

Biere

Löwenbräu Oktoberfestbier ^{A3}	1 l	10,90 €
Radler-Maß ^{A3}	1 l	10,90 €
Löwenbräu Alkoholfrei ^{A3}	1 l	10,90 €

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	8,60 €
Red Bull ⁷	0,25 l	6,20 €
Familiengetränk Orangenlimo	0,5 l	3,50 €

Kaffee

Haferl Dallmayr-Kaffee ⁸	8,60 €
– das Schützen-Festzelt-Haferl zum Mitnehmen –	

Schnaps

exklusiv für uns gebrannt und abgefüllt

Schützen-Festzelt-Hausobstler in der Minibügelflasche	0,04 l 0,5 l	13,10 € 77,00 €
Schützen-Festzelt-Marillenlikör in der Zwergelflasche	0,04 l	13,10 €
Schützen-Festzelt-Haselnuss in der Zwergelflasche	0,04 l	13,10 €
Schützen-Festzelt-Williamsbirne in der Minibügelflasche	0,04 l	13,10 €
Vodka Red Bull ⁷ mit 4cl Spirit of Bavaria Vodka im Krügerl serviert mit Red Bull	0,25 l	15,30 €
Vodka  Vodka	0,7 l	99,00 €
Jägermeister – Miniflasche	0,02 l	4,60 €
Jägermeister – Box, 24 kleine Jäger		99,00 €


Weißweine

Weißweinschorle aus Grüner Veltliner ^L im Glaskrug mit Eis serviert	0,5 l	9,00 €
Lugana ^L – Weingut Cà dei Frati Lombardei, Italien	0,75 l 1,5 l	52,00 € 111,00 €
Grüner Veltliner ^L – Weingut Jurtschitsch Kamptal, Österreich	0,75 l 1,5 l	43,00 € 89,00 €
Riesling ^L – Weingut Emil Bauer Pfalz, Deutschland	0,75 l 1,5 l 3,0 l	42,00 € 87,00 € 190,00 €

Rot- Roséweine

Chianti Classico D.O.C.G. ^L Weingut Castello D'Albola, Toskana, Italien	0,75 l	44,00 €
Pinot Noir Rosé ^L – Weingut Emil Bauer Pfalz, Deutschland	0,75 l	39,00 €

Champagner und Prosecco

Moët ICE Imperial ^L	0,75 l	128,00 €
Moët Brut Imperial ^L	0,75 l 1,5 l 3 l	111,00 € 233,00 € 530,00 €
Moët Rosé Imperial ^L	0,75 l 1,5 l	127,00 € 265,00 €
Dom Pérignon Brut ^L	0,75 l 1,5 l	265,00 € 788,00 €
Dom Pérignon Rosé ^L	0,75 l	788,00 €
Ruinart Rosé ^L	0,75 l 1,5 l	143,00 € 303,00 €
Ruinart Blanc de Blanc ^L	0,75 l	143,00 €
Veuve Clicquot Brut ^L	0,75 l	127,00 €
Prosecco ^L 	0,75 l	45,00 €

Unsere Partner



Allergene Nachweis

A¹ = Weizen

A² = Roggen

A³ = Gerste

B = Krebstiere

C = Eier u. Eiererzeugnisse

D = Fisch

E = Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse

F = Soja u. Sojaerzeugnisse

G = Milch u. Milcherzeugnisse

H = Mandeln

I = Sellerie u. Sellerieerzeugnisse

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 = coffeinhaltig



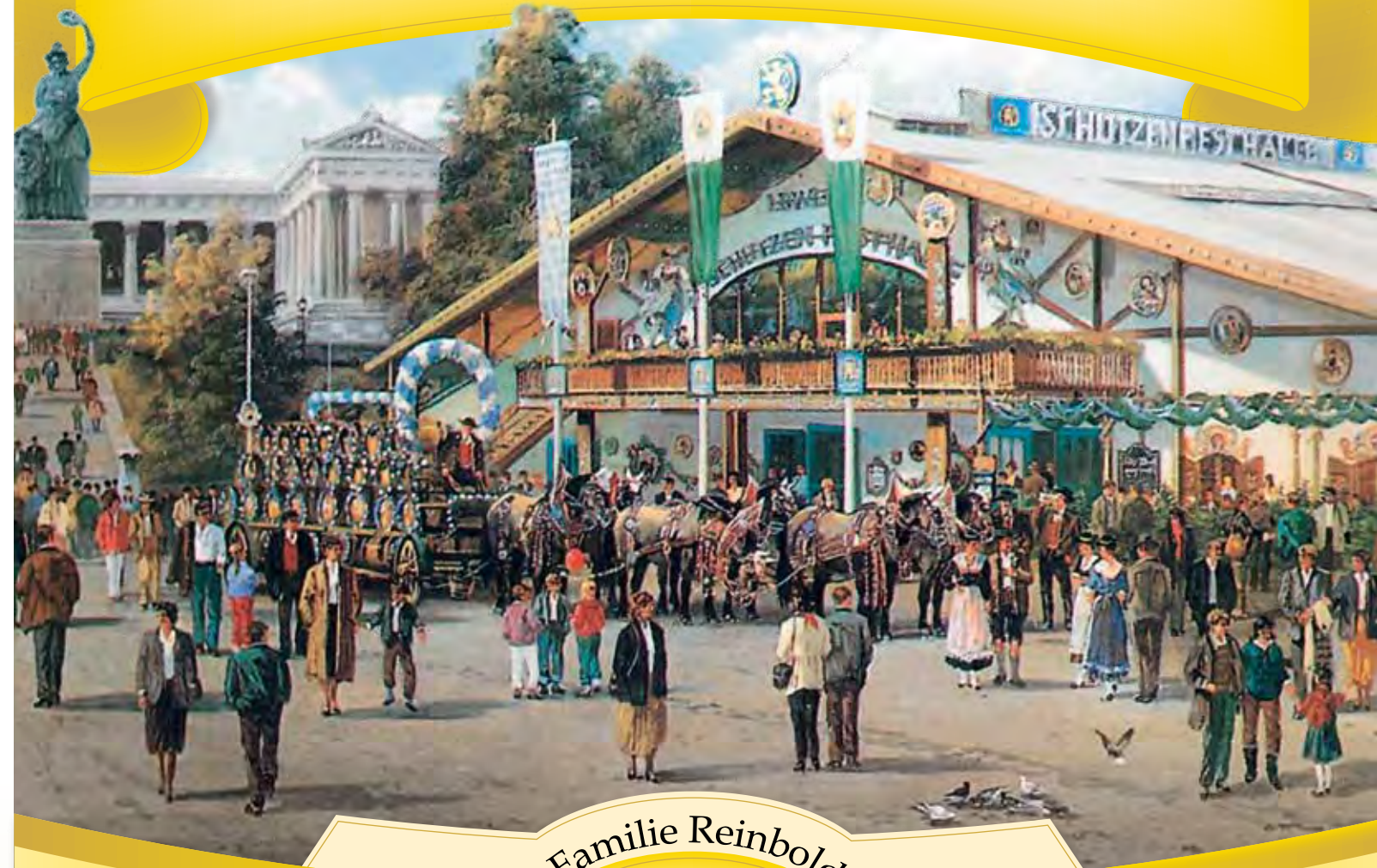
Die offizielle
Wiesen App



Jetzt downloaden: www.muenchen.de/wiesenapp

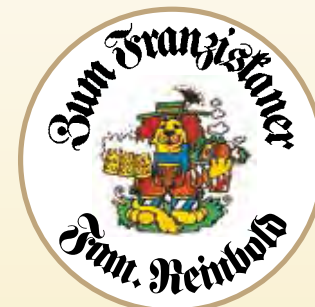
Schützen-Festzelt

Oktoberfest München



Familie Reinbold

2017



Jetzt App runterladen und
Wies'n-Tisch gewinnen!

Schmankerl, Brotzeiten und Käse

Empfehlung

Schützen-Festzelt Vorspeisenbrett A2,D,I,G
Forellenfilet mild geräuchert, Isartaler Landrauschschinken, Radi und knackige Radieserl von Münchner Marktgärtnern, bayerischer Obatzda², Tegernseer Bergkäse, Mini-Kalbfleisch-Pflanzerl, pikante Chilliwurst, Bauernpreßsack, Regensburger³, Mühlbacher Schnittlauchbrote 14,10 €

Gebuttertes Mühlbacher Schnittlauchbrot A2,G 2,10 €

Raditeller
aufgedrehter Freiland Radi mit Radieserl zum selber salzen 7,10 €

Bayerischer Obatzda A2,G/2
rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Radieserl, Mühlbacher-Brot 10,70 €

Original Münchner Wurstsalat A²
Regensburger³, rote Zwiebeln, Essiggurke², Mühlbacher-Brot 11,00 €

Suppen- und Wurstküche

Pfannkuchensuppe A¹,C,G,I
Pfannkuchenstreifen, Ochsenbrühe¹, Schnittlauch mit Rindfleisch 6,50 €
7,90 €

Leberknödelsuppe – hausgemacht – A¹,C,I
Tafelspitzbrühe¹, Schnittlauch 6,50 €

Nudelsuppe I,1
Hühnerbrühe, Hühnereinlage, Schnittlauch 7,00 €

Feurige Gulaschsuppe A¹,I
Paprika, Kartoffelwürfel, Kaisersemmel 9,00 €

Vegan & Vegetarisch

Käsespätzle A¹,C,G,I,J
Tegernseer Bergkäse, Röstzwiebeln, bunter Blattsalat 16,00 €

Gemischte Edelrahmschwammerl A¹,C,G,I
Steinpilze, Egerlinge, Champignons, Kräuterrahm, Semmelknödel 19,50 €

Gegrillter grüner Spargel E
Orangen-Pistazien-Sauce, Basilikum 14,90 €

Rote Bete-Maultaschen F,A1,5,6
Kartoffel-Rote Betefüllung, Meerrettichpesto 14,50 €

Wurstsalat mit Tegernseer Bergkäse A²,G
Regensburger³, rote Zwiebeln, Essiggurke², Tegernseer Bergkäse, Mühlbacher-Brot 12,20 €

Königlich-Bayerisches Kasbrettl A²,G
Weißbier-Obatzda², Bavaria Blu, Miesbacher, Tegernseer Bergkäse, knackige Radieserl, Mühlbacher-Brot, Butter 19,20 €

„Franziskaner Tatar“ A²,C,D,G,L
Rindertatar, Ei, Zwiebeln, Essiggurke², Sardellen, Kapern, Mühlbacher-Brot, Butter 19,00 €

Caesar Salad C,G,A1,J
Romanaherzensalat, Caesar Dressing, Weißbrotwürfel, Parmesan 11,20 €

Roastbeef rosa gebraten (kalt) I,G,C
Romanaherzen, Remouladensauce, mit Kartoffelchips 16,50 €

Gemischter kalter Braten J,G,A²,2,4
Meerrettich, mittelscharfer Senf, Butter, auf dem Holzbrett serviert, Brot 9,90 €

Beilagen

2 Paar Schweinswürstl vom Grill I/1,3
Majoran, Faßsauerkraut² 9,90 €

Grobe fränkische Bratwurst I,J/1,3
Kräutersenf, Kartoffelsalat J,1,6 9,20 €

Currywurst A²,E,I/1,2
pikante Spezialsauce, Sternsemmel 7,90 €

2 Stück kesselfrische Weißwürste A¹,J,1,3 bis 14.00 Uhr
resche Müllerbreze, Hausmachersenf 7,40 €

Kartoffelsalat J,1,6 4,50 €

Lauwarmer Speckkrautsalat 4,50 €

Geriebener Kartoffelknödel A¹,4 4,50 €

Apfelblaukraut 4,50 €

Dillrahm-Gurkensalat 4,50 €

Andere Beilagen je Portion 4,50 €

Unser Mittagsmenü

Pfannkuchensuppe Pfannkuchenstreifen, Ochsenbrühe, Schnittlauch A¹,C,G,I
Portion Oberbayerische Freilandente – frisch aus dem Ofen – A,G,I,L Kartoffelknödel⁴
Haferl Dallmayr Kaffee – Schützen-Festzelt-Haferl zum Mitnehmen
16,90 €

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

Wies’n Klassiker

Ofenfrischer Jungschweinebraten A¹,G,I,L
mit viel Kruste, Kartoffelknödel⁴ 19,70 €

Halbe hintere Schweinshaxe A¹,G,I,L
geriebener Kartoffelknödel⁴ 20,50 €

Gemischtes Pfanderl A¹,I,L
Freilandente, Spanferkel in Malzbier gebraten, Schweinshaxe, Krautsalat, geriebener Kartoffelknödel⁴ 29,30 €

Halbe resche Freilandente A¹,G,I,L
kräftige Entensauce, Apfelblaukraut, geriebener Kartoffelknödel⁴ 27,70 €

Eine Portion ofenfrischer Gänsebraten A¹,G,I,L
Beifußsauce, Apfelblaukraut, geriebener Kartoffelknödel⁴, Selleriesalat 30,40 €

Frisch aus täglicher bayerischer Schlachtung



½ Wies’n Hendl G 1200 g
mit Butter und Petersilie saftig gegrillt 11,20 €
mit Kartoffelsalat J,1,6 15,70 €

Spanferkel resch gebraten A¹,G,I,L
– die Spezialität im Schützen-Festzelt – aus der Hochrippe geschnitten, geriebener Kartoffelknödel⁴, Krautsalat 26,70 €

Traditionelles

2 Stück Original Franziskaner Fleischpflanzerl A¹,C,I
Kartoffelsalat J,1,6, Bratensauce 14,50 €

Riesen Wiener Schnitzel vom Kalb A¹,C,G,J
in geklärter Butter wellig gebraten, Kartoffelsalat J,1,6, Zitrone, Wildpreiselbeeren 29,80 €

Tafelspitz vom bayerischen Weideochsen G,I,L
gesotten, Petersilienkartoffeln⁴, Rahmspinat, frisch geriebener Meerrettich⁴ 24,10 €

Rinderroulade – klassisch – A¹,G,I,J,L
Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung², leichte Rahmsauce, Kartoffelrahmpüree 20,10 €

Saftiger Hirschbraten A¹,C,G,I
10 Stunden bei 80 Grad in Rotwein schonend gegart, Edelpilze in Rahm, Butterspätzle, Orangen-Preiselbeeren 22,00 €

Altmünchner Rahmsauerbraten A¹,C,G,I,J
handgedrehter Semmelknödel 18,95 €

Kalbsbrust – zweierlei Füllungen – A¹,C,G,I,J
Natarsauce, Kartoffelsalat J,1,6 19,90 €

Nachspeisen

Ofenwarmer Rahm-Apfelstrudel A,C,G,H
hausgemachte Vanilleschotensauce⁶ 8,60 €

Große Dampfnudel A,C,G – mit Honigrammerln – hausgemachte Vanilleschotensauce⁶ 7,90 €

2 Stück Apfelkücherl – in Zimtzucker gewendet – A,C,G
eine Kugel Mövenpick Vanilleeis 9,10 €

Franziskaner Kaiserschmarrn A,C,G,H – weltberühmt – Rumrosinen, warmer Zwetschgenröster, im Pfanderl serviert 14,90 €

Schützen-Festzelt Nachspeisenpfanderl A,C,G,H,F
ab 2 Personen, von allem das Beste pro Person 14,50 €

Die Mittagswies’n

Montag 18.09.17
Niederbayerisches Weißbiurgulasch A¹,G
aus der Rinder-schulter geschnitten, Breznknödel
13,90 €

Dienstag 19.09.17
Bierbrat¹ A¹,C,G,I
Saftige Schweinsbrust, Krusterl, Kümmel-sauce, handgedrehter Semmelknödel
13,90 €

Mittwoch 20.09.17
Kalbshaxe glaciert A¹,C,G,I
Natarsauce, handgedrehter Semmelknödel
13,90 €

Donnerstag 21.09.17
Kalbsrahmgulasch A¹,C,G
Butterspätzle, Dillrahm-Gurkensalat
13,90 €

Montag 25.09.17
Gekochte Ochsenbrust G,I
Meerrettichsauce⁴, Rahmspinat, Salzkartoffeln⁴
13,90 €

Dienstag 26.09.17
Schinkennudeln A¹,C,G
saftiger Hinter-schinken, Lauch, gebrochener Pfeffer, gemischter Blattsalat
13,90 €

Mittwoch 27.09.17
Bauernbraten¹
saftig gegrilltes Schweineripperl, Natarsauce, gebratene Kartoffeln, Rote-Bete-Salat
13,90 €

Donnerstag 28.09.17
Spanferkel Halsgrat I,G
Kümmelkraut, Kartoffeln, Bratensauce
13,90 €