Biere

Löwenbräu Oktoberfestbier [A3]	1 l	11,80 €
Radler-Maß [A3]	1 l	11,80 €
Löwenbräu Alkoholfrei [A3]	1 l	11,80 €

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser	0,5 l	4,90 €
Zitronenlimo	0,5 l	4,90 €
Spezi [6, 8]	0,5 l	4,90 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	4,90 €
Petrusquelle Gourmet	0,75 l	8,90 €
Red Bull Energy – Yellow Edition [7]	0,25 l	5,90 €
Familiengetränk Orangenlimo	0,5 l	3,50 €

Kaffee

Haferl Dallmayr Bio Fairtrade Kaffee [8]		5,10 €

Schnaps

exklusiv für uns vom Schlemmer aus München gebrannt und abgefüllt

Schützen-Festzelt-Hausobstler	0,04 l	13,50 €
in der Minibügelflasche	0,5 l	81,90 €
Schützen-Festzelt-Marillenlikör in der Minibügelflasche	0,04 l	13,50 €
Schützen-Festzelt-Haselnuss in der Minibügelflasche	0,04 l	13,50 €
Schützen-Festzelt-Williamsbirne in der Minibügelflasche	0,04 l	13,50 €
Schützen-Festzelt-Kirschlikör in der Minibügelflasche	0,04 l	13,50 €

Vodka Red Bull [7] mit 4cl Spirit of Bavaria Vodka im Krügerl serviert mit Red Bull	0,25 l	16,50 €
Vodka SPIRIT OF BAVARIA Vodka	0,7 l	105,00 €
Jägermeister – Miniflasche	0,02 l	5,10 €
Jägermeister – Box, 24 kleine Jäger		105,00 €

Weißweine

Weißweinschorle aus Grüner Veltliner [L] im Glaskrug mit Eis serviert	0,5 l	9,60 €
Lugana [L] – Weingut Cà dei Frati Lombardei, Italien	0,75 l	55,50 €
	1,5 l	117,90 €
Grüner Veltiner [L] – Weingut Jurtschitsch Kamptal, Österreich	0,75 l	45,90 €
	1,5 l	94,50 €
Grauburgunder [L] – Weingut Julius Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	44,50 €
	1,5 l	91,50 €
Riesling [L] – Weingut am Stein Franken, Deutschland	0,75 l	49,50 €

Rot- Roséweine

Chianti Classico D.O.C.G. [L] Weingut Castello D'Albola, Toskana, Italien	0,75 l	46,90 €
Miraval [L] – Weingut Jolie-Pitt-Perrin Provence, Frankreich	0,75 l	59,00 €
	1,5 l	125,00 €

Champagner und Prosecco

Moët ICE Imperial [L]	0,75 l	136,00 €
	1,5 l	295,00 €
Moët Brut Imperial [L] MOËT & CHANDON CHAMPAGNE	0,75 l	118,00 €
	1,5 l	250,00 €
	3 l	565,00 €
Moët Rosé Imperial [L]	0,75 l	135,00 €
Dom Pérignon Brut [L]	0,75 l	285,00 €
	1,5 l	840,00 €
Ruinart Rosé [L]	0,75 l	152,00 €
	1,5 l	325,00 €
Ruinart Blanc de Blanc [L]	0,75 l	152,00 €
Veuve Clicquot Brut [L]	0,75 l	121,00 €
Prosecco Scavi & Ray [L]	0,75 l	48,00 €

Unsere Partner

DekoHEIDEN Events, Bühnen- u. Messebau Tel:089/7604400 www.dekoheiden.de
Schelkopf Feine Wurstwaren
Geflügelspezialitäten Leonhard Grom
Alte Weinbörse – Jetzt online registrieren, bestellen & sparen! www.alte-weinboerse.de
Müller Bäcker seit 1930 – Alles. Gut gemacht.
S&B Elektro-Anlagen Scheidler & Behnke GmbH Tel. 089/89 54 36 97 M. Scheidler mobil. 0172/822 48 84 M. Behnke mobil. 0172/863 99 47 Bahnhofstr. 2a • 82152 Planegg
METRO – IHR LIEFERSERVICE für Gastronomie und Großverbraucher
Willi Mühlbauer & Co. OHG Kommission Fleischgroßhandel – Spanferkel-Spezialitäten vom Fleischmarkt München – Tel. 089 / 77 97 40 – www.ferkel.bayern
SPIRIT OF BAVARIA Vodka
GÜNTHER Ausstatter der Profi-Gastronomie
Gessler Obst und Gemüse Großhandel

Allergene Nachweis

A1	= Weizen	E	= Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse	L	= Sulphite
A2	= Roggen	F	= Soja u. Sojaerzeugnisse	M	= Lupine
A3	= Gerste	G	= Milch u. Milcherzeugnisse	N	= Weichtiere
B	= Krebstiere	H	= Mandeln		
C	= Eier u. Eiererzeugnisse	I	= Sellerie u. Selleriererzeugnisse		
D	= Fisch	J	= Senf u. Senferzeugnisse		
		K	= Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse		

Kenntlichmachung von Zutaten

1	= Geschmacksverstärker	3	= Phosphat
2	= Konservierungsstoffe	4	= geschwefelt
		5	= Antioxidationsmittel
		6	= Farbstoff
		7	= Taurin
		8	= coffeinhaltig

Wir sind biozertifiziert DE-ÖKO-060

Die offizielle Wiesn App
Jetzt downloaden: www.muenchen.de/wiesnapp

BAYERISCHER SPORTSCHÜTZENBUND

Schützen Festzelt – Jetzt App runterladen und Wies'n-Tisch gewinnen!

LÖWENBRÄU Ein Bier wie Bayern.

Schützen-Festzelt

Oktoberfest München

2019

Schmankerl, Brotzeiten und Käse

Empfehlung

Schützen-Festzelt Vorspeisenbrett A2,D,I,G
Forellenfilet mild geräuchert, Landrauchschinken, Radi und knackige Radieserl von Münchner Marktgärtnern, bayerischer Obatzda[2] , Tegernseer Bergkäse, Mini-Fleisch-Pflanzerl, pikante Chilliwurst, Bauernpreßsack, Regensburger[3], Mühlbacher Schnittlauchbrote 14,90 €

Gebuttertes Mühlbacher Schnittlauchbrot A2,G 2,30 €

Raditeller
aufgedrehter Freiland Radi mit Radieserl zum selber salzen Vegan 7,50 €

Bayerischer Obatzda A2,G/2
rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Radieserl, Mühlbacher-Brot 11,40 €

Original Münchner Wurstsalat A2
Regensburger[3], rote Zwiebeln, Essiggurke[2], Mühlbacher-Brot 11,70 €

Wurstsalat mit Tegernseer Bergkäse A2,G
Regensburger[3], rote Zwiebeln, Essiggurke[2], Tegernseer Bergkäse, Mühlbacher-Brot 13,30 €

Königlich-Bayerisches Kasbrettl A2,G
Weißbier-Obatzda[2], Bavaria Blu, Miesbacher, Tegernseer Bergkäse, knackige Radieserl, Mühlbacher-Brot, Butter 19,80 €

„Franziskaner Tatar“ A2,C,D,G,L
Rindertatar, Ei, Zwiebeln, Essiggurke[2], Sardellen, Kapern, Mühlbacher-Brot, Butter 20,50 €

Caesar Salad C,G,A1,J
Romanaherzensalat, Caesar Dressing, Weißbrotwürfel, Parmesan 11,80 €

Schützenliesl Salat J,H,1
Babyleaf, Granatapfelkerne, Quinoa, Avocado, Gojibeeren, Shiso-Kresse, Honig-Senf-Dressing Vegan 16,90 €

Suppen- und Wurstküche

Pfannkuchensuppe A1,C,G,I
Pfannkuchenstreifen, Ochsenbrühe[1], Schnittlauch 6,90 €

Leberknödelsuppe – hausgemacht – A1,C,I
Tafelspitzbrühe[1], Schnittlauch 6,90 €

Feurige Gulaschsuppe A1, I
Paprika, Kartoffelwürfel, Kaisersemmel 9,60 €

2 Paar Schweinswürstl vom Grill I/1,3
Majoran, Faßsauerkraut[2] 10,50 €

Grobe fränkische Bratwurst I,J/1,3
Kräutersenf, Kartoffelsalat J,1,6 9,80 €

Currywurst A2,F,I/1,2
pikante Spezialsauce, Sternsemmel 8,40 €

2 Stück kesselfrische Weißwürste A1,J,1,3 bis 14.00 Uhr
resche Müllerbreze, Hausmachersenf 7,80 €

Käsekrainer gegrillt I,J,G,1,3
Kräutersenf, Kartoffelsalat J,1,6 9,80 €

Vegan & Vegetarisch

Käsespätzle A1,C,G,I,J
Tegernseer Bergkäse, Röstzwiebeln, bunter Blattsalat 17,00 €

Gemischte Edelrahmschwammerl A1,C,G,I
Steinpilze, Egerlinge, Champignons, Kräuterrahm, Semmelknödel 20,60 €

Rote Bete-Maultaschen F,A1,5,6
Kartoffel-Rote Betefüllung, Meerrettichpesto Vegan 15,40 €

Gebratenes Pfannengemüse I,1
Pilze, Paprika, Zucchini, Zuckerschoten, Bambusstreifen, Kokos-Currysauce Vegan 17,90 €

Beilagen

Kartoffelsalat J,1,6 4,75 €

Lauwarmer Speckkrautsalat 4,75 €

Geriebener Kartoffelknödel A1,4 4,75 €

Apfelblaukraut 4,75 €

Andere Beilagen je Portion 4,75 €

Unser Mittagsmenü

Pfannkuchensuppe Pfannkuchenstreifen, Ochsenbrühe, Schnittlauch A1,C,G,I
Portion **Oberbayerische Freilandente** – frisch aus dem Ofen – A,G,I,L Kartoffelknödel[4]
Haferl Dallmayr Kaffee
16,90 €
Montag bis Donnerstag von 12.00 – 15.00 Uhr außer 3.10., Menü-Änderungen sind leider nicht möglich

Wies‘n Klassiker

Ofenfrischer Jungschweinebraten A1,G,I,L
mit viel Kruste, Kartoffelknödel[4] Qualität 20,90 €

Halbe hintere Schweinshaxe A1,G,I,L
geriebener Kartoffelknödel[4] Qualität 21,70 €

Gemischtes Pfanderl A1,I,L
Freilandente, Spanferkel in Malzbier gebraten, Schweinshaxe, Krautsalat, geriebener Kartoffelknödel[4] 31,00 €

Halbe resche Freilandente A1,G,I,L
kräftige Entensauce, Apfelblaukraut, geriebener Kartoffelknödel[4] 29,40 €

Frisch aus täglicher bayerischer Schlachtung

½ Wies‘n Hendl G 1200 g
mit Butter und Petersilie saftig gegrillt 11,90 €
mit Kartoffelsalat J,1,6 16,65 €

Traditionelles

2 Stück Franziskaner Fleischpflanzerl A1,C,I
Kartoffelsalat J,1,6, Bratensauce 15,40 €

Riesen Wiener Schnitzel vom Kalb A1,C,G,J
in geklärter Butter wellig gebraten, Kartoffelsalat J,1,6, Zitrone, Wildpreiselbeeren 31,60 €

Altmünchner Rahmsauerbraten A1,C,G,I,J
handgedrehter Semmelknödel 20,10 €

Rinderroulade – klassisch – A1,G,I,J,L
Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung[2], leichte Rahmsauce, Kartoffelrahmpüree 21,30 €

Saftiger Hirschbraten A1,C,G,I
10 Stunden bei 80 Grad in Rotwein schonend gegart, Edelpilze in Rahm, Butterspätzle, Orangen-Preiselbeeren 23,40 €

Zwiebelfleisch von der Schweineschulter A1,C,G,I,J,1
Käsespätzle, Röstzwiebeln 16,50 €

Spanferkel resch gebraten A1,G,I,L
– die Spezialität im Schützen-Festzelt – aus der Hochrippe geschnitten, geriebener Kartoffelknödel[4], Krautsalat 28,30 €

Nachspeisen

Ofenwarmer Rahm-Apfelstrudel A,C,G,H
hausgemachte Vanilleschotensauce[6] 9,10 €

Große Dampfnudel A,C,G – mit Honigrammerln –
hausgemachte Vanilleschotensauce[6] 8,40 €

2 Stück Apfelkücherl – in Zimtzucker gewendet – A,C,G
eine Kugel Mövenpick Vanilleeis 9,60 €

Franziskaner Kaiserschmarrn A,C,G,H – weltberühmt –
Rumrosinen, warmer Zwetschgenröster, im Pfanderl serviert 15,80 €

Schützen-Festzelt Nachspeisenpfanderl A,C,G,H,F
ab 2 Personen, von allem das Beste pro Person 15,30 €

Die Mittagswies´n

von 11:00 – 15:00 Uhr solange der Vorrat reicht

Montag 23.09.19
Niederbayerisches Weißbiergulasch A1,G
aus der Rinderschulter geschnitten, Breznknödel
14,70 €

Dienstag 24.09.19
Bierbrat‘l A1,C,G,I
Saftige Schweinsbrust, Krusterl, Kümmelsauce, handgedrehter Semmelknödel
14,70 €

Mittwoch 25.09.19
Krautwickerl C,G,J,1
Saftiges Hackfleisch im Weißkohlblatt gegart, Specksauce, Kartoffelpüree
14,70 €

Donnerstag 26.09.19
Kalbsrahmgulasch A1,C,G
Butterspätzle, Dillrahm-Gurkensalat
14,70 €

Montag 30.09.19
Kalbsbrust – zweierlei Füllungen A1,C,G,I,J
Natursauce, Kartoffelsalat
14,70 €

Dienstag 01.10.19
Gefüllte Paprikaschote A1,G
auf einer fruchtigen Tomatensauce, Naturreis
14,70 €

Mittwoch 02.10.19
Spanferkel Halsgrat I,G
Kümmelkraut, Kartoffeln, Bratensauce
14,70 €

Menu English