.000 bedürftige Bürger*innen mit Lebensmitteln. **Helfen Sie mit!**

MÜNCHNER TAFEL e.V. Lebensmittelbank für Bedürftige
 Unterstützt von Altruja



Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade ^{1, 11}	0,5 l	€ 3,50
Tafelwasser	0,5 l	€ 4,20
Spezi ^{1, 9, 11}	0,5 l	€ 5,50
Apfelschorle ^{1, 2, 11}	0,5 l	€ 5,50

Weine

2018er Bio-Grüner Veltliner ¹⁷

aus Niederösterreich, trocken, ^{5 m}
 fruchtiger, rassiger Veltliner mit feiner Harmonie, Qualitätswein,
 Bio-Weingut Grünauer Vol. 12,5% 0,2 l € 5,50

2018er Rosa dei Frati DOC, Gropello u.a. ^{5 m}

rosé, trocken, angenehmes blumiges Bouquet, elegant,
 Weingut Azienda Cà dei Frati, Sirmione, Vol. 13% 0,75 l € 60,00

2018er Lugana Cà dei Frati DOC, Trebbiano ^{5 m}

trocken, vollmundig, elegant, mit harmonischem Duft,
 Weingut Azienda Cà dei Frati, Sirmione, Vol. 13% 0,75 l € 55,00

Weinschorle ^{17, 5 m}

sauer, weiss, mit Bio-Grünem Veltliner 0,5 l € 8,00

Champagner



Taittinger Brut Réserve Reims, ^{5 m}

Crus von Pinot Noir und Chardonnay, lebendige Frucht,
 geschmeidige Eleganz mit reizvollen Aromen, Vol. 12%
 Flasche 0,75 l € 120,00
 Flasche 1,5 l € 260,00

MOËT & CHANDON ^{5 m} intensiv fruchtig, frisch ICE IMPÉRIAL und spritzig, Vol. 12%

Flasche 0,75 l € 140,00

Prosecco Mionetto Spumante Brut ^{5 m}

DOC Treviso Prestige, Vol. 11%, Flasche 0,75 l € 40,00



Haferl Kaffee ⁹	€ 5,00
Haferl Cappuccino ^{9, 8, 9}	€ 5,00
Espresso doppelt ⁹	€ 5,00

Bier & Radler

1 Maß Augustiner „Wiesn Edelstoff“



vom Holzfass ^{a3} 1,0 l € 11,70

1 Radler-Maß ^{11 a3} 1,0 l € 11,70

1 Maß Bier alkoholfrei ^{a3} 1,0 l € 11,70

Nicht genügend gefüllte Maßkrüge bitten wir nachschenken zu lassen.

Spirituosen

Munich Mule 6 cl The-Duke-Gin Vol. 45%, Ginger-Beer,
 Soda, Eis, Limette und Gurke 0,5 l € 15,00

Gin Tonic 6 cl The-Duke-Gin Vol. 45%, Tonic-Water,
 Limette und Eis 0,5 l € 15,00

Wiesn-Spritz ^{1, 5, 11}
 6 cl Aperol-Likör Vol. 15%, Weißwein 0,25 l, Soda und Eis 0,5 l € 12,00

Birning ^{2, 11} Williams-Obstbrand Vol. 41%,
 Babybirne, Birnensaft 5 cl € 7,00

„Steinbeisser“-Flascherl
Haselnuss Spirituose Vol. 33% 2 cl € 5,00
Marille Spirituose Vol. 35% 2 cl € 5,00
Williams-Birne Spirituose Vol. 35% 2 cl € 5,00

Jägermeister-Flascherl
 Kräuterlikör Vol. 35% 2 cl € 5,00

Moizdratzerl ^{1, 11} Bierlikör von Food Craftery
 Vol. 22,6% Flascherl mit 2 cl € 5,00

Alkoholische Getränke sind nur über die Bedienung
 und an der Bar erhältlich.

Besuchen Sie während und nach der Wiesn auch unsere
 folgenden Gaststätten:



Gasthaus Jagdschlössl

Täglich von 10.00 bis 24.00 Uhr geöffnet
 durchgehend warme Küche ab 11.00 Uhr

mit Biergarten

Ihr Fischer-Vroni Festwirt freut sich,
 Sie bald begrüßen zu dürfen.
 Familie Monika und Hans Stadtmüller

NYMPHENBURGER STR. 162 direkt am Rotkreuzplatz ☎ (089) 1689241 · Fax (089) 13998055 · www.jagdschloessl-muenchen.de





Lindwurmstüberl München
 Stadtmüller & Tabertshofer GbR
 Lindwurmstrasse 32 · D-80337 München

Geöffnet von 10⁰⁰ bis 24⁰⁰ Uhr
 Warme Küche von 11⁰⁰ bis 23⁰⁰ Uhr

Stüffiges Augustiner & leckere Schmankerl!
 Nur 10 Min. von der Fischer-Vroni entfernt.

Telefon 089 / 53 88 65 31 www.lindwurmstueberl-muenchen.de

Besuchen Sie uns auch im:

Schweizer Hof

Planegger Strasse 14 · 81241 München
 Telefon 089 - 88 18 40
 Internet www.schweizer-hof.net

Täglich geöffnet von 9⁰⁰ Uhr bis 24⁰⁰ Uhr
 Durchgehend warme Küche von 11⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr



Ihr Neuhauser Wohnzimmer Stadt • Teil • Lokal

Donnersbergerstraße 37
 80634 München
 Telefon 089 / 16 47 25
 Telefax 089 / 16 10 20
 mail@sappralott.de
 www.sappralott.de



Täglich geöffnet
 So bis Do 10⁰⁰ - 1⁰⁰ Uhr
 Fr und Sa 10⁰⁰ - 2⁰⁰

Ihr Giesinger Wohnzimmer Stadt • Teil • Lokal

Gerhardstraße 4
 81543 München
 Telefon 089 / 20 18 19 16
 Telefax 089 / 20 32 19 34
 mail@giesinger-garten.de
 www.giesinger-garten.de



Täglich geöffnet
 von 10⁰⁰ bis 1⁰⁰ Uhr