

FISCHER-VRONI

Karl Winter OHG seit 1949 auf dem Oktoberfest

SPEISEKARTE

zum Münchner Oktoberfest 2022



Ihr Festwirt Johann Stadtmüller
wünscht guten Appetit!

Küchenleitung: Asso Arkawasy

Es spielen

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



SCAN ME



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



SCAN ME



Augustiner-Bräu München



Tagessgericht € 14,90
Montag 19.09.2022
von 11 bis 14 Uhr

Seelachsfilet vom Grill
 mit Dillsoße,
 Bio-Salzkartoffeln
a1, c, d, g, k

Tagessgericht € 14,90
Dienstag 20.09.2022
von 11 bis 14 Uhr

Schollenfilet gegrillt
 mit Speck und Kapern,
 Kartoffelpüree
a1, d, g

Tagessgericht € 14,90
Mittwoch 21.09.2022
von 11 bis 14 Uhr

Fischpfanne
 Edelfischstücke vom Grill,
 Basmati-Reis,
 Tomaten-Knoblauchsoße
a1, c, d, g, k

Tagessgericht € 14,90
Donnerstag 22.09.2022
von 11 bis 14 Uhr

Filet vom Kabeljau
 paniert und frittiert,
 Remouladensoße, hausge-
 machter Kartoffel-Gurkensalat
a1, c, d, g, k

Tagessgericht € 14,90
Freitag 23.09.2022
von 11 bis 14 Uhr

Fisch-Grillteller
 Gemüse mediterraner Art
 Bio-Salzkartoffeln
a1, d, g, 17

Vroni's Vorspeisen-Teller a1, g, h3, k, m, 2, 5, 7, 14

Bio-Radieserl¹⁷, Obatzter, Meerrettich-Frischkäse,
 Griebenschmalz, grobe Streichwurst € 17,90

Geflügelgerichte

1/2 Wiesn-Hendl i, k
 vom Grill, mit Kartoffelsalat^{i, k} € 18,50

1/4 resch gebratene, bayerische Ente a1, c, i, m, 7
 mit großem Kartoffelknödel und Blaukraut € 21,90

Fleischgerichte

Frischer Schweinsbraten mit Krusterln a1, c, i, k, m
 zwei Scheiben vom Halsgrat,
 mit großem Kartoffelknödel € 19,90

1/2 knusprige Schweinshaxe a1, c, i, k, m
 mit großem Kartoffelknödel € 19,90

Hirsch-Edelgulasch a1, c, g, i
 mit großem Semmelknödel, Wacholdersoße²,
 dazu Preiselbeerbirne¹¹ € 24,50

Bayerisches Weißwurstessen

täglich bis 12.00 Uhr

Frische Weißwürste 7 a1, i, k
 mit Händlmaier-Senf^k Stück € 3,90



Eine resche Wiesn-Brezn a1 € 6,20



Salate & Beilagen

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

Käse

Obatzter a1, g mit Zwiebelringen, Hausbrot € 13,90

Vegetarisches & Veganes

Käsespätzle 8 a1, c, g mit Emmentaler und Bergkäse
 aus Heumilch von allgäuer Sennereien
 dazu Röstzwiebeln € 16,90

Breznknödelscheiben 8 a, c, g, i angebräunt
 mit Rahmschwammerln € 14,90

Grillkartoffel a1, i vegan
 gegart über der Holzkohलगlut,
 Ratatouille-Gemüse mit Olivenöl € 13,90

Für die Kinder

Beachten Sie bitte unsere Speisekarte für Kinder.

oktoberfest.de
Die offizielle Oktoberfest App
 Jetzt downloaden: www.oktoberfest.de/app

Klimaneutral Fesztelt
 ClimatePartner.com/13058-1812-1001



KERMES
 Wirtschaftsschule | Mittlere Reife
 Gastronomie Campus | Meister:in im Gastgewerbe
Vielen Dank für über 40 Jahre gute Zusammenarbeit

Zusatzstoffe:
 1 = mit Farbstoffen
 2 = mit Konservierungsstoffen
 3 = mit Antioxidationsmitteln
 4 = mit Geschmacksverstärkern
 5 = geschwefelt
 6 = geschwärzt
 7 = mit Phosphat
 8 = mit Milcheiweiß
 9 = koffeinhaltig
 10 = chininhaltig
 11 = mit Süßungsmitteln
 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
 13 = gewachst
 14 = mit Nitritpökelsalz
 15 = Taurin
 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
 17 = Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Allergene:
 a = glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste)
 b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 c = Eier und Eierzeugnisse
 d = Fisch und Fischerzeugnisse
 e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
 g = Milch und Milcherzeugnisse
 h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (h1 Mandeln, h2 Haselnuß, h3 Walnuß, h4 Pistazien)
 i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 k = Senf und Senferzeugnisse
 l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
 m = Schwefeldioxid und Sulphite
 n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
 o = Weichtiere und Weichtier-erzeugnisse

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

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

Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung!

Tagesgericht € 14,90
Montag 26.09.2022
von 11 bis 14 Uhr

Seelachsfilet vom Grill
 mit Dillsöße,
 Bio-Salzkartoffeln
a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 14,90
Dienstag 27.09.2022
von 11 bis 14 Uhr

Schollenfilet gegrillt
 mit Speck und Kapern,
 Kartoffelpüree
a1, d, g

Tagesgericht € 14,90
Mittwoch 28.09.2022
von 11 bis 14 Uhr

Fischpfanne
 Edelfischstücke vom Grill,
 Basmati-Reis,
 Tomaten-Knoblauchsoße
a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 14,90
Donnerstag 29.09.2022
von 11 bis 14 Uhr

Filet vom Kabeljau
 paniert und frittiert,
 Remouladensoße, haus-
 gemachter Kartoffel-Gurkensalat
a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 14,90
Freitag 30.09.2022
von 11 bis 14 Uhr

Fisch-Grillteller
 Gemüse mediterraner Art
 Bio-Salzkartoffeln
a1, d, g, 17

Fischgerichte



Vroni's Fischsuppe in der Terrine b, d, g, i, m, o
 mit Edelfischeinlage, Oberpfälzer Garnele² und
 Streifen von Wurzelgemüse im samtigen Fischfond
 mit Tomatenpüree², Hummerbutter^{2,8}
 und Noilly Prat verfeinert **€ 14,90**

Edle Matjesfilets angeräuchert mit Buchenholz, a, c, g, k
 3 Filets mit Sylter Soße⁸, roten Zwiebelringen
 und Bio-Pellkartoffeln¹⁷ **€ 15,90**

Fischgulasch a1, d, g, i, k
 mit Kartoffeln und Zwiebeln angebraten und
 mit Sahne⁸ und frischem Majoran einreduziert **€ 18,90**

Seelachsfilet im Augustiner-Bierteig a1, c, d, g, i, k
 gebacken, mit Kartoffelsalat⁸
 und Remouladensoße^{2,8} **€ 22,50**

Rotbarschfilet paniert und gebacken a1, c, d, g, i, k
 mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat⁸
 und Remouladensoße^{2,8} **€ 24,50**

Gegrillte Forellenfilets aus der Oberpfalz a1, d, g
 mit frischen Steinpilzen vom Grill
 und Bio-Salzkartoffeln¹⁷ **€ 26,50**



Zanderfilet vom Grill a1, d, g
 mit hausgemachtem Kartoffelpüree⁸
 und Rahm-Wirsinggemüse **€ 28,50**

Fischer-Vroni's Fischvariationen

a1, b, c, d, g, i, m, o
 frisches Zander-, Lachsforellen- und Rotbarbenfilet
 vom Grill, 2 Oberpfälzer Garnelen² im Backteig
 Steinpilze vom Grill, Gemüse, Bio-Pellkartoffeln¹⁷,
 Riesling-Dill-Senfsoße^{2,3,8} **€ 39,50**

Nachspeisen

Apfelkücherl vegan a1, c, e, h1, h2, h3, h4
 im Bierteigmantel, in Zimtzucker gewendet
 4 Stück..... **€ 11,90**

Hausgemachter Kaiserschmarrn
 karamelisiert a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4
 mit Mandeln², hausgemachtem Apfelkompott **€ 13,90**

Vroni's Desserts auf 3 Etagen a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4, m
 weiße und braune Mousse au Chocolat^{2,8,11},
 Apfelkücherl, Kaiserschmarrn⁸, süße Breze^{1,8, a1, c, h}
 und Beerenfrüchte^{2,3}
 für 3 Personen **€ 32,90**

Steckerlfisch vom Holzkohlegrill

Makrele d, i, k 100 g **€ 4,60**
Lachsforelle (rotfleischig) d, i, k 100 g **€ 5,50**
Saibling d, i, k 100 g **€ 6,70**
Wolfsbarsch (Loup de Mer) d, i, k 100 g **€ 6,70**

Räucherfisch

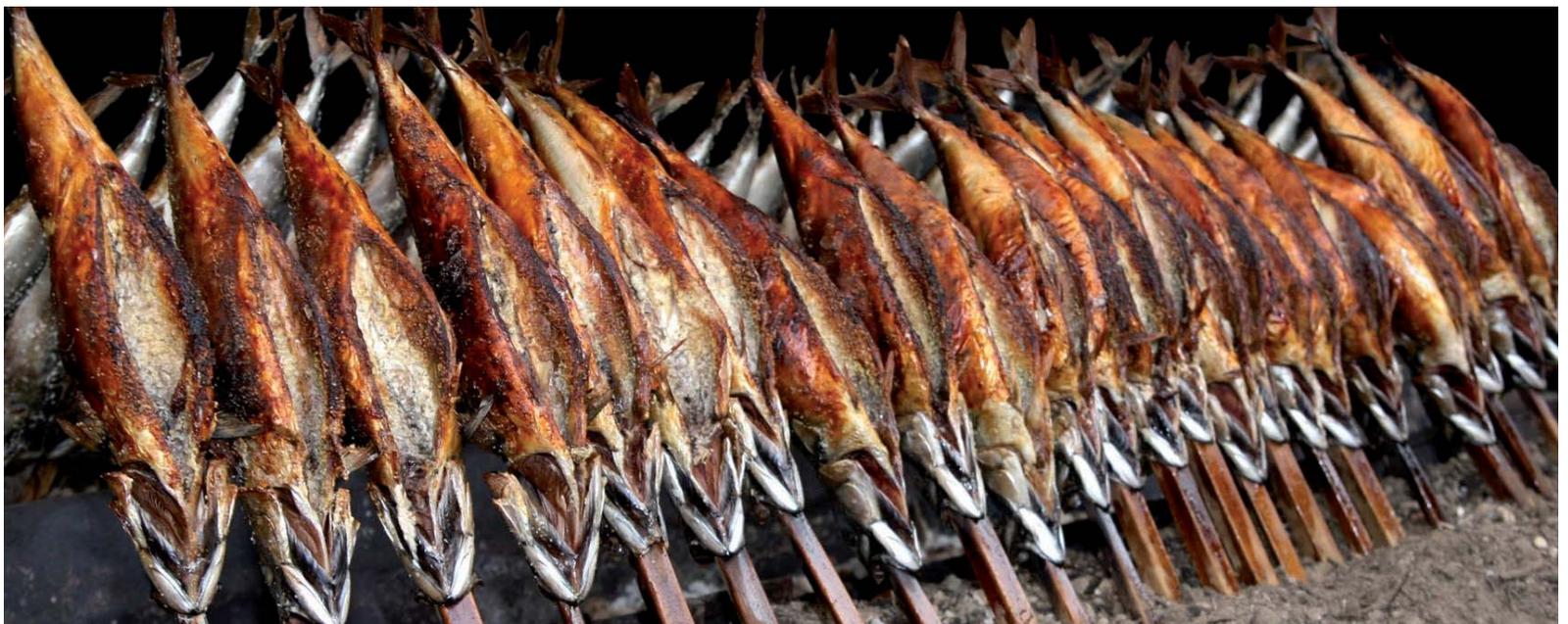
Bio-Saibling ^{17 d}
 frisch aus dem Räucherofen..... 100 g **€ 6,70**

Prost
 SPENDEN

Spenden Sie pro getrunkenen 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!**



Unterstützt von Altruja



Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|-------|--------|
| Zitronenlimonade ^{1, 11} | 0,5 l | € 4,50 |
| Tafelwasser | 0,5 l | € 4,50 |
| Spezi ^{1, 9, 11} | 0,5 l | € 5,90 |
| Apfelschorle ^{1, 2, 11} | 0,5 l | € 5,90 |

Weine

2021er Weißwein Garda Bianco DOC, Bio
Cantina di Custoza, Venetien ^{DE-ÖKO-039 5 m}
fruchtig frisch, weich und ausgewogen
Vol. 12% 0,2 l € 5,90

2021er Rosa dei Frati DOC, Gropello u.a. ^{5 m}
rosé, trocken, angenehmes blumiges Bouquet, elegant,
Weingut Azienda Cà dei Frati, Lombardei,
Vol. 13% 0,75 l € 59,00

2021er Lugana Cà dei Frati DOC, Trebbiano ^{5 m}
trocken, vollmundig, elegant, mit harmonischem Duft,
Weingut Azienda Cà dei Frati, Lombardei
Vol. 13% 0,75 l € 59,00

Weinschorle ^{17, 5 m}
sauer, weiss, mit Garda Bianco, Bio 0,5 l € 8,90

Prosecco Valdo MARCA ORO ^{5 m}
Glera, trocken
DOCG, Valdobbiadene, Vol. 11%, Flasche 0,75 l ... € 40,00

Kaffee, Fair-Trade-Genuss

| | |
|--|--------|
| Haferl Kaffee ⁹ | € 5,00 |
| Haferl Cappuccino ^{9, 8, g} | € 5,00 |
| Espresso doppelt ⁹ | € 5,00 |

Bier & Radler

| | | |
|--|-------|---------|
| 1 Maß Augustiner „Wiesn Edelstoff“ vom Holzfass ^{a3} | 1,0 l | € 12,90 |
| 1 Radler-Maß ^{11 a3} | 1,0 l | € 12,90 |
| 1 Radler-Maß alkoholfrei ^{1, 11 a3} | 1,0 l | € 12,90 |
| 1 Maß Bier alkoholfrei ^{a3} | 1,0 l | € 12,90 |

Nicht genügend gefüllte Maßkrüge bitten wir nachschenken zu lassen.

Spirituosen

Gin Tonic 6 cl Josef Bavarian Gin Vol. 42%,
Tonic-Water, Limette und Eis 0,5 l € 15,00

Wiesn-Spritz ^{1, 5, 11}
6 cl Aperol-Likör Vol. 15%, Weißwein 0,25 l,
Soda und Eis 0,5 l € 15,00

Birning ^{2, 11, 17}
Williams-Obstbrand von Steinbeisser Vol. 41%,
Babybirne, Birnensaft 5 cl € 7,00

Fischer Vroni's „Steinbeisser“-Flascherl

Haselnuss Spirituose Vol. 35% 2 cl € 5,00

Marille Spirituose Vol. 38% 2 cl € 5,00

Williams-Birne mit Honigaroma
Spirituose Vol. 35% 2 cl € 5,00

 **Wiesn Willi** ¹⁷ von Lantzenhammer
Bio-Williamsbrand ^{DE-ÖKO-060}
Vol. 40% 5 cl € 13,50

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

**Alkoholische Getränke sind nur über die Be-
dienung und an der Bar erhältlich.**

Besuchen Sie während und nach der Wiesn auch unsere folgenden Augustiner-Gaststätten:



Gasthaus Jagdschlössl

Täglich geöffnet
durchgehend warme Küche von 11 - 21 Uhr **mit Biergarten**

Ihr Fischer-Vroni Festwirt freut sich,
Sie bald begrüßen zu dürfen.
Familie Monika und Hans Stadtmüller

NYMPHENBURGER STR. 162 direkt am Rotkreuzplatz ☎ (089) 1689241 · Fax (089) 13998055 · www.jagdschloessl-muenchen.de





Lindwurmstüberl München
Stadtmüller & Tabertshofer GbR
Lindwurmstrasse 32
D-80337 München

Süffiges Augustiner & leckere Schmankerl!
Nur 10 Min. von der Fischer-Vroni entfernt.

Telefon 089 / 53 88 65 31 www.lindwurmstueberl-muenchen.de

Besuchen Sie uns auch im:

Schweizer Hof

Planegger Strasse 14 • 81241 München
Telefon 089 - 88 18 40
Internet www.schweizer-hof.net

Täglich geöffnet
Durchgehend warme Küche von 11⁰⁰ bis 21⁰⁰ Uhr



Ihr Neuhauser Wohnzimmer

Stadt • Teil • Lokal



Donnersbergerstraße 37
80634 München
Telefon 089 / 16 47 25
Telefax 089 / 16 10 20
mail@sappralott.de
www.sappralott.de

Täglich geöffnet
So bis Do 10⁰⁰ - 1⁰⁰ Uhr
Fr und Sa 10⁰⁰ - 2⁰⁰



Ihr Giesinger Wohnzimmer

Stadt • Teil • Lokal



Gerhardstraße 4
81543 München
Telefon 089 / 20 18 19 16
Telefax 089 / 20 32 19 34
mail@giesinger-garten.de
www.giesinger-garten.de

Täglich geöffnet
von 10⁰⁰ bis 1⁰⁰ Uhr

