

# Schützen-Festzelt

## Oktoberfest München



2024

### Biere



Löwenbräu Oktoberfestbier <sup>A3</sup>	11	14,90
Radler-Maß <sup>A3</sup>	11	14,90
Löwenbräu Alkoholfrei <sup>A3</sup>	11	14,90

### Alkoholfreie Getränke



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

### Kaffee



Haferl Dallmayr Fairtrade Kaffee <sup>8</sup>	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 % <sup>7</sup>		
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 <sup>L</sup> in Glaskrug mit Eis serviert 0,5l 12,00

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

### Rot- & Roséweine

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

### Champagner & Prosecco

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

### Unsere Partner



Allergene Nachweis

A<sup>1</sup> = Weizen  
A<sup>2</sup> = Roggen  
A<sup>3</sup> = 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“ <sup>A2,D,I,G</sup>  
ab 2 Personen p.Pers. 20,50

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



**Bayerischer Obatzda** <sup>A2,G/2</sup> 15,90  
milde rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Radieserl, Mühlbacher Bauernbrot



**Original Münchner Wurstsalat** <sup>A2</sup> 15,90  
Regensburger <sup>3</sup>, milde rote Zwiebeln, Essiggurke <sup>2</sup>, Mühlbacher Bauernbrot

**Wurstsalat mit Tegernseer Bergkäse** <sup>A2,G</sup> 17,50  
Regensburger <sup>3</sup>, milde rote Zwiebeln, Essiggurke <sup>2</sup>, Tegernseer Bergkäse, Mühlbacher Bauernbrot

„Schützen-Festzelt Tatar“ <sup>A2,C,D,G,L</sup> 26,70  
pikant angemachtes Rindertatar, Ei, Zwiebeln, Essiggurke <sup>2</sup>, Sardellen, Kapern, Butter, Mühlbacher Bauernbrot

**Premium Matjesfilets**  
„Hausfrauen Art“ <sup>4,A,D,G,O</sup> 16,50  
Sauerrahmsauce, Äpfel, Essiggurken, rote Zwiebeln, Mühlbacher Bauernbrot

## Aus dem Suppentopf

**Pfannkuchensuppe** <sup>A1,C,I</sup> 9,30  
Pfannkuchenstreifen, Rinderbrühe <sup>1</sup>, Schnittlauch

**Speckknödelsuppe** <sup>A1,C,I,3</sup> 9,90  
kräftige Rinderbrühe <sup>1</sup>, Speckknödel, Schnittlauch

**Feurige Gulaschsuppe** <sup>A1,I</sup> 12,80  
in der Terrine, Paprika, Kartoffelwürfel, Kaisersemmel

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

## Vegan

**Gebratenes Pfannengemüse** <sup>1/1</sup> 23,00  
Pilze, Paprika, Zucchini, Brokkoli, Kokos-Currysauce, Mango, Reis

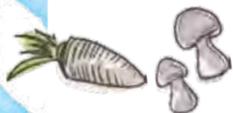
**Pikantes Kartoffelgulasch** 19,50  
Zwiebeln, Paprika, Mandelmilch, Kräuter

## Vegetarisch

**Bio-Käsespätzle** <sup>A1,C,G,I,J</sup> 23,50  
Bio-Bergkäse, Röstzwiebeln, bunter Blattsalat <sup>DE-Öko-006</sup>

**Frische Pfifferlinge** <sup>A1,G,C</sup> 27,50  
Kräuterrahm, handgedrehter Semmelknödel

**Pfannkuchen** <sup>A1,G,C,I</sup> 22,00  
Austernpilz-Lauchfüllung, frittierter Rucola, Parmesan



Menu English



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

**AMERICAN EXPRESS**

Mittagsschmankerl

**Montag**  
23.09.24  
Niederbayerisches  
Weißbiergulasch  
<sup>A1,G</sup>  
aus der Rinder-  
schulter geschnit-  
ten, Breznknödel  
17,50

**Dienstag**  
24.09.24  
Bierbrat <sup>A1,C,G,I</sup>  
Saftige  
Schweinsbrust,  
Krusterl,  
Kümmelsauce,  
Kartoffelsalat <sup>1,1,6</sup>  
17,50

**Mittwoch**  
25.09.24  
Böflamot <sup>1,A1,C,G</sup>  
Altbayerischer  
Rinderschmorbraten,  
Rotweinsauce,  
Wurzelgemüse,  
Semmelknödel  
17,50

**Donnerstag**  
26.09.24  
Spanferkel  
Surhaxe <sup>3,4</sup>  
Faßsauerkraut <sup>2</sup>,  
Kartoffelpüree  
17,50

**Montag**  
30.09.24  
Kalbsrahmgulasch  
<sup>A1,C,G</sup>  
Butterspätzle,  
Dill-Gurkensalat  
17,50

**Dienstag**  
01.10.24  
Spanferkel  
Halsgrat <sup>1,G</sup>  
Bratensauce,  
Kümmelkraut,  
Röstkartoffeln  
17,50

**Mittwoch**  
02.10.24  
Rinderbrust  
gesotten <sup>A1,G,4</sup>  
Meerrettichsauce,  
Rahmspinat,  
Petersilien-  
kartoffeln  
17,50

## Täglich frisch!

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

**1/2 Wiesn-Hendl** <sup>G</sup> 1200 g  
mit Butter und Petersilie saftig gegrillt 16,30  
mit Kartoffelsalat <sup>1,1,6</sup> 22,80



## Unser Mittagsmenü

**Pfannkuchensuppe** Pfannkuchenstreifen, Rinderbrühe, Schnittlauch <sup>A1,C,G,I</sup>  
**2 Stück Fleischpflanzerl** <sup>A1,C,I</sup>, Kartoffelsalat <sup>1,1,6</sup>, Bratensauce <sup>1,1,6</sup>  
**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** <sup>A1,C,G,I</sup> 29,50  
10 Stunden bei 80 Grad in Rotwein schonend  
gegart, Edelpilze in Rahm, Butterspätzle,  
Orangen-Preiselbeeren

**Geschmorte Spanferkelbackerl** <sup>1,A3</sup> 27,50  
Wiesnbier-Kümmelsauce, Bayrisch Kraut,  
handgedrehter Semmelknödel <sup>A1,C,G</sup>

**Rinderroulade -klassisch-** <sup>A1,G,I,J,L</sup> 29,00  
Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung,  
leichte Rahmsauce, Kartoffelrahmpüree

## Wiesn Klassiker

**Spanferkel resch gebraten** <sup>A1,G,I,L</sup> 36,50  
-die Spezialität im Schützen-Festzelt-  
aus der Hochrippe geschnitten,  
geriebener Kartoffelknödel <sup>4</sup>, Krautsalat

**Fleischpflanzerl** <sup>A1,C,I</sup> 21,00  
Kartoffelsalat <sup>1,1,6</sup>, Bratensauce <sup>1,1,6</sup>

„Reinbolds Schützen Duett“ <sup>A1,C</sup> 23,50  
Glacierte Kalbshaxe, Fleischpflanzerl,  
hausgemachte Bratensauce, Kartoffelsalat <sup>1,1,6</sup>

**Schützen-Festzelt Burger** <sup>A1,G,I,5</sup> 24,00  
180g Rindfleisch, Bergkäse, Tomate,  
Spezielsauce, Röstzwiebeln, Trüffel-  
mayonnaise, Briochebun, Kartoffelchips



**Ofenfrischer  
Krustenschweinebraten** <sup>A1,G,I,L</sup> 26,00  
hausgemachte Schweinsbratensauce,  
resches Krusterl, geriebener  
Kartoffelknödel <sup>4</sup>



**Knusprige Schweinshaxe** <sup>A1,G,I,L</sup> 27,70  
hausgemachte Schweinsbratensauce,  
geriebener Kartoffelknödel <sup>4</sup>



**Schützen-Festzelt Pfanderl** <sup>A1,I,L</sup> 36,70  
Bayerische Ente, Kalbshaxe, Wiesn Hendl,  
Blaukraut, geriebener Kartoffelknödel <sup>4</sup>,  
Kartoffelsalat <sup>1,1,6</sup>

**Riesen Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>A1,C,G,J</sup> 39,00  
in geklärter Butter wellig gebraten,  
Kartoffelsalat <sup>1,1,6</sup>, Zitrone, Wildpreiselbeeren

**Halbe resche Bayerische  
Frühmastente** <sup>A1,G,I,L</sup> 39,00  
Entensauce, Apfelblaukraut, geriebener  
Kartoffelknödel <sup>4</sup>

## Siedfleisch-Küche vom BayernOX

**Zarter Tafelspitz** <sup>1,G</sup> 29,50  
Spinat, Petersilienkartoffeln,  
geriebener Meerrettich



## Wurstküche

**2 Paar Schweinswürstl vom Grill** <sup>1/1,3</sup> 15,00  
Majoran, Faßsauerkraut <sup>2</sup>

**Riesen Currywurst** <sup>A2,FI/1,2</sup> 13,90  
pikante Spezielsauce, Kaisersemmel

**2 Stück feurige rote Bratwürste** <sup>1,3</sup> 17,50  
Faßsauerkraut <sup>2</sup>, Rahmkartoffelpüree <sup>G</sup>



**2 Stück kesselfrische  
Weißwürste** <sup>A1,J,1,3</sup> bis 14.00 Uhr 10,50  
resche Müller Breze, Hausmachersenf

## Beilagen

**Kartoffelsalat** <sup>1,1,6</sup> 6,50

**Lauwarmer Speckkrautsalat** <sup>4</sup> 6,50

**Geriebener Kartoffelknödel** <sup>A1,4</sup> 6,50

**Apfelblaukraut** 6,50

## Nachspeisen

**Bio-Rahm-Apfelstrudel** <sup>A,C,G,H</sup> 12,80  
hausgemachte Vanilleschotensauce <sup>6</sup> <sup>DE-Öko-006</sup>

**Zwetschgendatschi mit Streusel** 6,60  
Schlagsahne

**Apfelkücherl in Zimtzucker  
gewendet** <sup>A,C,G</sup> 12,60  
eine Kugel Vanilleeis



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

**Franziskaner Kaiserschmarrn** <sup>A,C,G,H,F</sup> <sup>p,p</sup> 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 pflanz-  
liche und tierische Lebensmittel aus der  
Lebensmittelerzeugung und -Verarbeitung



Das Gütesiegel „BayernOX“ steht für hoch-  
wertiges streng kontrolliertes und wertvolles  
Rindfleisch von Rindern aus dem oberbayeri-  
schen Traunstein & Miesbach