FISCHER-VRONI

Karl Winter OHG seit 1949 auf dem Oktoberfest

SPEISEKARTE

zum Münchner Oktoberfest 2023



Ihr Festwirt Johann Stadtmüller wünscht guten Appetit!

Küchenleitung: Asso Arkawasy

Es spielen für Sie:







Augustiner-Bräullünchen



Tagesgericht € 16.50 Montag 18.09.2023 von 11 bis 14 Uhr

Seelachsfilet vom Grill mit Dillsoße. Salzkartoffeln

Tagesgericht € 16.50 Dienstag 19.09.2023 von 11 bis 14 Uhr

Schollenfilet gegrillt mit Speck und Kapern, Kartoffelpüree

Tagesgericht € 16.50 Mittwoch 20.09.2023 von 11 bis 14 Uhr

Steckerlfisch Makrele mit Portion Kartoffelsalat

Tagesgericht € 16.50 Donnerstag 21.09.2023 von 11 bis 14 Uhr

Filet vom Kabeliau paniert und frittiert, Remouladensoße, hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

Tagesgericht € 16.50 Freitag 22.09.2023 von 11 bis 14 Uhr

Fisch-Grillteller Gemüse mediterraner Art Salzkartoffeln

Tagesgeric Montag 2 von 11 bi

> Seelachsfil mit Di Salzka

Vroni's Vorspeisen-Teller 9, k, m, 2, 5, 7, 14

Radieserl, Obatzter, Meerrettich-Frischkäse, Griebenschmalz, grobe Streichwurst € 17,90

Geflügelgerichte



mit frischer Bio-Petersilie in Salz, Pfeffer und Paprika gewürzt,

Rohgewicht 750-800 Gramm € 19,90

mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 24,90

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



Ofenfrischer Schweinsbraten at, c, i, k, m

vom Halsgrat, mit Kartoffelknödel € 20,90

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

mit Kartoffelknödel € 20,90

Hirsch-Edelgulasch a1, c, g, i

mit Semmelknödel,

Wacholdersoße² und Preiselbeeren¹¹

Hofmetzgerei Neuner

..... € **25,50**

Bayerisches Wurstessen

täglich bis 12.00 Uhr



Weißwurst 7 a1, i, k

mit Händlmaier-Senf k Stück € 3,50

1 Paar Wiener Würste 7, 14,9 i,k

mit Händlmaier-Senf^k € 6,50



Eine resche Wiesn-Brezn 1 € 6,40







Zusatzstoffe

- = mit Farbstoffen
- = mit Konservierungsstoffen = mit Antioxidationsmittel
- 6 = qeschwärzt
- = geschwefelt
- = mit Phosphat = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) 17 = Öko-Kontrollstelle
- DE-ÖKO-039

Salate & Beilagen

Portion Kartoffelsalat 1.k

mit frischen Zwiebeln, Essig und Öl-Dressing €	4,90
Portion Krautsalat ¹⁴ €	4,90
Portion Blaukraut ⁷ €	4,90

Käse

Portion Obatzter

mit roten Zwiebelringen € 13,90

Vegetarisches

Serviettenknödel von der Brezn 8 a1, c, g,

auf Rahmschwammerl € 16,90

Bio-Käsespätzle 17,8 al, c, g mit Emmentaler, Bergkäse und Röstzwiebeln € 18,90



Veganes

Bayerische Bergsuppe 7 i, h1,

pikantes Sauerkraut mit resch gerösteten Räuchertofu € 16,50 Vischpflanzerl 7 mit Kartoffelpüree h1 € 20,50 3 Stück Apfelkücherl at im Bierteigmantel, in Zimtzucker gewendet

Immunstamperl

Kurzgetränk mit Ingwer, Kurkuma, Orange 2 cl € 4,00

mit Vanillesoße € 12,50



- 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 Schalenfruchterzeugnisse (h1 Mandeln.
- h2 Haselnuß, h3 Walnuß.
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k = Senf und Senferzeugnisse
- I = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse m= Schwefeldioxid und Sulphite
- n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o = Weichtiere und Weichtier

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalter sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal

ht € 16,50 5.09.2023 s 14 Uhr

et vom Grill llsoße, rtoffeln

Tagesgericht € 16,50 Dienstag 26.09.2023 von 11 bis 14 Uhr

Schollenfilet gegrillt mit Speck und Kapern, Kartoffelpüree

Tagesgericht € 16.50 Mittwoch 27.09.2023 von 11 bis 14 Uhr

Steckerlfisch Makrele mit Portion Kartoffelsalat

Tagesgericht € 16,50 Donnerstag 28.09.2023 von 11 bis 14 Uhr

Filet vom Kabeliau paniert und frittiert, Remouladensoße, hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

deutsche**see**

Tagesgericht € 16,50 Freitag 29.09.2023 von 11 bis 14 Uhr

Fisch-Grillteller Gemüse mediterraner Art Salzkartoffeln

Tagesgericht € 16,50 Montag 02.10.2023 von 11 bis 14 Uhr

Steckerlfisch Makrele mit Portion Kartoffelsalat

Fischgerichte

Vroni's Fischsuppe in der Terrine ^{b, d, g, l, m, o} mit Edelfischeinlage, Garnele ² und Streifen von Wurzelgemüse im Fischfond mit Hummerbutter ³	Pischmanulatur 2, 8
und Noilly Prat verfeinert	
Edle Matjesfilets angeräuchert mit Buchenh 3 Filets mit Sylter Soße ⁸ , roten Zwiebelringen und Pellkartoffeln	
Fischgulasch at, d, g, i, k vom Seelachsfilet mit Kartoffeln und Zwiebeln angebraten,	

Seelachsfilet im Augustiner-Bierteig at, c, d, g, i, k

Seelachsmet im Augustiner-Dierteig	
gebacken, mit Kartoffelsalat ⁸	
und Remouladensoße ^{2,8}	€ 23,50

mit frischem Majoran und Sahne⁸ € 20,50

Rotbarschfilet gebacken a1, c, d, g, i, k mit Kartoffel-Gurkensalat®

und Remouladensoße ^{2,8}	 € 26,50

Fischpfanne c, d, k

Edelfischstucke vom Grill mit	Basmati-Reis	
auf Tomaten-Knoblauchsoße		€ 26,50

Gegrillte Forellenfilets aus der Oberpfalz al, d, g mit frischen Steinpilzen vom Grill

The modrier of emplizer vom arm	
und Salzkartoffeln	€ 28,50



Zanderfilet vom Grill a1, d, g

mit hausgemachten	n Kartoffelpüree®	
und Rahm-Wirsing		€ 32,00

Fischer-Vroni's Fischvariationen

frisches Zander- und Forellenfilet vom Grill, Rotbarschfilet gebacken, 2 Garnelen² vom Grill Steinpilze vom Grill, Gemüse, Pellkartoffeln, Remouladensoße^{2,8}, Riesling-Dill-Senfsoße^{2,3,8} ... € 42,50

Bei Bestellung für mehrere Personen servieren wir auf dem Fisch-Brettl.

Nachspeisen

3 Stück Apfelkücherl vegan ^{a1} im Bierteigmantel, in Zimtzucker gewendet mit Vanillesoße	€ 12,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn karamelisiert ^{a1, c, g, h1} mit Mandeln ² , Apfelkompott	€ 15,90
Vroni's Desserts auf 3 Etagen a1, c, g, h1, m weiße und braune Mousse au Chocolat 2, 8, 11, Apfelkücherl, Kaiserschmarrn 8, süße Breze 1, 8, a1, c, h und Beerenfrüchte 2, 3	
für 3 Personen	€ 32.90

Für die Kinder

Beachten Sie bitte unsere extra Kinderkarte.

Steckerlfisch vom Holzkohlegrill

Makrele d, i, k ca. 400 - 500 g	100 g	€	4,70
Lachsforelle (rotfleischig) d, i, k ca. 500 - 700 g	100 g	€	5,70
Wolfsbarsch (Loup de Mer) d. i, k ca. 500 - 700 g	100 g	€	6,50
Bio-Saibling ^{17 d, i, k} ca. 500 - 700 g	100 g	€	6,90

Räucherfisch

Bio-Saibling 17 d

frisch aus dem Räucherofen ca. 500 - 700 g 100 g € 6,90





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

Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung!

Wein	E
00000# \	_

2022er Weißwein Garda Bianco DOC, Bio ¹⁷ Cantine di Verona, Venetien ^{5 m}		
fruchtig frisch, weich und ausgewogen Vol. 12,5% 0,2 I		€ 5,90
Weinschorle $^{_{17,5~m}}$ sauer, weiss, mit Garda Bianco, Bio		€ 9,50
2022er 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		59,00 115,00
2022er Dreissigacker Riesling Q.b.A. DE-ÖKO-039 5 m Rheinhessen, Bio, trocken, Vol. 12,5% Flasche 0,75 l Flasche 1,50 l		
2022er Whispering Angel Rosé AC 5 m Côtes de Provence, trocken, Grenache u.a., Vol. 13% Flasche 0,75 Flasche 1,50 Flasche 3,00 Flasche 6,00	€	59,00 115,00 225,00 425,00
2019er 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 I	€	45,00
Champagner	Q.	
Talluluer brut neserve nellis.		PAGNE I NGER
Flasche 1,50 l Flasche 3,00 l	€	129,00 250,00 500,00
Taittinger Prestige Rosé brut. Reims, ^{5 m} Pinot Noir, Eleganz und vornehmer Charakter, Vol. 12,5 Flasche 0,75 I		155,00

Bier & Radler

1 Maß Augustiner "Wiesn Edelstoff"



Nicht genügend gefüllte Maßkrüge bitten wir nachschenken zu lassen.

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,5	€ 4,90
Zitronenlimonade 1, 11	€ 6,10
Spezi 1, 9, 11 0,5	€ 6,10
Apfelschorle 1, 2, 11	€ 6,10

Immunstamperl

Kurzgetränk mit Ingwer, Kurkuma, Orange ... 2 cl € 4,00

Spirituosen

Gin Tonic 6 cl Gin-Sul Dry Gin, Vol. 43%,	
Tonic-Water, Limette und Eis 0,5 l	€ 19,00
Wiesn-Spritz 1,5,11	

6 cl Aperol-Liki	ör Vol. 11%, Weißwein 0,25 I,	
Soda und Eis	0,5 I	€ 15,00

Birnling ^{2, 11}	
Alte-Williamsbirne-Fassgelagert von Steinbeisser, Vol. 41,8	3%,
Babybirne, Birnensaft 5 cl	€ 7,00

Fischer Vroni's	"Steinbeisser"-Flascherl

Haselnuss Spirituose Vol. 35%	€ 5,00
Marille Spirituose Vol. 38%	€ 5,00
Williams-Birne mit Honigaroma	
Spirituose Vol. 35%	€ 5,00

Wiesn Willi 17 Lantenhammer-Flascherl
Bio-Williamsbrand
1/1 400/

Vol. 40%	5 cl	€ 13,50

	Jägermeister-Flascherl
Jaggemeifter	Kräutorlikör Val 35%

Kräuterlikör	Vol. 35%	2 cl	€ 5,00
--------------	----------	------	--------



Kaffee. Bio-Fair-Trade-Genuss 17

Haferl Kaffee 9	€ 5,00
Haferl Cappuccino 9.8.9	€ 5,00
Espresso doppelt 9	€ 5,00

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



ICE IMPÉRIAL

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

Flasche 1,50 I € **300,00** Flasche 3,00 l € **600,00**

Flasche 0,75 | € **165,00** Flasche 1,50 | **€ 320,00**

MOËT & CHANDON 5 m intensiv fruchtig, frisch und spritzig, Vol. 12%



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