

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5l	5,25	1,0l	10,5
Adelholzener still und spritzig	0,75l	9,8		
VC plus Cola-Mix (1,3)	0,5l	6,4	1,0l	12,8
VC plus Zitrone	0,5l	6,4		
Schlör Apfelsaftschorle	0,5l	6,2		
Dallmayr Fairtrade Haferl Kaffee		5,2		
Tasse Cappuccino (m)		5,9		



Champagner

Möet Ice (m)	0,75l	175,0
12%, trocken, Frankreich		
Dom Pérignon Brut (m)	0,75l	555,0
12,5%, trocken, Frankreich		
Ruinart Brut (m)	0,75l	169,0
12%, trocken, Frankreich		
Ruinart Brut (m)	1,5l	399,0
12%, trocken, Frankreich		
Ruinart Brut (m)	3,0l	959,0
12%, trocken, Frankreich		
Ruinart Rosé (m)	0,75l	199,0
12,5%, trocken, Frankreich		
Ruinart Rosé (m)	1,5l	425,0
12,5%, trocken, Frankreich		
Ruinart Rosé (m)	3,0l	995,0
12,5%, trocken, Frankreich		

ROY Schlagerbar im Hackerhaus
20.09. + 21.09. + 26.09. bis 28.09.
+ 02.10. bis 05.10.2024
22:00 - 05:00 Uhr
Live Musik mit Günther Grauer + DJ

Sendlinger Str. 14 · 80331 München
E-Mail: Roy@stiftl.de · www.hackerhaus.de
und auf

so wie roy_im_hackerhaus

Rotweine

Spätburgunder (m)	0,75l	42,9
13,5%, Qualitätswein, trocken, Franken		
Cuvée Rot, QbA (m)	0,2l	9,8
12%, Qualitätswein, trocken, Franken		



Silvaner Großes Gewächs (m)	1,5l	115,0
13,5%, trocken, Volkacher Ratsherr, Franken		

Riesling (m)	0,75l	39,9
13%, trocken, Volkacher Ratsherr, Franken		

Silvaner (m)	0,2l	9,8
12,5% Kabinett, trocken, Volkacher Kirchberg, Franken, Deutschland		

Weißweinschorle (m)	0,5l	11,8
---------------------	------	------

Weißweine

Was Spritziges

Aperol Spritz (m) (1,10,15)	0,3l	10,8
alkoholfrei		
Hugo (m)	0,3l	10,8
alkoholfrei		

Hugo (m)	0,3l	10,8
alkoholfrei		

Secco Blanc (m)	0,1l	6,5
12,5% Perlwein mit Kohlensäure versetzt, feinherb, Deutschland		

Gin Tonic THE DUKE	4cl	14,5
THE DUKE Munich Dry Gin (45%) mit Monaco Tonic Water 0,25l		

A Schnapslerl

Stiftl's Rachengurgler 50%	4cl	9,5
Stiftl's Willi mit Frucht 32%	2cl	8,0
Stiftl's JagaKnutscher 35%	2cl	6,8
Stiftl's Haselnuss-Schnapslerl 38%	2cl	7,8



Programmheft



Liederheft

Herzlich willkommen im Volkssängerzelt Schützenlist® auf der Oidn Wiesn!

Es ist uns eine Freude, Sie in unserem traditionsreichen Zelt zu begrüßen. Hier erwartet Sie nicht nur das erfrischende **Augustiner-Oktoberfestbier** direkt aus dem Holzfass, sondern auch kulinarische **Bio-Bayern-Schmankerl** für einen bewussteren Umgang mit unseren Ressourcen.

Seit über einem Jahrzehnt sind wir stolz darauf, all unsere Wurstspezialitäten in der eigenen Metzgerei herzustellen. Unsere renommierten Weißwürste und der Leberkas erfreuen nicht nur unsere Gäste in den **Wirtshäusern** der Innenstadt, sondern sind auch die Highlights bei Events im **Audi Sportpark** und auf den zahlreichen **Volkstesten** der Familie Stiftl.

Das Herzstück unserer kulinarischen Kreationen sind Jim, Andreas und Max, die mit ihrem engagierten Team stets neue Rezepturen entwickeln.

Nehmen Sie Platz, genießen Sie unsere Schmankerl und lassen Sie sich von den musikalischen Klängen und Gstanzerln unter der inspirierenden Leitung von Traudi Siferlinger verzaubern.

Guten Appetit und Prost!



© Heinz Hoffmann (Foto Christine und Lorenz Stiftl)
© Peter Hainisch (Foto Volkssängerzelt Schützenlist® im Hintergrund)

Tradition und Qualität

Für unser Volkssängerzelt Schützenlist® wurden wir vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus mit den Urkunden „**Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt**“ und „**Bio-Bayern Wiesn-Revolution: Nachhaltigkeit trifft auf Festkultur**“ der initiative „30 für 30“ geehrt. Die Auszeichnungen wurden von Bayerns Ernährungsministerin Michaela Kaniber sowie der Präsidentin der DEHOGA überreicht.

 Gastronomie im Audi Sportpark www.stiftl-sportpark.de INGOLSTADT	 S'kloane Wirtshaus www.kloanewirtshaus.de MÜNCHEN	 Volkssängerzelt Schützenlist, Oide Wiesn www.stiftl-oktoberfest.de MÜNCHEN	 Stiftl Festzeltbetrieb www.stiftl-festzelt.de VOHBURG	 Zeltverleih, Zeltplanung, Zeltbau www.stiftl-zeltverleih.de VOHBURG
 Catering und Events www.stiftl-catering.de VOHBURG	 EU-zertif. Produktions- Küche und Metzgerei www.stiftl.de MÜNCHEN	 Ihr Wirtshaus in München Hackerhaus Wirtshaus an der Sendlinger Str. www.hackerhaus.de MÜNCHEN	 ROY Schlagerbar www.roy-schlagerbar.de MÜNCHEN	 »Zum Stiftl« Wirtshaus am Marienplatz www.zum-stiftl.de MÜNCHEN

ZUSATZSTOFFE [1] = mit Farbstoff, [2] = mit Konservierungsstoff, [3] = mit Antioxidationsmittel, [4] = mit Geschmacksverstärker, [5] = geschwefelt, [6] = geschwärzt, [7] = mit Phosphat, [8] = mit Süßungsmittel, [9] = enthält eine Phenylalaninquelle, [10] = gewachst, [11] = mit Nitritpökelsalz, [12] = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) // ALLERGENE: (a) = glutenhaltiges Getreide (namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasani-Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen), (b) = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, (c) = Eier und Eiererzeugnisse, (d) = Fisch und Fischerzeugnisse, (e) = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (f) = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, (g) = Milch und Milcherzeugnisse, (h) = Schalenfrüchte und Schalenfrüchtlernerzeugnisse (namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen), (i) = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (k) = Senf und Senferzeugnisse, (l) = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (m) = Schwefeldioxid und Sulfite, (n) = Lupinen und Lupinerzeugnisse, (o) = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse. HINWEIS: Alle Speisen können Spuren von Nüssen und/oder Schalenfrüchten enthalten.

☺ Schützenlist - Volkssängerzelt

📍 schuetzenlist_volkssaengerzelt

www.stiftl-oktoberfest.de



SPEISEN & GETRÄNKE

OKTOBERFEST 2024

Oide Wiesn

Schützenlist®
VOLKSSÄNGERZELT
Wirtsfamilie Stiftl



Augustiner-
Bräu München
gegründet 1328

Die Festwirtsfamilie Lorenz und Christine Stiftl begrüßt Sie recht herzlich im Volkssängerzelt Schützenlist® auf der Oidn Wiesn

www.stiftl-oktoberfest.de

Genuss Bayern
Ausgezeichnetes
Festzelt



Verliehen durch
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft,
Forsten und Tourismus



Stiftl's Brotzeit

Schweizer Wurstsalat (g, k) [2, 3, 4, 7, 8] **15,9**
von der mageren Regensburger aus der eigenen Stiftl-Metzgerei, mit dünn gehobelten Zwiebeln und Essiggurken, pikant angemacht, dazu bayerischer Käse und eine Scheibe Bauernbrot

Stiftl's Brotzeitbrett (g, k) [2, 3, 4, 7, 11] **21,8**
(ab 2 Personen / Preis pro Person)
Geräucherter Rinderschinken, scharfe Zipfl, Scheiben vom kalten Braten, Leberwurst, Leberkas und Kochsalami aus der Hauseigenen Stiftl-Metzgerei, Radi, Radieserl, rahmiger Obazda mit Schnittlauch, bayerischer Käse, Trauben, Tomaten, Cornichons, eine Breze und eine Scheibe Krustenbrot

Rindersuppe (a1, c, g, i) [3, 4, 7] **10,8**
vom bayerischen Rind mit handgedrehtem Leberknödel

Scharfer Wiesn-Eintopf (a1, c, g, i) **14,9**
Rinder- und Hendlfleisch, Wurzelgemüse vom bayerischen Feld, Schwammerl, Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch, in kräftiger bayerischer Chilissuppe

Fleischlos glücklich

Cremiger Obazda (a1, g) **17,5**
mit roten Zwiebeln und Radieserl vom bayerischen Feld, dazu eine Breze

Bayerisches Käsepotpourri (g, k) **22,4**
mit cremigem Obazda, verschiedene Käsesorten vom Wohlfahrt, garniert mit Trauben, Essiggurken, Radieserl und 2 Scheiben Bauernbrot



Bayerische Käsespätzle (a1, c, g) **19,6**
handgeschabte Spätzle mit bayerischem Bergkäse, Röstzwiebeln und Schnittlauch



Bergkäse-Brezknödel (a1, c, g) **17,8**
hausgemachte Brezknödel mit Bergkäse gefüllt, Rahmschwammerl und Salat

Wiesn-Schmankerl

Stiftl's Würstl-Trio (g, k) [3, 4, 7, 11] **20,9**
Schweinswürstl, Regensburger und Wollwurst mit Senfkörnersoße auf Rahmsauerkraut
Dazu empfehlen wir Brezn oder Kaisersemmel

Kälberne Fleischpflanzerl (a1, c, g, i) [2, 3, 4, 7, 11] **20,8**
vom bayerischen Kalb mit würziger Bratensoße, Tomaten und Kartoffel-Gurken-Salat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (a1, c, g) **25,8**
vom bayerischen Schwein in Butter gebraten, dazu Kartoffel-Gurken-Salat und Wildpreiselbeeren



English Menu



Menü italiano



ANDECHSER NATUR

Aus dem Suppentopf

Saures Kalbslängerl (a1, a2, g) **21,8**
mit hausgemachtem Semmelknödel und frisch gehacktem Schnittlauch

Wiesn-Schmankerl



Münchner Weißwurst (i) [2, 7] **4,1**
vom bayerischen Kalb aus der hauseigenen Stiftl-Metzgerei mit süßem Senf | **Preis p. Stück (bis 12 Uhr)**

Halbe hintere Schweinshaxe (a1, i) **24,8**
vom bayerischen Schwein, im Ofen knusprig gebraten, serviert mit Natursoße und Kartoffelknödel

Münchner Leberkäse (k) [3, 4, 7, 11] **17,9**
mit Kartoffel-Gurken-Salat und mittelscharfem Senf

Stiftl's Böfflamott (Rinderbraten) (a1, c, g, i) **31,5**
nach bayerischem Rezept, serviert mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren und handgedrehtem Semmelknödel
+ Portion Krautsalat **6,0**

Tipp!



Niederbayerische Ente (a1, i) **18,5**
1/2 Ente **40,5** | **1/4 Ente** **29,5**
vom bayer. Hof „Lugeder“ mit Knödeln und Entenjus
Dazu empfehlen wir Blaukraut

Stiftl's Braumeisterrisotto (a1, a3, i) **18,9**
cremiger Genuss aus bayerischer Vollkorn-Nacktgerste mit Schwammerl und Sellerie

Großer Wiesn-Salat (a1, c, g) **19,5**
bayrischer Salat der Saison, Gurken, Tomaten, Kürbis, Schwammerl, Apfel, Brezn-Croûtons in Weißbierdressing

Süße Sünden

Zwetschgenknödel (a1, c, g) **11,5**
dazu Vanillesoße und süße Brösl

Kaiserschmarrn (a1, c, g, m) **19,8**
mit Apfelkompott und Wildpreiselbeeren. *Ab 2 Personen im Reindl serviert.*



Schweinsbraten (i) [2, 7] **22,8**
vom bayerischen Schwein mit Natursoße und Kartoffelknödeln

Rehragout (a1, c, g, i) **26,9**
aus der bayer. Jagd mit Spätzle und Preiselbeeren
Dazu empfehlen wir Blaukraut



Halbes Wiesn-Hendl (g) **18,5**
bayerisches Hendl, würzig und knusprig gerillt

Vegane Schmankerl

G'röstete Haselnuss-Kartoffelknödel (h2, i, k) **19,5**
mit Wurzelgemüse und Salat vom bayerischen Feld

Beilagen

Beilagensalat der Saison **6,0**
Portion Blaukraut oder Rahm-Sauerkraut (g) **6,0**
Portion Kartoffel- oder Krautsalat (g) **6,0**
Portion handgeschabte Spätzle (a1, c, g) **6,0**
Kartoffel- oder Semmelknödel (g) **6,0**
Kartoffel- oder Semmelknödel (g) **6,8**
mit Bratensoße

Mittagstisch Wiesn 2024

Jedes Gericht nur **15,9 €**. Solange der Vorrat reicht, bis **14:30 Uhr!** Nicht an Feiertagen!

Montags:
Schinkennudeln, gemischter Salat (a1, c, g, i) [4]
Dienstags:
Putengeschnetzeltes mit Kräuterreis (a1, g)
Mittwochs:
Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut, Semmel (a1, k) [3, 4, 7, 11]

Donnerstags:
Gulasch vom Rind mit Butterspätzle (a1, c, g, i) [4]
Freitags:
Gebackenes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Remouladensoße (a1, g)

Kinderspeisen

Ein Paar Wiener [3, 4, 7, 11] **9,8**
mit warmen Kartoffelsalat

Kinderschnitzel (a1, a2, c, g) **9,8**
vom Schwein mit Kartoffelsalat

Kartoffel o. Semmelknödel (a1, c, g, i) **6,8**
mit Bratensoße

Kleiner Kaiserschmarrn (a1, a2, c, g) **8,8**
mit Apfelmus

Unsere Biere

Maß Augustiner Oktoberfestbier (a1, a3) 1,0l **14,3**

Maß Radler (a1, a2) 1,0l **14,3**

Maß Hacker-Pschorr Hefeweißbier (a1, a3) 1,0l **15,4**

Hacker-Pschorr Hefeweißbier (a1, a3) 0,5l **7,7**



Alkoholfreie Biere

Alkoholfreies Bier (Schankbier) Augustiner (a1, a3) 1,0l **14,3**

Hacker-Pschorr alkoholfreies Hefeweißbier (a1, a3) 1,0l **15,4**

Hacker-Pschorr alkoholfreies Hefeweißbier (a1, a3) 0,5l **7,7**



Ausführliche Informationen zu unseren herkunftsbezogenen Rohstoffen („Bio-Bayern“, „Geprüfte Qualität Bayern“ und „Bio“) finden Sie online auf unserer Zutatenliste.
Scannen Sie hierzu den QR-Code:



Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro (€), inklusive Bediengeld und inklusive aller Abgaben und Steuern. Bitte akzeptieren Sie keine handschriftlichen Änderungen oder Ergänzungen auf Ihrer Rechnung.