

Schützen-Festzelt

Oktoberfest München



2023

Biere



Löwenbräu Oktoberfestbier ^{A3}	11	14,50
Radler-Maß ^{A3}	11	14,50
Löwenbräu Alkoholfrei ^{A3}	11	14,50

Alkoholfreie Getränke



Münchner Tafelwasser	0,5 l	5,70
Zitronenlimo	0,5 l	5,70
Spezi ^{6,8}	0,5 l	5,70
Apfelsaftschorle	0,5 l	5,70
Adelholzner Alpenquellen	0,75 l	9,90
Red Bull Energy Drink ⁷	0,25 l	6,20
Red Bull Sugarfree ⁷	0,25 l	6,20
Red Bull Red Edition Wassermelone ⁷	0,25 l	6,20
Familiengetränk Orangenlimo	0,5 l	3,50

Kaffee



Haferl Dallmayr Fairtrade Kaffee ⁸	5,90
-----------------------------------------------	------

Schnaps

exklusiv für uns vom Schlemmer aus München gebrannt und abgefüllt

Schützen-Festzelt-Hausobstler 40 %		
in der Minibügelflasche	0,04 l	14,50
	0,5 l	94,00
Schützen-Festzelt-Marillenlikör 25 %		
in der Minibügelflasche	0,04 l	14,50
Schützen-Festzelt-Haselnuss Geist 40 %		
in der Minibügelflasche	0,04 l	14,50
Schützen-Festzelt-Williamsbirne Birnen-Brand 40 %		
in der Minibügelflasche	0,04 l	14,50
Schützen-Festzelt-Himbeerlikör 25 %		
in der Minibügelflasche	0,04 l	14,50

Wodka Red Bull ⁷		
mit 4cl Spirit of Bavaria Vodka 40 % im Krügerl serviert mit Red Bull	0,25 l	18,90
Wodka 40 % SPiRiT OF BAVARIA	0,7 l	119,00
Jägermeister – Miniflasche	0,02 l	5,90
Jägermeister – Box, 24 kleine Jäger		125,00

Weißweine

Weißweinschorle aus Grüner Veltliner ^L im Glaskrug mit Eis serviert 0,5 l 11,50

Lugana ^L – Weingut Cà dei Frati	0,75 l	63,50
Lombardei, Italien	1,5 l	139,00
Grüner Veltiner ^L – Weingut Domäne	0,75 l	51,00
Wachau, Österreich	1,5 l	104,50
Sauvignon blanc ^L – Weingut Bauer	0,75 l	58,00
Pfalz, Deutschland	1,5 l	126,00
Riesling ^L – Weingut am Stein BIO	0,75 l	58,00
Franken, Deutschland		

Rot- & Roséweine

Ursprung ^L – Weingut Schneider	0,75 l	55,00
Pfalz, Deutschland		
Miraval ^L – Weingut Pitt-Perrin	0,75 l	67,50
Provence, Frankreich	1,5 l	143,00

Champagner & Prosecco

Moët ICE Imperial ^L	0,75 l	167,00
	1,5 l	366,00
Moët Brut Imperial ^L	0,75 l	150,00
	1,5 l	320,00
MOËT & CHANDON CHAMPAGNE	3 l	720,00
Dom Pérignon Brut ^L	0,75 l	425,00
Ruinart Rosé ^L	0,75 l	192,00
	1,5 l	420,00
Ruinart Blanc de Blancs ^L	0,75 l	192,00
Prosecco MIONETTO ^L	0,75 l	55,00

Unsere Partner

Allergene Nachweis

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

Kennzeichnung von Zutaten

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



Schmankerl & Brotzeiten

Empfehlung

Brotzeitbrett¹
„Münchner G'schichten“^{A2,D,I,G}
ab 2 Personen p.Pers. 18,50

Forellenfilet geräuchert, Haxensülze, Radi und knackige Radieserl, Eiszapfen, Obatzda², Almkäse, geräucherte Leberwurst, Pfefferbeisser, Griebenschmalz, Fleischsalat im Glas, Krustenwammerl, Radieserlfrischkäse, Essiggurke², Zwergtomaten, Mühlbacher Schnittlauchbrot



Bayerischer Obatzda^{A2,G/2} 14,30
milde rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Radieserl, Mühlbacher Bauernbrot



Original Münchner Wurstsalat^{A2} 14,30
Regensburger³, milde rote Zwiebeln, Essiggurke², Mühlbacher Bauernbrot

Wurstsalat mit Tegernseer Bergkäse^{A2,G} 15,50
Regensburger³, milde rote Zwiebeln, Essiggurke², Tegernseer Bergkäse, Mühlbacher Bauernbrot

„Schützen-Festzelt Tatar“^{A2,C,D,G,I} 24,00
pikant angemachtes Rindertatar, Ei, Zwiebeln, Essiggurke², Sardellen, Kapern, Butter, Mühlbacher Bauernbrot

„Vitello Bavaria“^{A2} 19,80
Kalbstafelspitz rosa, Radieserlvinaigrette, Brochips

Täglich frisch!

Von regionalen bayerischen Bauern. Artgerechte Haltung und genfreies Futter garantieren höchste Qualität.

½ Wiesn Hendl^G 1200 g
mit Butter und Petersilie saftig gegrillt 14,40
mit Kartoffelsalat^{1,1,6} 20,20



Unser Mittagsmenü

Pfannkuchensuppe Pfannkuchenstreifen, Rinderbrühe, Schnittlauch^{A¹,C,G,I}
Portion Oberbayerische Ente, frisch aus dem Ofen, geriebener Kartoffelknödel^{4,A,G,I,L}
Haferl Dallmayr Kaffee
18,50

Montag bis Donnerstag von 12.00 – 15.00 Uhr außer am 3.10., Menü-Änderungen sind leider nicht möglich

Heimatküche -mit Leib & Seele gekocht-

Schützen-Festzelt-Fleischspieß¹ 14,50
nach Schaschlik Art, Wammerl³, Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika, Spezialsauce, Kaisersemmel^{A1}

Saftiger Hirschbraten^{A1,C,G,I} 27,00
10 Stunden bei 80 Grad in Rotwein schonend gegart, Edelpilze in Rahm, Butterspätzle, Orangen-Preiselbeeren

Geschmorte Spanferkelbackerl^{1,A3} 24,50
Wiesnbier-Kümmelsauce, Bayrisch Kraut, handgedrehter Semmelknödel^{A1,C,G}

Rinderroulade –klassisch–^{A1,G,I,J,L} 26,00
Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung, leichte Rahmsauce, Kartoffelrahmpüree

Siedfleisch-Küche vom BayernOX

Zarter Tafelspitz^{1,G} 27,50
Spinat, Petersilienkartoffeln, geriebener Meerrettich



Flache Schulter^{1,4,G} 24,50
-leicht marmoriert, für Kenner- Meerrettichsauce, Wurzelwerk, Petersilienkartoffeln



Tellerfleisch von der Schulter¹ 24,50
Essiggurke², Radieserl, geriebener Meerrettich⁴, Kartoffelsalat^{1,1,6}



Beilagen

Kartoffelsalat^{1,1,6} 5,80

Lauwarmer Speckkrautsalat⁴ 5,80

Geriebener Kartoffelknödel^{A1,4} 5,80

Apfelblaukraut 5,80

Für G'schleckerte

Bio-Rahm-Apfelstrudel^{A,C,G,H} 11,50
hausgemachte Vanilleschotensauce⁶ DE-Öko-006

Zwetschgendatschi mit Streusel 5,90
Schlagsahne

2 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet^{A,C,G} 11,30
eine Kugel Kaiserschmarrneis

Käsekuchen 11,50
New York Style, Fruchtspiegel, Kaiserschmarrneis, Mandelcracker

Franziskaner Kaiserschmarrn^{A,C,G,H,F,p,p} 19,20
-weltberühmt- Rumrosinen, warmer Zwetschgenröster im Pfanderl serviert



Exklusiv auf der Wiesn im Schützen-Festzelt:
Kaiserschmarrneis 9,50
3 Kugeln mit Sahne

Unsere Preise in € inkl. der gesetzlichen MWST



Geprüfte Qualität-Bayern ist ein Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für pflanzliche und tierische Lebensmittel aus der Lebensmittelerzeugung und -Verarbeitung. Das Gütesiegel „BayernOX“ steht für hochwertiges streng kontrolliertes und wertvolles Rindfleisch von Rindern aus dem oberbayerischen Traunstein & Miesbach.



DE-Öko-006

Menu English



Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe^{A1,C,I} 8,30
Pfannkuchenstreifen, Rinderbrühe¹, Schnittlauch

Speckknödelsuppe^{A1,C,I,3} 8,90
kräftige Rinderbrühe¹, Speckknödel, Schnittlauch

Feurige Gulaschsuppe^{A1,I} 11,50
in der Terrine, Paprika, Kartoffelwürfel, Kaisersemmel

Kürbiscrème-Kokos-Suppe **Vegan** 9,50
geröstete Kerne, steirisches Öl

Wurstküche

2 Paar Schweinswürstl vom Grill^{I/1,3} 13,50
Majoran, Faßsauerkraut²

Riesen Currywurst^{A2,F,I/1,2} 12,50
pikante Spezialsauce, Kaisersemmel

2 Stück feurige rote Bratwürste^{1,3} 15,50
Faßsauerkraut², Rahmkartoffelpüree^G

2 Stück kesselfrische Weißwürste^{A1,I,1,3} bis 14.00 Uhr 9,40
resche Müller Breze, Hausmachersenf

Vegan

Gebratenes Pfannengemüse^{I/1} 20,90
Pilze, Paprika, Zucchini, Brokkoli, Kokos-Currysauce, Mango, Reis

Pikantes Kartoffelgulasch 17,50
Zwiebeln, Paprika, Mandelmilch, Kräuter

Vegetarisch

Bio-Käsespätzle^{A1,C,G,I,J} 21,00
Bio-Bergkäse, Röstzwiebeln, bunter Blattsalat DE-Öko-006

Frische Pfifferlinge^{A1,G,C} 24,50
Kräuterrahm, handgedrehter Semmelknödel

Pfannkuchen^{A1,G,C,I} 19,90
Austernpilz-Lauchfüllung, frittiertes Rucola, Parmesan

von 11:00 – 15:00 Uhr

Wiesn Klassiker

Spanferkel resch gebraten^{A1,G,I,L} 33,00
-die Spezialität im Schützen-Festzelt- aus der Hochrippe geschnitten, geriebener Kartoffelknödel⁴, Krautsalat

3 Stück Fleischpflanzerl^{A1,C,I} 18,80
Kartoffelsalat^{1,1,6}, Bratensauce^{1,1,6}

„Reinbold's Schützen Duett“^{A1,C} 21,00
Glacierte Kalbshaxe, Fleischpflanzerl, hausgemachte Bratensauce, Kartoffelsalat^{1,1,6}

Schützenfestzelt-Burger vom Bayernox^{A1,G,I,5} 21,50
200g Rindfleisch, Bergkäse, Tomate, Krautsalat, Röstzwiebeln, Spezialsauce, Laugensammel, Kartoffelchips



Ofenfrischer Krustenschweinebraten^{A1,G,I,L} 23,70
hausgemachte Schweinsbratensauce, resches Krusterl, geriebener Kartoffelknödel⁴



Knusprige Schweinschaxe^{A1,G,I,L} 24,90
hausgemachte Schweinsbratensauce, geriebener Kartoffelknödel⁴



Schützen-Festzelt Pfanderl^{A1,I,L} 33,00
Bayerische Ente, Kalbshaxe, Wiesn Hendl, Blaukraut, geriebener Kartoffelknödel⁴, Kartoffelsalat^{1,1,6}

Riesen Wiener Schnitzel vom Kalb^{A1,C,G,J} 36,50
in geklärter Butter wellig gebraten, Kartoffelsalat^{1,1,6}, Zitrone, Wildpreiselbeeren

Halbe resche Bayerische Frühmastente^{A1,G,I,L} 36,00
Entensauce, Apfelblaukraut, geriebener Kartoffelknödel⁴



Mittagsschmankerl

solange der Vorrat reicht

Montag
18.09.23

Niederbayerisches Weißbiergulasch^{A1,G}
aus der Rinderschulter geschnitten, Breznknödel
16,30

Dienstag
19.09.23

Bierbrat^{A1,C,G,I}
Saftige Schweinsbrust, Krusterl, Kümmelsauce, Kartoffelsalat^{1,1,6}
16,30

Mittwoch
20.09.23

Böflamot^{1,A1,C,G}
Altbayerischer Rinderschmorbraten, Rotweinsauce, Wurzelgemüse, Semmelknödel
16,30

Donnerstag
21.09.23

Spanferkel Surhaxe^{3,4}
Faßsauerkraut², Kartoffelpüree
16,30

Montag
25.09.23

Kalbsrahmgulasch^{A1,C,G}
Butterspätzle, Dill-Gurkensalat
16,30

Dienstag
26.09.23

Geschmorte Lammschulter
Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln
16,30

Mittwoch
27.09.23

Rinderbrust gesotten^{A1,G,4}
Meerrettichsauce, Rahmspinat, Petersilienkartoffeln
16,30

Donnerstag
28.09.23

Spanferkel Halsgrat^{1,G}
Bratensauce, Kümmelkraut, Röstkartoffeln
16,30

Montag
02.10.23

Schinkennudeln^{3,A1}
Kochschinken, Zwiebellauch, Blattsalat
16,30