

Schützen-Festzelt

Oktoberfest München



2024

Biere



Löwenbräu Oktoberfestbier ^{A3}	11	14,90
Radler-Maß ^{A3}	11	14,90
Löwenbräu Alkoholfrei ^{A3}	11	14,90

Alkoholfreie Getränke



Münchner Tafelwasser	0,5l	5,90
Zitronenlimo	0,5l	5,90
Spezi ^{6,8}	0,5l	5,90
Apfelsaftschorle	0,5l	5,90
Adelholzener Mineralwasser	0,75l	10,50
Red Bull Energy Drink ⁷	0,25l	6,40
Red Bull Sugarfree ⁷	0,25l	6,40
Red Bull Red Edition Wassermelone ⁷	0,25l	6,40
Familiengetränk Orangenlimo	0,5l	3,70

Kaffee



Haferl Dallmayr Fairtrade Kaffee ⁸	6,20
---	------

Schnaps

exklusiv für uns vom Schlemmer aus München gebrannt und abgefüllt

Schützen-Festzelt-Hausobstler 40 %		
in der Minibügelflasche	0,04l	14,90
	0,5l	97,00
Schützen-Festzelt-Marillenlikör 25 %		
in der Minibügelflasche	0,04l	14,90
Schützen-Festzelt-Haselnuss Geist 40 %		
in der Minibügelflasche	0,04l	14,90
Schützen-Festzelt-Williamsbirne Birnen-Brand 40 %		
in der Minibügelflasche	0,04l	14,90
Schützen-Festzelt-Himbeerlikör 25 %		
in der Minibügelflasche	0,04l	14,90
Gin Sul 43 % ⁷		
mit 6 Tonic Water	0,5l	169,00
Belvedere Wodka 40 %		
mit 6 Red bull Energy Drink	0,7l	169,00
Slyrs Bayrisch Coffee Liqueur 28 %		
In der Miniflasche	0,05l	14,90
Jägermeister – Miniflasche	0,02l	6,10
Jägermeister – Box, 24 kleine Jäger		135,00

Weißweine

Weißweinschorle aus Grüner Veltliner ^L in Glaskrug mit Eis serviert 0,5l 12,00

Lugana ^L – Weingut Cà dei Frati	0,75l	67,00
Lombardei, Italien	1,5l	145,00
Grüner Veltliner ^L – Weingut Domäne	0,75l	53,50
Wachau, Österreich	1,5l	110,00
Sauvignon blanc ^L – Domaine Kilger	0,75l	61,00
Südsteiermark, Österreich	1,5l	132,00
Riesling ^L – Weingut am Stein ^{BIO}	0,75l	59,50
Franken, Deutschland		

Rot- & Roséweine

Ursprung ^L – Weingut Schneider	0,75l	57,00
Pfalz, Deutschland		
Miraval ^L – Weingut Pitt-Perrin	0,75l	71,00
Provence, Frankreich	1,5l	150,00

Champagner & Prosecco

Moët N.I.R Rosé ^L	0,75l	185,00
	1,5l	395,00
Moët Brut Imperial ^L	0,75l	157,00
	1,5l	336,00
MOËT & CHANDON CHAMPAGNE	3l	756,00
Dom Pérignon Brut ^L	0,75l	450,00
	1,5l	990,00
Ruinart Rosé ^L	0,75l	209,00
	1,5l	450,00
Ruinart Blanc de Blancs ^L	0,75l	209,00
Prosecco ^L	0,75l	57,50
MIONETTO		

Unsere Partner



Allergene Nachweis

A¹ = Weizen
A² = Roggen
A³ = Gerste
B = Krebstiere

C = Eier u. Eierzeugnisse
D = Fisch
E = Erdnüsse u. Erdnusszeugnisse
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

Kenntlichmachung von Zutaten

1 = Geschmacksverstärker
2 = Konservierungsstoffe
3 = Phosphat
4 = geschwefelt

5 = Antioxidationsmittel
6 = Farbstoff
7 = Taurin
8 = koffeinhaltig

Wir sind biozertifiziert DE-ÖKO-060



Schmankerl & Brotzeiten

Empfehlung

Brotzeitbrettl
„Münchner G'schichten“ ^{A2,D,I,G}
ab 2 Personen p.Pers. 20,50

Forellenfilet geräuchert, Haxensülze, Radi und knackige Radieserl, Eiszapfen, Obatzda ², Almkäse, geräucherte Leberwurst, Pfefferbeisser, Griebenschmalz, Fleischsalat im Glas, Krustenwammerl, Radieserlfrischkäse, Essiggurke ², Zwergtomaten, Mühlbacher Schnittlauchbrot



Bayerischer Obatzda ^{A2,G/2} 15,90
milde rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Radieserl, Mühlbacher Bauernbrot



Original Münchner Wurstsalat ^{A2} 15,90
Regensburger ³, milde rote Zwiebeln, Essiggurke ², Mühlbacher Bauernbrot

Wurstsalat mit Tegernseer Bergkäse ^{A2,G} 17,50
Regensburger ³, milde rote Zwiebeln, Essiggurke ², Tegernseer Bergkäse, Mühlbacher Bauernbrot

„Schützen-Festzelt Tatar“ ^{A2,C,D,G,L} 26,70
pikant angemachtes Rindertatar, Ei, Zwiebeln, Essiggurke ², Sardellen, Kapern, Butter, Mühlbacher Bauernbrot

Premium Matjesfilets
„Hausfrauen Art“ ^{4,A,D,G,O} 16,50
Sauerrahmsauce, Äpfel, Essiggurken, rote Zwiebeln, Mühlbacher Bauernbrot

Aus dem Suppentopf



Pfannkuchensuppe ^{A1,C,I} 9,30
Pfannkuchenstreifen, Rinderbrühe ¹, Schnittlauch

Speckknödelsuppe ^{A1,C,I,3} 9,90
kräftige Rinderbrühe ¹, Speckknödel, Schnittlauch

Feurige Gulaschsuppe ^{A1,I} 12,80
in der Terrine, Paprika, Kartoffelwürfel, Kaisersemmel

Kürbiscrème-Kokos-Suppe **Vegan** 10,50
geröstete Kerne, steirisches Öl

Vegan

Gebratenes Pfannengemüse ^{1/1} 23,00
Pilze, Paprika, Zucchini, Brokkoli, Kokos-Currysauce, Mango, Reis

Pikantes Kartoffelgulasch 19,50
Zwiebeln, Paprika, Mandelmilch, Kräuter

Vegetarisch

Bio-Käsespätzle ^{A1,C,G,I,J} 23,50
Bio-Bergkäse, Röstzwiebeln, bunter Blattsalat ^{DE-Öko-006}

Frische Pfifferlinge ^{A1,G,C} 27,50
Kräuterrahm, handgedrehter Semmelknödel

Pfannkuchen ^{A1,G,C,I} 22,00
Austernpilz-Lauchfüllung, frittierter Rucola, Parmesan



Menu English



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

AMERICAN EXPRESS

Mittagsschmankerl

Täglich frisch!

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

1/2 Wiesn-Hendl ^G 1200 g
mit Butter und Petersilie saftig gegrillt 16,30
mit Kartoffelsalat ^{1,1,6} 22,80



Unser Mittagsmenü

Pfannkuchensuppe Pfannkuchenstreifen, Rinderbrühe, Schnittlauch ^{A1,C,G,I}
2 Stück Fleischpflanzerl ^{A1,C,I}, Kartoffelsalat ^{1,1,6}, Bratensauce ^{1,1,6}
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-

Saftiger Hirschbraten ^{A1,C,G,I} 29,50
10 Stunden bei 80 Grad in Rotwein schonend gegart, Edelpilze in Rahm, Butterspätzle, Orangen-Preiselbeeren

Geschmorte Spanferkelbackerl ^{1,A3} 27,50
Wiesnbiere-Kümmelsauce, Bayrisch Kraut, handgedrehter Semmelknödel ^{A1,C,G}

Rinderroulade -klassisch- ^{A1,G,I,J,L} 29,00
Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung, leichte Rahmsauce, Kartoffelrahmpüree

Wiesn Klassiker

Spanferkel resch gebraten ^{A1,G,I,L} 36,50
-die Spezialität im Schützen-Festzelt- aus der Hochrippe geschnitten, geriebener Kartoffelknödel ⁴, Krautsalat

Fleischpflanzerl ^{A1,C,I} 21,00
Kartoffelsalat ^{1,1,6}, Bratensauce ^{1,1,6}

„Reinbolds Schützen Duett“ ^{A1,C} 23,50
Glacierte Kalbshaxe, Fleischpflanzerl, hausgemachte Bratensauce, Kartoffelsalat ^{1,1,6}

Schützen-Festzelt Burger ^{A1,G,I,5} 24,00
180g Rindfleisch, Bergkäse, Tomate, Spezielsauce, Röstzwiebeln, Trüffel-mayonnaise, Briochebun, Kartoffelchips



Ofenfrischer Krustenschweinebraten ^{A1,G,I,L} 26,00
hausgemachte Schweinsbratensauce, resches Krusterl, geriebener Kartoffelknödel ⁴



Knusprige Schweinshaxe ^{A1,G,I,L} 27,70
hausgemachte Schweinsbratensauce, geriebener Kartoffelknödel ⁴



Schützen-Festzelt Pfanderl ^{A1,I,L} 36,70
Bayerische Ente, Kalbshaxe, Wiesn Hendl, Blaukraut, geriebener Kartoffelknödel ⁴, Kartoffelsalat ^{1,1,6}

Riesen Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A1,C,G,J} 39,00
in geklärter Butter wellig gebraten, Kartoffelsalat ^{1,1,6}, Zitrone, Wildpreiselbeeren

Halbe resche Bayerische Frühmastente ^{A1,G,I,L} 39,00
Entensauce, Apfelblaukraut, geriebener Kartoffelknödel ⁴

Siedfleisch-Küche vom BayernOX

Zarter Tafelspitz ^{1,G} 29,50
Spinat, Petersilienkartoffeln, geriebener Meerrettich



Wurstküche

2 Paar Schweinswürstl vom Grill ^{1/1,3} 15,00
Majoran, Faßsauerkraut ²

Riesen Currywurst ^{A2,FI/1,2} 13,90
pikante Spezielsauce, Kaisersemmel

2 Stück feurige rote Bratwürste ^{1,3} 17,50
Faßsauerkraut ², Rahmkartoffelpüree ^G



2 Stück kesselfrische Weißwürste ^{A1,J,1,3} bis 14.00 Uhr 10,50
resche Müller Breze, Hausmachersenf

Beilagen

Kartoffelsalat ^{1,1,6} 6,50

Lauwarmer Speckkrautsalat ⁴ 6,50

Geriebener Kartoffelknödel ^{A1,4} 6,50

Apfelblaukraut 6,50

Nachspeisen

Bio-Rahm-Apfelstrudel ^{A,C,G,H} 12,80
hausgemachte Vanilleschotensauce ⁶ ^{DE-Öko-006}

Zwetschgendatschi mit Streusel 6,60
Schlagsahne

Apfelkücherl in Zimtucker gewendet ^{A,C,G} 12,60
eine Kugel Vanilleeis



Käsekuchen 12,80
New York Style, Fruchtspiegel, Vanilleeis, Mandelcracker

Franziskaner Kaiserschmarrn ^{A,C,G,H,F,p,p} 21,30
-weltberühmt- Rumrosinen, warmer Zwetschgenröster im Pfanderl serviert



Wir sind biozertifiziert
DE-Öko-006



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

Montag
23.09.24

Niederbayerisches Weißbiergulasch ^{A1,G}
aus der Rinderschulter geschnitten, Breznknödel
17,50

Dienstag
24.09.24

Bierbrat ^{A1,C,G,I}
Saftige Schweinsbrust, Krusterl, Kümmelsauce, Kartoffelsalat ^{1,1,6}
17,50

Mittwoch
25.09.24

Böflamot ^{1,A1,C,G}
Altbayerischer Rinderschmorbraten, Rotweinsauce, Wurzelgemüse, Semmelknödel
17,50

Donnerstag
26.09.24

Spanferkel Surhaxe ^{3,4}
Faßsauerkraut ², Kartoffelpüree
17,50

Montag
30.09.24

Kalbsrahmgulasch ^{A1,C,G}
Butterspätzle, Dill-Gurkensalat
17,50

Dienstag
01.10.24

Spanferkel Halsgrat ^{1,G}
Bratensauce, Kümmelkraut, Röstkartoffeln
17,50

Mittwoch
02.10.24

Rinderbrust gesotten ^{A1,G,4}
Meerrettichsauce, Rahmspinat, Petersilienkartoffeln
17,50