

MARSTALL FESTZELT



Mittagsgerichte

MONTAG BIS FREITAG (AUSGENOMMEN FEIERTAGE) BIS 15:00 UHR

ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL ^{7,9} 6 Stück mit Sauerkraut ^{2,8} und Senf	17,50	OCHSENBRATEN KLASSIK ^{1,1} mit Rotweinsauce ^{1,1} und Kartoffelsalat	23,50
LEBERKÄSE MIT EI ^c Münchner Leberkäse, Bratkartoffeln, Spiegelei	21,50	RINDERROULADEN ^{1,1} mit Blaukraut ⁹ , Kartoffelpüree ^f und Rotweinsauce	24,50
HAUSGEMACHTE KALBFLEISCHPFLANZERL ^{a1, j} mit Kartoffelpüree ^f und Bratenjus ⁱ	22,50	KALBSRAHMGULASCH Rahmgulasch vom Kalb mit Bio-Spätzle ^{a1, c, f, j}	25,50

Bratzeit & Vorspeisen

MÜNCHNER WEISSWURST (BIS 12:30 UHR) 2 Stück kesselfrische Weißwürste ^{4,9} mit Händlmaier's süßem Hausmacher Senf	10,50	BROTZEITBRETT (für 2 oder 4 Pers.) ^{6,7} Traditionell bayrische Auswahl an regionalen Wurst- und Käsespezialitäten ^{8, a, c, f} , herzhaftem Obatzda ^f , Fleischpflanzerl ^{8, a, c, f} , Pfefferbeisser ⁸ und kalten Schmankerln, dazu Radi, Radieserl und fruchtige Strauchtomaten	p. P. 22,50
OBATZDA würziger Biergartenkäse ^{8, f} , Radieserl und rote Zwiebeln	17,50	TAFELSPITZSÜLZE ^{1,1} Gegarter Tafelspitz vom Rind, klassisch gewürzt, Wurzelgemüse und Essigsud	28,50
LEBERKNÖDELSUPPE ⁱ mit hausgemachtem Leberknödel ^{2, 9, a1, i, c, f} und Schnittlauch	14,50		

MARSTALL Frühstück

TÄGLICH BIS 11:00 UHR

SÜSSE ETAGERE (für 2 Pers.)

Rührei ^{c, f} mit Schnittlauch, Obstsalat, Müsli ^a mit Joghurt ^f und Honig, Croissants ^a, Butter ^f, Marmelade ^{8, 7, 9} und Nutella ^{f, h, e}

p. P. 15,50

HERZHAFT ETAGERE (für 2 Pers.)

Rührei ^{c, f} mit Schnittlauch, Käse ^f und Schinken, Tomaten, Räucherlachs ^{d, 8} und Sahne-Meerrettich ^f, Butter ^f und Holzofenbrot ^{a1, a2, a3}

p. P. 15,50

GRÜNE ETAGERE (für 2 Pers.)

Rührei ^{c, f} mit Schnittlauch, Avocado, Basilikum Creme ^f, Rucola, Tomate, Pistazien Croissant ^{a, f, h, i} und Holzofenbrot ^{a1, a2, a3}

p. P. 15,50

CAESAR SALAD

Grüner Salat, geriebener Hartkäse ^f, Croutons ^{a1}, Kirschtomaten und klassisches Caesar Dressing ^{c, f, d}

19,50

SCHWEIZER WURSTSALAT ^{8, f}

mit hausgemachtem Dressing, roten Zwiebeln, Essiggurken und Emmentaler

19,50

Bio-Eckert



BIO-RINDERTATAR ^{d, i}

Hausgemachtes Tatar, pikant gewürzt und serviert mit Holzofenbrot ^{a1, a2, a3}

33,50

BIO-KÜRBIS-KOKOSSUPPE ^{1, e}

mit Kokosmilch, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

15,50

BIO-RÄUCHERLACHS ^d

Räucherlachs Scheiben mit Reiberdatschi ^{a1, c}, Sahnemeerrettich ^f, Apfelkren ^{i, j} und Forellenkaviar

29,50

BIO-ZIEGENKÄSE MIT ROTE BEETE CARPACCIO ^f

gratinert, mit Feldsalat und kandierten Walnüssen

25,50

BIO-KÄSESPÄTZLE IM PFANDL ^{a, c, f}

mit feinstem Allgäuer Bergkäse, Zwiebelstroh ^{a1}

23,50

BIO-KÄSEBRETT (für 2 Pers.) ^{f, g, j}

Feine Auswahl aus Brie, gereiftem Bergkäse, Emmentaler, Ziegenkäse und würzigem Blauschimmelkäse dazu Trauben, Nüsse, Feigensenf und Holzofenbrot

28,50 p.P.

Alle Bioprodukte unterliegen der Deutschen Ökonummer-Zertifizierung DE-Öko-006



Wiesn-Schmankerl

½ WIESN-HENDL VOM GRILL 25,50
mit Kartoffel-Gurkensalat



SCHWEINEBRATEN VOM BAYRISCHEN JUNGSCHEINⁱ (GQB) 27,50
mit Krusterl, Festbiersauceⁱ, Knödel^{2,a1,l} und Bayrisch Kraut

WIENER SCHNITZEL VOM KALB^{a1,c} 37,50
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone



MARSTALL BURGER 29,50
gezapfter Schweinenacken, rauchige Marinade im Weizenweckerl^{a1,k}, Krautsalat^{2,f,7,c,l,j}, Süßkartoffelpommes und Barbecue Sauce

½ BAUERNENTE VOM GRILLⁱ 39,50
mit Majoranjusⁱ, Apfelblaukraut⁶ und Kartoffelknödel^{2,a1,l}

ZWIEBELROSTBRATENⁱ 35,50
mit Röstzwiebeln^a, Kartoffelpüree^f und gemischtem Salat

KALBSBACKERLⁱ GESCHMORT IN PORTWEINJUSⁱ 35,50
mit Kartoffelpüree^f, und glasiertem Marktgemüse

PRIME RIBEYE STEAK (300 G) 49,50
bestes Stück vom Black Angus Rind mit Kartoffelwedges^{a1} und Gemüse^f, Kräuterbutter^f und Barbecue Sauce⁹

RÜCKEN VOM HIRSCHKALB 44,50
mit Bio-Spätzle^{a1,c}, Rosenkohl, glasierten Maronen in Wildsauceⁱ

GEBRATENES LACHSFILET 36,50
mit Paprikagemüse und Gnocchi⁷ mit hausgemachter Zitronen-Butter-Sauce^{c,f}

TRÜFFELNUDELN^{a1} 32,50
mit Herbsttrüffel in Butter-Sahne-Sauce^f

RAHMSCHWAMMERL^f 29,50
mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons und Semmelknödel^{a1,c,f}



VEGANER BEYOND BURGER^{6,7,9} 29,50
im Brioche Bun^{a1,6}, mit Mango Chutney, mariniertem Rotkohl, karamellisierten Zwiebeln, Süßkartoffelpommes und Barbecue Sauce⁹



BLACK TIGER GARNELEN^{d,h} PFANDL (für 4 Pers.) 49,50
1,5 kg feinste Black Tiger Garnelen gebraten mit Olivenöl und Knoblauch, dazu Baguette^{a,f}, Aioli, Sweet Chili Sauce und Cocktailsauce

Zusatzstoffe
und Allergene



Scannen Sie den nebenstehenden QR-Code →

Süße Küche

DAMPFNUDEL^{a1,c,f} mit hausgemachter Vanillesauce^f 14,50

APFELSTRUDEL^{a1} mit hausgemachter Vanillesauce^f 13,50



ZITRONENSORBET mit Belvedere Vodka 5 cl 22,50

SCHOKO SOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM WEISSEM KERN^{a1,c,f} 14,50
mit Vanilleeis^f und Beerenkompott



MARSTALL KAISERSCHMARRN^{a1,c,f} (für 2 oder 4 Pers.) p.P. 21,50
im Pfandl, mit Zwetschgenröster und Apfelmus^{2,7}

Kaffee



DALLMAYR'S KAFFEE⁵ 6,00 *

DALLMAYR'S ESPRESSO⁵ 4,00



ESPRESSO MARTINI⁵ mit Belvedere Vodka 16,50

* Wird im MARSTALL Jahreshaferl zzgl. 7,50 € Pfand serviert.
Rückgabe nur außen am Kaffeestand möglich.
Nur bargeldlose Rückgabe möglich.

Kindergerichte

Jedes Kindergericht mit Gratis-Fruchtquetschi

2 KNÖDEL^{2,a1,l} MIT SAUCEⁱ 9,50

BIO-SPÄTZLE^{a,c,f} MIT SAUCEⁱ 9,50

Beilagen

GROSSE WIESN BREZE^{a1} 8,50

KLEINE WIESN BREZE^{a1} 3,50

HOLZOFENBROT^{a1,a2,a3} 3,50
[1 Brotteller]



Marstall
Kaffeehaferl
2026

limitierte Auflage
7,50

Alkoholfrei

Münchner Tafelwasser	0,50 l	6,00
Zitronenlimonade	0,50 l	6,50
Apfelsaftschorle	0,50 l	6,50
Mezzo Mix ¹⁵	0,50 l	6,50
Coca Cola ^{1, 5, 7}	0,50 l	6,50
Familien-Orangenlimo ^{1, 6}	0,50 l	5,00
San Pellegrino	0,75 l	11,50
Acqua Panna	0,75 l	11,50

Weine

WEISSWEINE

Spritzige Weißweinschorle ¹ mit Grünem Veltliner	0,50 l	16,50
Fass 4 Grüner Veltliner 2025 ¹ Weingut Ott, Niederösterreich, AT	0,75 l 1,50 l	89,00 195,00
Sauvignon Blanc 2024/2025 ¹ Weingut Polz, Südsteiermark, AT	0,75 l	79,00
Cà dei Frati Lugana 2024/2025 ¹ DOC, Lombardei, IT	0,75 l 1,50 l	89,00 195,00
Ried Zieregg Sauvignon Blanc 2018 ¹ Weingut Tement, Südsteiermark, AT	0,75 l	125,00

ROTWEIN

Barbera Bansella Nizza 2022 ¹ Casa Vinicola Prunotto Piemont, IT	0,75 l	115,00
Tignanello 2022/2023 ¹ Antinori, Toskana, IT	0,75 l 1,5 l	295,00 695,00

Weitere Größen auf Anfrage.

ROSÉWEIN

Whispering Angel 2025 Château d'Esclans, Côtes de Provence, FR	0,75 l	95,00
---	--------	-------

Biere



Maß Wiesn-Bier Spatenbräu ^{a3} 1,00 l 15,80

Maß Radler Spatenbräu ^{a3} mit Zitronenlimonade 1,00 l 15,80



Franziskaner Weißbier ^{a1} 0,50 l 8,70

Maß Franziskaner Weißbier ^{a1} 1,00 l 17,40

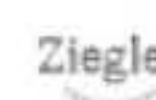
Maß Franziskaner Weißbier-Limo ^{a1} mit Zitronenlimonade 1,00 l 17,40



Löwenbräu Alkoholfrei ^{a3} 1,00 l 15,80

Löwenbräu Radler Alkoholfrei ^{a3} 1,00 l 15,80

Schnaps



Williamsbirne Ziegler
Qualitätsbrand im Miniaturflascherl 4 cl 16,00



Marille Ziegler
Qualitätsbrand im Miniaturflascherl 4 cl 16,00



Alte Zwetschge Ziegler
Qualitätsbrand im Miniaturflascherl 5 cl 25,50

MARSTALL Obstler
Qualitätsbrand im Miniaturflascherl
Edelbrennerei Stettner, Kolbermoor 4 cl 15,00

MARSTALL Erdbeer Limes ¹
im Miniaturflascherl
Edelbrennerei Stettner, Kolbermoor 4 cl 13,00



Espresso Martini ⁵
mit Belvedere Vodka 4 cl 16,50



Belvedere Zitronensorbet
mit Belvedere Vodka 5 cl 22,50



Geprüfte Qualität-Bayern ist ein Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für pflanzliche und tierische Lebensmittel aus der Lebensmittelerzeugung und -Verarbeitung. Unsere GG-Produkte stammen aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“, aus dem Produktbereich „Schweine und Schweinefleisch“. Mehr unter www.gg-bayern.de

Im Rahmen der Herstellung dieses Druckproduktes wurde ein finanzieller Beitrag an das Klimaschutzprojekt „Kochöfen, Uganda“ zertifiziert nach GoldStandard geleistet.

Champagner



IMPERIAL BRUT ¹ 0,75 l 175,00
1,50 l 350,00
3,00 l 1.150,00

IMPERIAL BRUT ROSÉ ¹ 1,50 l 400,00
3,00 l 1.500,00

ICE IMPERIAL ¹ 1,50 l 430,00
3,00 l 1.500,00



PRESTIGE BRUT ¹ 1,50 l 350,00



BRUT ROSÉ ¹ 0,75 l 225,00
1,50 l 450,00
3,00 l 2.250,00



BRUT BLANC 2017 ¹ 0,75 l 590,00
BRUT BLANC 2013 ¹ 1,50 l 1.450,00
BRUT ROSÉ 2009/2010 ¹ 0,75 l 990,00
BRUT ROSÉ 2009 ¹ 1,50 l 2.850,00

Nur solange der Vorrat reicht.
Eventuelle Jahrgangsänderungen vorbehalten.
Weitere Größen unserer Champagner auf Anfrage.

Marstall
Champagner-
Krügerl 2026

limitierte Auflage · 0,25 L
12,00



Zusatzstoffe
und Allergene

Scannen Sie den nebenstehenden QR-Code →



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

MARSTALL FESTZELT

2026

Wiesn 2026
für daheim!

Entdecken Sie unsere limitierten MARSTALL Souvenirs!



Marstall
Seidentuch 2026

handgerollter Saum
53x53 cm · reine Seide
34,50

Marstall
Champagner-Krüglerl 2026

limitierte Auflage · 0,25 L
12,00



Marstall
Kaffeehaferl
2026

Höhe 10 cm
7,50

„Marstall-Edition“
Apple Watch Armband

Handgemacht in Bayern

- 45 mm weiß-blau, Leder glatt
 - 45 mm weiß-grün, Leder glatt
 - 41 mm rosa-grün, Rauleder grau
- 59,00



Nur solange der Vorrat reicht! Bestellen Sie bei Ihrem zuständigen Service mit.



LEGER

AM DOM



**BESUCHEN SIE UNS AUCH
AUSSERHALB DES OKTOBERFESTS.**

DAS LEGER AM DOM IST MEHR
ALS EIN RESTAURANT...
IN DER INNENSTADT DIREKT
AN DER FRAUENKIRCHE!



Festwirtsfamilien Able und Strobl

mit Küchenchef Ralph Fellner und dem gesamten Team
wünschen ein tolles Wiesen-Erlebnis 2026
und einen angenehmen Aufenthalt im Marstall Festzelt!

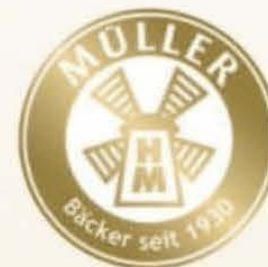
HAMBERGER

Der Großmarkt für Gastronomie & Handel



Ziegler

FREUDENBERG



Gemüsebau

Kreuzinger

- Gemüse aus eigener Erzeugung
- Täglich frisch geerntet
- Lieferservice für die Gastronomie

Gärtnerei

Bajuwarenstr. 1 / 85757 Karlsfeld / Tel. 08131-9 22 77
Fax: 08131-9 11 770 / www.gemuesebau-kreuzinger.de



Prost SPENDEN



Unterstützt von Altruja

Spenden Sie pro getrunkenem Maß einen Euro an
die Münchner Tafel e.V.: www.prostspenden.de



Die Münchner Tafel versorgt über 20.000 bedürftige
Bürger*innen mit Lebensmitteln. **Helfen Sie mit!**

English Menu
SCAN HERE

