

FISCHER-VRONI

Karl Winter OHG seit 1949 auf dem Oktoberfest

SPEISEKARTE

zum Münchner Oktoberfest 2024



Ihr Festwirt Johann Stadtmüller
wünscht guten Appetit!

Küchenleitung: Asso Arkawasy

Es spielen für Sie:

tagsüber



abends



Künstler des
Jahres 2023

Münchner
ZWIETRACHT

MICHAELA WILD

www.muenchnerzwietracht.de



Augustiner Bräu München



Tagesgericht € 18,90
Montag 23.09.2024
von 11 bis 14 Uhr
 Seelachsfilet vom Grill
 mit Senfsoße,
 Salzkartoffeln
 a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 18,90
Dienstag 24.09.2024
von 11 bis 14 Uhr
 Schollenfilet gegrillt
 mit Speck und Kapern,
 Kartoffelpüree
 a1, d, g, 8

Tagesgericht € 18,90
Mittwoch 25.09.2024
von 11 bis 14 Uhr
 Steckerlfisch Makrele
 mit
 Portion Kartoffelsalat
 d, i, k

Tagesgericht € 18,90
Donnerstag 26.09.2024
von 11 bis 14 Uhr
 Filet vom Kabeljau
 paniert und frittiert,
 Remouladensoße,
 hausgemachter Kartoffelsalat
 a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 18,90
Freitag 27.09.2024
von 11 bis 14 Uhr
 Fisch-Gratin
 Gemüse med.
 Salzkartoffeln
 a1, c, d, g, k

Vroni's Vorspeisen-Teller g, k, m, 2, 5, 7, 14

Radieserl, Obatzter, Meerrettich-Frischkäse,
 Griebenschmalz, grobe Streichwurst € 19,90

Geflügelgerichte



1/2 Bio-Hendl i, k

mit frischer Petersilie in Salz, Pfeffer und
 Paprika gewürzt,
 Rohgewicht 750-800 Gramm € 22,50

1/4 Lugeder Ente a1, c, i, m, 7

mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 29,50

Fleischgerichte



Ofenfrischer Schweinsbraten a1, c, i, k, m

vom Halsgrat, mit Kartoffelknödel € 23,90

1/2 knusprige Schweinshaxe a1, c, i, k, m

mit Kartoffelknödel € 23,90

Hirsch-Edelgulasch a1, c, g, i



mit Semmelknödel,
 Wacholdersoße² und Preiselbeeren¹¹ € 28,90

Surf & Turf a1, b, g

200g Rinderfilet medium gegrillt
 mit 6 Hanse-Garnelen und Knoblauchbaguette € 59,90

Bayerisches Würstl-

Angebot täglich bis 12.00 Uhr



Weißwurst 7 a1, i, k

mit Händlmaier-Senf^k Stück € 2,50

1 Paar Wiener Würste 7, 14, 9 i, k

mit Händlmaier-Senf^k € 5,00

1 Paar Debreziner 7, 14, 9 i, k

mit Händlmaier-Senf^k € 5,00



Eine resche Wiesn-Brezn^{a1} € 6,70



oktoberfest.de

Die offizielle Oktoberfest App

Jetzt downloaden: www.oktoberfest.de/app



Zusatzstoffe:
 1 = mit Farbstoffen
 2 = mit Konservierungsstoffen
 3 = mit Antioxidationsmitteln
 4 = mit Geschmacksverstärkern
 5 = geschwefelt
 6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat
 8 = mit Milcheiweiß
 9 = koffeinhaltig
 10 = chininhaltig
 11 = mit Süßungsmitteln
 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
 13 = gewachst

14 = mit Nitritpökelsalz
 15 = Taurin
 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Diese Produkte haben wir ausschließlich in BIO-Qualität: 1/2 Hendl, Saibling & Kaffee.

Salate & Beilagen

Portion Kartoffelsalat i, k

mit frischen Zwiebeln, Essig und Öl-Dressing € 5,90

Portion Krautsalat¹⁴ € 5,90

Portion Blaukraut⁷ € 5,90

Käse

Portion Obatzter⁹ mit roten Zwiebelringen € 15,90

Vegetarisches

Serviettenknödel von der Brezn^{8 a1, c, g}

auf Rahmschwammerl € 19,90

Käsespätzle^{8 a1, c, g} mit Emmentaler, Bergkäse

und Röstzwiebeln € 21,90



O'PFLANZT IS!
Vegane Schmankerl
 komponiert von
Amelie Diana

Vegetarische

Speckknödelsuppe a1, f, i 2 Semmelknödel mit
 veganem Speck in hausgemachter Gemüsebrühe . € 16,50

Krautfleckerl a1, f, i gedünstetes Bayrisch Kraut
 mit Dunkelbier gelöscht, rescher veganer Speck,
 breite Nudeln € 18,50

Vischpflanzler⁷
 mit Kartoffelsalat und Remouladensoße² € 23,50

3 Stück hausgemachte Apfelkücherl a1
 im Bierteigmantel, in Zimtzucker gewendet,
 mit Vanillesoße € 14,50

Immunstamperl

Kurzgetränk mit Ingwer, Kurkuma, Orange 2 cl € 5,00

Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide
 (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste)
 b = Krebstiere und daraus
 gewonnene Erzeugnisse
 c = Eier und Eiererzeugnisse
 d = Fisch und Fischerzeugnisse
 e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

f = Sojabohnen und Sojabohnen-
 erzeugnisse
 g = Milch und Milcherzeugnisse
 h = Schalenfrüchte und Schalen-
 fruchterzeugnisse (h1 Mandeln,
 h2 Haselnuß, h3 Walnuß,
 h4 Pistazien)
 i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

k = Senf und Senferzeugnisse
 l = Sesamsamen und
 Sesamerzeugnisse
 m = Schwefeldioxid und Sulphite
 n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
 o = Weichtiere und Weichtier-
 erzeugnisse

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.

ht € 18,90
7.09.2024
is 14 Uhr
rillteller
diterraner Art
rtoffeln
d, g

Tagesgericht € 18,90
Montag 30.09.2024
von 11 bis 14 Uhr
Seelachsfilet vom Grill
mit Senfsoße,
Salzkartoffeln
a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 18,90
Dienstag 01.10.2024
von 11 bis 14 Uhr
Schollenfilet gegrillt
mit Speck und Kapern,
Kartoffelpüree
a1, d, g, 8

Tagesgericht € 18,90
Mittwoch 02.10.2024
von 11 bis 14 Uhr
Steckerlfisch Makrele
mit
Portion Kartoffelsalat
d, i, k

Tagesgericht € 18,90
Freitag 04.10.2024
von 11 bis 14 Uhr
Fisch-Grillteller
Gemüse mediterraner Art
Salzkartoffeln
a1, d, g

Fischgerichte



Vroni's Fischsuppe in der Terrine^{b, d, g, i, m, o}
mit Edelfischeinlage, Hanse-Garnele und
Streifen von Wurzelgemüse im Fischfond mit
Hummerbutter^{2, 8} und Noilly Prat verfeinert € 19,50

Edle Matjesfilets mit Buchenholz angeräuchert,^{a1, c, g, k}
3 Filets mit Sylter Soße⁸, roten Zwiebelringen
und Salzkartoffeln € 21,90

Fischgulasch nach Omas Rezept^{a1, d, g, i, k}
Stücke vom Seelachsfilet
mit Kartoffeln und Zwiebeln angebraten,
mit frischem Majoran und Sahne⁸ € 23,50

Seelachsfilet im Augustiner-Bierteig^{a1, c, d, g, i, k}
gebacken, mit Kartoffelsalat
und Remouladensoße^{2, 8} € 24,90

Rotbarschfilet gebacken^{a1, c, d, g, i, k}
mit Kartoffelsalat und Remouladensoße^{2, 8} € 29,90

Fischpfanne^{c, d, k} Edelfischstücke vom Grill
mit Hanse-Garnele und Basmati-Reis
auf Tomaten-Knoblauchsoße € 31,50

Gegrillte Forellenfilets aus der Oberpfalz^{a1, d, g}
mit frischen Steinpilzen vom Grill
und Salzkartoffeln € 30,50

Zanderfilet vom Grill^{a1, d, g}
mit Hanse-Garnele
auf hausgemachtem Kartoffelpüree⁸
und Rahm-Wirsing € 38,50



Steckerlfisch vom Holzkohlegrill

Makrele^{d, i, k} ca. 400 - 500 g 100 g € 4,90
Lachsforelle (rotfleischig)^{d, i, k} ca. 500 - 700 g ... 100 g € 5,90
Bio-Saibling^{d, i, k} ca. 500 - 700 g 100 g € 7,50

Räucherfisch

Bio-Saibling^d
frisch aus dem Räucherofen ca. 500 - 700 g 100 g € 7,50



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

Fischer-Vroni's Fischvariationen

Gemischtes Fischbrett^{a1, b, c, d, g, i, m, o}
frisches Zander- und Forellenfilet vom Grill,
Rotbarschfilet gebacken, 2 Hanse-Garnelen
vom Grill, Ratatouille-Gemüse, Salzkartoffeln,
Senfsoße^{2, 8}, Champagnersoße^{2, 3, 8} € 47,90

Surf & Turf^{a1, b, g} 200g Rinderfilet medium gegrillt
mit 6 Hanse-Garnelen und Knoblauchbaguette ... € 59,90

Ganzer Zander^{a1, d, g} Ratatouille-Gemüse, Salzkartoffeln,
Senfsoße^{2, 8}, Champagnersoße^{2, 3, 8}
ca. 2kg für 4 Personen € 175,00
ca. 2,5kg für 6 Personen € 215,00
ca. 3kg für 8 Personen € 260,00

Nachspeisen

3 Stück hausgemachte Apfelkücherl vegan^{a1}
im Bierteigmantel, in Zimtzucker gewendet,
mit Vanillesoße € 14,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn
karamelisiert^{a1, c, g, h1} mit Mandeln²,
Apfelkompott und Preiselbeeren¹¹ € 19,90

Vroni's Desserts auf 3 Etagen^{a1, c, g, h1, m}
weiße und braune Mousse au Chocolat^{2, 8, 11},
Apfelkücherl, Kaiserschmarrn⁸, Knödel Trio^{1, 8, a1, c, h, h2}
und Beerenfrüchte^{2, 3}
für 3 Personen..... € 39,90

Für die Kinder

Beachten Sie bitte unsere extra Kinderkarte –
täglich bis 15.00 Uhr.



Ausgezeichnetes
Festzelt

Für Garderobe übernehmen wir
keine Haftung!

Weine

2023er Grüner Veltliner QW ^{5 m}

Hugl-Wimmer, Österreichisches Weinviertel
trocken, frisch, fruchtig, spritzig

Vol. 12% 0,2 l € 5,90

Weinschorle ^{5 m}

sauer, weiß, mit Grünem Veltliner 0,5 l € 11,50

2023er Lugana Cà dei Frati DOC, Turbiana ^{5 m}

trocken, vollmundig, elegant, mit harmonischem Duft,
Weingut Azienda Cà dei Frati, Lombardei, Vol. 13%

Flasche 0,75 l € 65,00

Flasche 1,50 l € 115,00

2023er Muschelkalk Silvaner ^{5 m}

Weingut Bickel & Stumpf aus Franken, trocken, mineralisch
geprägt, mit Eleganz und Tiefgang, mit Aromen von
gelben Früchten und frischen Kräutern, Vol. 13,5%

Flasche 0,75 l € 59,00

2023er Whispering Angel Rosé AC ^{5 m}

Côtes de Provence, trocken, Grenache u.a., Vol. 13%

Flasche 0,75 l € 65,00

Flasche 1,50 l € 135,00

Flasche 3,00 l € 235,00

Flasche 6,00 l € 450,00

2021er Rotwein Incognito Q.b.A. ^{5 m}

Weingut P. Kuhn, Pfalz, trocken, vegan
18-monatiger Ausbau im Holzfass
komplexe fruchtige Aromen, Vol. 12,5%

Flasche 0,75 l € 49,00

Prosecco Mionetto Spumante Extra Dry ^{5 m}

DOC Treviso, vegan, Vol. 11%

Flasche 0,75 l € 49,00

Champagner

Taittinger Brut Réserve Reims, ^{5 m}

Crus von Pinot Noir und Chardonnay,
lebendige Frucht, geschmeidige Eleganz
mit reizvollen Aromen, Vol. 12,5%

Flasche 0,75 l € 150,00

Flasche 1,50 l € 300,00

Flasche 3,00 l Jéroboam € 600,00

Flasche 6,00 l Methusalem € 1.200,00



Ruinart Rosé ^m

Vol. 12,5%

Flasche 0,75 l € 195,00

Flasche 1,50 l € 390,00

MOËT & CHANDON ^{5 m} ICE IMPÉRIAL

intensiv fruchtig, frisch
und spritzig, Vol. 12%

Flasche 0,75 l € 175,00

Flasche 1,50 l € 350,00

Flasche 3,0 l € 1.000,00



Bier & Radler

1 Maß Augustiner „Wiesn Edelstoff“

vom Holzfass ^{a3} 1,0 l € 14,70

1 Radler-Maß ^{1, 11 a3} 1,0 l € 14,70

1 Maß Augustiner Hell
alkoholfrei ^{a3} 1,0 l € 14,70

1 Radler-Maß alkoholfrei ^{1, 11 a3} 1,0 l € 14,70

Nicht genügend gefüllte Maßkrüge bitten wir nachschenken zu lassen.



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,5 l € 4,90

Zitronenlimonade ^{1, 11} 0,5 l € 6,10

ColaMix ^{1, 9, 11} 0,5 l € 6,10

Apfelschorle ^{1, 2, 11} 0,5 l € 6,10

Red Bull Energy Drink ^{1, 2, 9, 15} 0,25 l € 5,00

Wiesn-Spritz ^{1, 5, 10, 11} alkoholfrei,

10 cl Mionetto Aperitivo, Soda und Eis 0,5 l € 18,00

Immunstamperl

Kurzgetränk mit Ingwer, Kurkuma, Orange 2 cl € 5,00

Schnapslerl

Wiesn-Spritz ^{1, 5, 10, 11 m} 6 cl Aperol-Likör Vol. 11%,
Weißwein 0,25 l, Soda und Eis 0,5 l € 18,00

Gin Tonic ¹⁰ 6 cl Gin-Sul Dry Gin, Vol. 43%,
Tonic-Water, Limette und Eis 0,5 l € 19,00

Weißes Flügerl 0,25 l Red Bull ^{1, 2, 9, 15 a}
mit 6 cl Lions Vodka Vol. 40% € 19,00

Flying Hirsch Red Bull ^{1, 9, 2, 15 a}
mit 2 cl Jägermeister, Vol. 35% € 9,00

Birnlings ^{2, 11}
Alte-Williamsbirne-Fassgelagert von Steinbeisser,
Vol. 41,8%, Babybirne, Birnensaft 5 cl € 8,50



Fischer Vroni's „Steinbeisser“-Flascherl

Haselnuss ^{h2} Spirituose Vol. 35% 2 cl € 6,00

Marille Spirituose Vol. 38% 2 cl € 6,00

Williams-Birne mit Honigaroma
Spirituose Vol. 35% 2 cl € 6,00

Mokka Mieze ^{1, 9 g} Espresso-Martini-Likör Vol. 18% ... 2 cl € 6,00

Jägermeister-Flascherl ¹
Kräuterlikör Vol. 35% 2 cl € 6,00



Kaffee, Bio-Fair-Trade-Genuss

Haferl Kaffee ⁹ € 5,00

Haferl Cappuccino ^{9, 8, g} € 6,00

Espresso doppelt ⁹ € 6,00

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



To read the menu in English,
pls scan the QR code.



Per accedere al menu in italiano,
scansionate p.f. il QR-code.