



Wiesn
2023

MARSTALL

*Wiesn 2023
für daheim!*

Entdecken Sie unsere limitierten
MARSTALL Souvenirs!

Marstall- Apple Watch Armband

Handgemacht in Bayern

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

95,00



... a Gscheid(s) Marstall Kaffeetafel

Höhe 10 cm
5,00



... fias Spatzl Marstall- Seidentuch

80x80 cm · reine Seide
29,50



... fian Gspusi Marstall Jahresglaskrug

Höhe 21 cm
13,50



Nur solange der
Vorrat reicht!

Bestellen Sie bei
Ihrem zuständigen
Service mit.

Alkoholfrei

Münchener Tafelwasser	0,50 l	5,80
Zitronenlimonade	0,50 l	5,80
Apfelsaftschorle	0,50 l	5,80
Bluna Mix Cola Orange ¹⁵	0,50 l	5,80
Afri Cola ^{1, 5, 7}	0,50 l	5,80
Familien-Orangenlimo ^{1, 8}	0,50 l	4,20
San Pellegrino	0,75 l	10,50
Acqua Panna	0,75 l	10,50

Schnaps

R Reisetbauer Qualitätsbrände im Miniaturflascherl Williams, Marille, Apfel	4 cl	16,00
MARSTALL Obstler im Miniaturflascherl - „Limited Edition“ Edelbrennerei Stettner, Kolbermoor	4 cl	11,50
MARSTALL Erdbeer Limes ¹ im Miniaturflascherl - „Limited Edition“ Edelbrennerei Stettner, Kolbermoor	4 cl	11,50
RAMAZZOTTI Ramazzotti Kräuterlikör Klassisch serviert mit Eiswürfel und Zitrone	Miniaturflascherl	3 cl 11,50
Espresso Martini mit Beveledere Vodka und Kaffeebohne	4 cl	11,50

ZUSATZSTOFFE

- 1 - Farbstoff
- 2 - mit Antioxidationsmittel
- 3 - mit Geschmacksverstärker
- 4 - mit Phosphat
- 5 - koffeinhaltig
- 8 - mit Süßungsmittel
- 7 - mit Säuerungsmittel
- 8 - mit Konservierungsmittel
- 9 - mit Stabilisatoren

ALLERGENE

- a - glutenhaltig
- a1 - Weizen
- a2 - Roggen
- a3 - Gerste
- b - Krebstiere
- c - Eier
- d - Fisch
- e - Soja
- f - Milch
- g - Erdnüsse
- h - Schalenfrüchte
- i - Sellerie
- j - Senf
- k - Sesam
- l - Schwefel
- m - Lupine
- n - Weichtiere

Biere



Maß Wiesn-Bier Spatenbräu ^{a3} 1,00 l 14,50

Maß Radler Spatenbräu ^{a3} 1,00 l 14,50

Franziskaner-Hefeweißbier ^{a1} 0,50 l 8,40



Maß Franziskaner Hefeweißbier ^{a1} 1,00 l 16,80

Maß Franziskaner Hefeweißbier ^{a1}
mit Zitronenlimonade 1,00 l 16,80

Löwenbräu Alkoholfrei ^{a3} 1,00 l 14,50

Weine

WEISSWEINE

Spritzige Weißweinschorle ¹
mit Grüner Veltliner 0,50 l 13,90

Grüner Veltliner Am Berg 2021/2022 ¹
Weingut Ott, Niederösterreich 0,75 l 69,00

Sauvignon Blanc 2021/2022 ¹
Weingut Polz, Südsteiernmark 0,75 l 72,00

Lugana Ca dei Frati 2021/2022 ¹
DOC, Lombardel, Italien 0,75 l 82,00
1,50 l 169,00

Sauvignon Blanc „Zieregg“ 2019 ¹
Weingut Tement, Südsteiernmark 0,75 l 118,00
1,50 l 250,00

ROSÉWEIN

Miraval Rose 2021/2022 ¹ AOP
Weingut Jolie-Pitt & Perrin, Provence 0,75 l 85,00

ROTWEIN

Barbara d'Alba 2019/2020 ¹
DOC, Weingut Clerico, Piemont 0,75 l 92,00



Champagner



IMPERIAL BRUT ¹ 0,75 l 170,00

1,50 l 340,00

3,00 l 995,00

IMPERIAL BRUT ROSÉ ¹ 0,75 l 190,00

1,50 l 380,00

ICE IMPERIAL ¹ 1,50 l 420,00

3,00 l 1.500,00



BRUT ¹ 1,50 l 340,00

BRUT ROSÉ ¹ 1,50 l 420,00

Ruinart

BRUT ROSÉ ¹ 0,75 l 225,00

1,50 l 450,00

Dom Pérignon

BRUT BLANC 2013 ¹ 0,75 l 550,00

BRUT BLANC 2010 ¹ 1,50 l 1.390,00

BRUT ROSE 2009 ¹ 0,75 l 950,00

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Réserve

PRESTIGE BRUT ¹ 1,50 l 340,00

PRESTIGE BRUT ROSÉ ¹ 1,50 l 380,00

Weitere Größen gewisser Champagner auf Anfrage.

Marstall
Champagner-
Krügerl 2023

limitierte Auflage
14,00



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

Tagesgerichte

MONTAG BIS FREITAG (AUSGENOMMEN FEIERTAGE) BIS 17:00 UHR



ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL ^{7,9}
6 Stück mit Sauerkraut ^{2,B} und Senf **14,90**

HAUSEGEMACHTE KALBFLEISCHPFLANZERL ^{a1,j}
2 Stück mit Kartoffelsalat und
Zwiebelsauce **18,50**

KALBSRAHMGULASCH ^{1,j}
mit Bio -Spätzle ^{a1,c,f} und gerösteten
Champignons **16,80**



OCHSENBRATEN KLASSIK ^{1,j}
mit Rotweinsauce ^{1,j} und Kartoffelsalat **19,50**

MÜNCHNER LEBERKÄSE ^{1,j}
mit Bratkartoffeln und Spiegelei **16,50**

GESCHNETZELTES VOM GEFLÜGEL ¹
mit Curry, Gemüse, Ananas und Reis **17,50**

KÄSEKRAINER ^{1,8,9}
mit Kartoffelsalat, frischem Meerrettich
und mittelscharfem Senf **17,50**

GEFÜLLTE PAPRIKA
mit Rinderhackfleisch-Reis-Füllung ^{a1,c,f,j}
in Tomatensugo geschmort **15,50**

Brotzeit & Vorspeisen



MÜNCHNER WEISSWURST
2 Stück kesselfrische Weißwürste ^{3,7} mit
Händlmaier's süßem Hausmacher Senf **8,50**

OBATZDA
würziger Biergartenkäse ^{a,f}, Radieserl
und rote Zwiebeln **13,50**



CAESAR SALAD
Grüner Salat, gehobelter Parmesan ^f,
Croutons ^{a1}, Kirschtomaten u. klassisches
Caesar Dressing ^{c,f,d} **16,50**

LEBERKNÖDELSUPPE ¹
mit hausgemachtem Leberknödel ^{2,8,a1,c,f}
und Schnittlauch **11,50**

BROTZEITBRETT (für 2 oder 4 Personen)
Obatzda, Radieserlfrischkäse, Kicher-
erbsencreme, Fleischpflanzerl, Gemüse-
pflanzerl, Radi, geräucherter Bauern-
schinken, Tomaten, Essiggurken und
gekochte Landeier **p. P. 19,50**

Marstall Frühstück

MONTAG- FREITAG VON 10:00 - 12:00 UHR
(AUSGENOMMEN FEIERTAGE)

SÜSSE ETAGERE
Rührei mit Schnittlauch, Obstsalat, Müsli
mit Joghurt und Honig, zwei Croissants,
Butter, Marmelade und Nutella **p. P. 10,50**

HERZHAFT ETAGERE
Rührei mit Schnittlauch, Käse und
Schinken, Tomaten, Räucherlachs und
Avocado-creme, Butter und Holzofenbrot **p. P. 11,50**

Bio-Eckerl

BIO-RINDERTATAR ^{d,j}
Hausgemachtes Tatar, pikant gewürzt und serviert
mit Holzofenbrot ^{a1,a2} **24,50**



BIO-KÜRBISSUPPE ^{1,j}
mit Ingwer, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen **12,50**

BIO-WURSTSALAT ⁸
mit hausgemachtem Dressing, rote Zwiebelringe und Essiggurken **14,50**

mit Emmentaler **16,50**

BIO-ZIEGENKÄSE MIT ROTE BEETE CARPACCIO ¹
gratinert, mit Feldsalat und kandierten Walnüssen **18,50**

BIO-KÄSESPÄTZLE IM PFANDL ^{a,c,f}
mit feinstem Allgäuer Bergkäse, Zwiebelstroh ^{a1}
und gemischtem Salat **19,50**

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

Wiesn-Schmankerl

½ WIESN-HENDL VOM GRILL
mit Kartoffel-Radieserlsalat **19,80**



SCHWEINEBRATEN VOM
BAYRISCHEN JUNGSCHEIN
mit Krusterl, Festbiersauce, Knödel^{2,a1,l} **22,50**
+ Gratis-Flascherl Hopfenschnaps

WIENER SCHNITZEL VOM KALB^{a1,c}
mit Kartoffel-Gurkensalat,
Preiselbeeren und Zitrone **29,50**



MARSTALL BURGER
Gezupfter Schweinenacken, rauchige
Marinade im Weizenweckerl^{a1},
Krautsalat^{2,f,7,c,a1,j}, Kartoffelecken^{a1} und
Sour Cream^f **22,50**

½ BAUERNENTE VOM GRILLⁱ
mit Majornajus¹, Apfelblaukraut⁶ **33,50**
und Kartoffelknödel^{2,a1,l}

KALBSBACKERLⁱ
mit Selleriepüree^{f,i}, Servietten-
knödel^{a1,a2,3,c,f} in Portweinjus¹ **26,50**

PRIME RIBEYE STEAK (300 G)
Bestes Stück vom Black Angus Rind¹
mit Ofenkartoffel, Sour Cream^f,
Kräuterbutter^f und Barbecuesauce⁹ **43,50**

RÜCKEN VON HIRSCHKALB
mit Bio-Spätzle^{a1,c}, Rosenkohl,
glasierte Maronen in Wildsauce¹ **36,50**



GEBRATENES LACHSFILET
Paprikagemüse, Gnocchi⁷
mit Zitronensauce^{c,f} **27,50**

TRÜFFELNUDELN
mit Herbsttrüffel in Butter-Sahne-Sauce **23,50**

RAHMSCHWAMMERL¹
mit Steinpilzen, Pfifferlingen,
Champignons und Semmelknödel^{a1,c,f} **22,50**



VEGANER BEYOND BURGER^{4,7,9}
im Brioche Bun^{a1,6}, mit Mango Chutney,
marinierter Rotkohl, karamalisierte
Zwiebeln und Süßkartoffel Chips **22,50**

Süße Küche

DAMPFNUDEL^{a1,c,f} mit Vanillesauce **12,50**

APFELSTRUDEL^{a1,c,f} mit Vanillesauce **12,50**

ZWETSCHGENDATSCHI^{A1,C,F} mit Sahne **7,50**

SCHOKO SOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN^{A1,C,F}
mit Sauerrahmeis und Kirschragout **12,80**



MARSTALL KAISERSCHMARRN^{a1,c,f} (für 2 oder 4 Personen)
im Pfandl, mit Marillenröster und Apfelmus^{2,7} **p.P 16,50**



Kaffee und Tee

DALLMAYR'S FAIRTRADE KAFFEE* **5,00**

DALLMAYR'S ESPRESSO **4,00**

DALLMAYR'S TEEAUSWAHL* Pfefferminz, Schwarztee, Orange-Ingwer **5,00**

* Wird im MARSTALL Jahreshaferl zzgl. 5,00€ Pfand serviert.
Rückgabe nur außen am Kaffeestand möglich.



Kindergerichte

Jedes Kindergericht mit Gratis-Fruchtquetschi

2 KNÖDEL MIT SAUCE^{2,a1,l} **8,50**

BIO-SPÄTZLE^{2,c,f} MIT SAUCE^{1,j} **8,50**

6 STÜCK HÄHNCHEN NUGGETS^{a1,j} **8,50**



Beilagen

GROSSE WIESN BREZE^{a1} **6,50**

KLEINE WIESN BREZE^{a1} **2,80**

HOLZOFENBROT^{a1,a2}
(1 Scheibe) **2,00**



Marstall
Kaffeehaferl
2023

limitierte Auflage
5,00

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!**

*Find the menu
in english*



*Festwirtsfamilien
Able und Strobl*

mit Küchenchef Ralph Fellner
und dem gesamten Team wünschen
ein tolles Wiesn-Erlebnis 2023
und einen angenehmen Aufenthalt
im Marstall Festzelt!

Partner

Gemüsebau
Kreuzinger



HAMBERGER
Der Lieferservice für Gastronomie & Handel

