

# FISCHER-VRONI

Karl Winter OHG seit 1949 auf dem Oktoberfest

## SPEISEKARTE

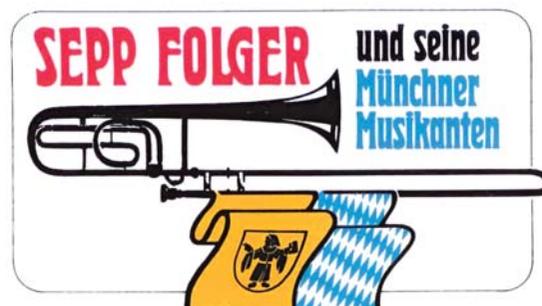
zum Münchner Oktoberfest 2018



Ihr Festwirt Hans Stadtmüller  
wünscht guten Appetit!

Küchenleitung: Martin Liebl

Es spielen



Augustiner-Bräu München  
68 Jahre in der FISCHER-VRONI



**Tagesgericht € 14,50**  
**Montag 24.09.2018**  
**von 11 bis 14 Uhr**

gebratenes Barschfilet  
mit Fenchelrahmgemüse,  
Bio-Salzkartoffeln  
a1, d, g, i, 17

**Tagesgericht € 14,50**  
**Dienstag 25.09.2018**  
**von 11 bis 14 Uhr**

Karpfenfilet im  
Augustiner Bierteig frittiert,  
Remouladensoße,  
Kartoffelsalat  
a1, c, d, g, k

**Tagesgericht € 14,50**  
**Mittwoch 26.09.2018**  
**von 11 bis 14 Uhr**

Hechtfilet gegrillt  
mit Speck und Kapern,  
Pastinakenpüree  
a1, d, g

**Tagesgericht € 14,50**  
**Donnerstag 27.09.2018**  
**von 11 bis 14 Uhr**

Fisch-Grillteller,  
Gemüse mediterraner Art,  
Rosmarinkartoffeln  
a1, d, g, i



## Vorspeisen

- Vroni's Vorspeisen-Teller** a1, g, h3, k  
Bio-Radieserl<sup>17</sup>, Bio-Gärtneradi<sup>17</sup>, Obazda,  
Schnittlauchbrot<sup>8</sup>, Tomatenbrot<sup>8</sup> mit Zwiebeln ..... € 15,50
- Kräftige Rinderbrühe** a1, c, i  
mit hausgemachtem Leberknödel<sup>8</sup> ..... € 4,80

## Geflügelgerichte

- 1/2 Bio-Wiesn-Hendl** 17, i, k  
vom Grill, mit frittierter Bio-Petersilie<sup>17</sup> ..... € 19,80
- 1/2 Wiesn-Hendl** i, k  
vom Grill ..... € 12,90
- Hendl-Salat** 7 a1, g, i, k  
Hendl-Fleisch in feiner Currysoße mit Ananas,  
grünem Spargel und Champignons ..... € 15,50
- 1/4 resch gebratene, bayerische Ente** a1, c, i, m  
von „Frankenland“, mit großem Kartoffelknödel ..... € 17,50

## Fleischgerichte



- Frischer Schweinsbraten mit Krusterln** a1, c, i, k, m  
vom bayerischen Qualitätsschwein,  
mit großem Kartoffelknödel ..... € 17,50
- 1/2 knusprige Schweinshaxe** a1, c, i, k, m  
mit großem Kartoffelknödel ..... € 17,50
- Tafelspitz vom Jungbullen**, gesotten c, g, i, k, m  
mit Wurzelgemüse, Kren und Bio-Salzkartoffeln<sup>17</sup> ..... € 18,50
- Portion Kalbshaxe** a1, a2, a3, c, g, i, k, l  
mit Rahmsoße und 2 Scheiben Breznknödel ..... € 22,50
- Hirsch-Edelgulasch** a1, c, g, i  
mit hausgemachten Eierspätzle<sup>8</sup>, Wacholdersoße<sup>2</sup>,  
dazu Preiselbeerbirne<sup>11</sup> ..... € 23,50

## Bayerisches Weißwurstessen

- täglich bis 12.00 Uhr**
- Frische Weißwürste** 7 a1, i, k  
mit Händlmaier-Senf<sup>k</sup> ..... Stück € 3,50



**Die offizielle Oktoberfest App**  
Jetzt downloaden: [www.muenchen.de/app](http://www.muenchen.de/app)

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

## Brotzeiten

- Bayerischer Wurstsalat** 4, 5, 7, 8, 14 a1, k  
mit Zwiebelringen, Hausbrot ..... € 13,50
- Schweizer Wurstsalat** 4, 5, 7, 8, 14 a1, g, k  
mit Emmentaler und Zwiebelringen, Hausbrot ..... € 16,50
- Brotzeiteller** a1, g, h3, k  
mit Ente, Haxe, Hendl, Griebenschmalz<sup>5,7</sup>  
und frischem Kren, Hausbrot ..... € 19,50



**Dazu eine resche Wiesn-Brezn** a1 € 5,30

## Salate & Beilagen

- Portion Bayerischer Kartoffelsalat** i, k  
mit frischen Zwiebeln, Essig und Öl-Dressing ..... € 4,00
- Portion hausgemachte Spätzle** a1, c, g ..... € 5,00
- Portion hausgemachtes Blaukraut** 7 i ..... € 4,50
- Portion Speckkrautsalat** 14 g ..... € 4,50
- 1 großer Kartoffelknödel** a1, c ..... € 4,00
- 2 Scheiben Servietten-Breznknödel** a1, c, g, i, k ..... € 4,00
- Portion Bio-Salzkartoffeln** 17 ..... € 4,00
- Portion Rosmarinkartoffeln** ..... € 4,00

## Käse

- Obazda** a1, g mit Zwiebelringen, Hausbrot ..... € 13,50
- Bayerisches Käsebrett'l** 8 a1, g, h3  
mit Bio-Bergkäse<sup>17</sup>, Bio-Camembert<sup>17</sup>, Bio-Rosso Bianco<sup>17</sup>,  
Obazda, Hausbrot und Butter, Weintrauben und Nüsse € 18,70

## Vegetarisches & Veganes

- Hausgemachte Käsespätzle** 8 a1, c, g  
mit Emmentaler und Röstzwiebeln ..... € 15,50
- Steinpilze** h vegan und glutenfrei  
Steinpilze gebraten, dazu Kartoffelgröstl  
mit glacierten Schalotten, Kirschtomaten,  
Kürbiskerne, frittierte Bio-Petersilie<sup>17</sup> ..... € 23,50

## Für die Kinder

**Beachten Sie bitte unsere Speisekarte für Kinder.**

- Allergene:**
- |   |  |  |
|---|--|--|
| a = glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste) | f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse   | k = Senf und Senferzeugnisse             |
| b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse               | g = Milch und Milcherzeugnisse   | l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse      |
| c = Eier und Eierzeugnisse                                    | h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (h1 Mandeln, h2 Haselnuß, h3 Walnuß, h4 Pistazien) | m = Schwefeldioxid und Sulphite          |
| d = Fisch und Fischerzeugnisse                                | i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse   | n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse       |
| e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse                           |  | 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 € 14,50**  
**Montag 01.10.2018**  
**von 11 bis 14 Uhr**

Forelle a.d.  
 Meerrettichwurzelsud,  
 Bio-Salzkartoffeln  
d, e, g, i, 17

**Tagesgericht € 14,50**  
**Dienstag 02.10.2018**  
**von 11 bis 14 Uhr**

geräucherter Aal  
 mit Ruccola-Linguine Pasta  
a1, c, d, g, i, n

**Tagesgericht € 14,50**  
**Mittwoch 03.10.2018**  
**von 11 bis 14 Uhr**

Felchenfilet gebraten  
 mit Karotten-Ingwer-Gemüse,  
 Zitronen-Graupenragout  
a1, c, d, e, g, i

**Tagesgericht € 14,50**  
**Donnerstag 04.10.2018**  
**von 11 bis 14 Uhr**

Vroni's Fischgulasch,  
 Rezept von der „Winter-Oma“,  
 mit Seelachs, Bio-Kartoffeln,  
 Zwiebeln, Sahne, Gewürze  
a1, d, g, i, k, 17



## Fischgerichte

**Vroni's Fischsuppe** in der Terrine b, d, g, i, m, o  
 mit Edelfischeinlage, Scampis<sup>2</sup> und Streifen von  
 Wurzelgemüse im samtigen Fischfond mit Tomatenpüree<sup>2</sup>,  
 Hummerbutter<sup>2, 8</sup> und Noilly Prat verfeinert ..... € 12,50

**Edle Matjesfilets** angeräuchert mit Buchenholz, c, d, g  
 3 Filets mit Apfel-Zwiebelsoße<sup>2, 8</sup>, Bio-Salzkartoffeln<sup>17</sup>... € 15,50

**Vroni's Steckerlfischsalat** 14, d, i, k, h  
 Stücke vom gegrillten Steckerlfisch in feiwürziger  
 Biermarinade, Kapern, Pinienkerne, Kirschtomaten,  
 Röstkartoffeln mit glacierten Schalotten ..... € 18,50

**Seelachsfilet im Augustiner-Bierteig** a1, c, d, g, i, k  
 gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>8</sup>  
 und Remouladensoße<sup>2, 8</sup> ..... € 21,50

**Rotbarschfilet paniert und gebacken** a1, c, d, g, i, k  
 mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat<sup>8</sup>  
 und Remouladensoße<sup>2, 8</sup> ..... € 22,50

**Dorschfilet** 14 g, i, k  
 gebraten, mit knusprigen Hirsch-Schinken-Stückerln,  
 bayerisches Kraut und Bio-Salzkartoffeln<sup>17</sup> ..... € 23,50

**Gegrillte Forellenfilets** a1, d, g  
 mit frischen Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln ... € 23,50

**Renke „Müllerin“** vom Chiemsee a1, d, g  
 im Ganzen mit Fassbutter gebraten,  
 Bio-Salzkartoffeln<sup>17</sup>, Zitrone ..... € 25,50

## Steckerlfisch vom Holzkohlegrill

- Makrele** <sup>d</sup> ..... 100 g € 4,60
- Lachsforelle** (rotfleischig) <sup>d</sup> ..... 100 g € 5,50
- Bio-Saibling** <sup>17 d</sup> ..... 100 g € 6,70
- Wolfsbarsch** (Loup de Mer) <sup>d</sup> ..... 100 g € 6,70

**Zanderfilet vom Grill** a1, d, g  
 mit hausgemachtem Steinpilz-Kartoffelpüree<sup>8</sup> ..... € 25,50

**Lachsfilet vom Grill**, norwegischer Ikarimi a1, d, g, i, k, m  
 Premium-Lachs gegrillt, mit Frankensilvaner-Dill-Senf-Soße<sup>2, 3, 8</sup>  
 regionales Gemüse wie Pastinaken, Knollensellerie,  
 Kürbis, Karotten, dazu Bio-Salzkartoffeln<sup>17</sup> ..... € 25,50

## Fischer-Vroni's Fischvariationen

a1, b, c, d, g, i, m, o  
 frisches Ikarimi Lachsfilet und Rotbarbenfilet vom Grill,  
 2 Black-Tiger-Garnelen vom Grill mit Tomaten-Relish<sup>2</sup>,  
 Steinpilze, Gemüse und Kartoffeln, Remouladensoße<sup>2, 8</sup>,  
 Frankensilvaner-Dill-Senf-Soße<sup>2, 3, 8</sup> ..... € 35,50

## Nachspeisen

**Hausgemachte Apfelkücherl** <sup>8 a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4, m</sup>  
 im Augustiner-Bierteigmantel, in Zimtucker gewendet  
 4 Stück ..... € 9,50

**Hausgemachter Kaiserschmarrn** karamelisiert a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4  
 mit Mandeln<sup>2</sup>, Rosinen<sup>5</sup> und Zwetschgenröster<sup>2</sup> ..... € 12,50

**Vroni's Desserts auf 3 Etagen** a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4, m  
 weiße und braune Mousse au Chocolat<sup>2, 8, 11</sup>, Apfelkücherl,  
 Kaiserschmarrn<sup>8</sup>, Schokokuchen<sup>1, 6</sup> und Beerenfrüchte<sup>2, 3</sup>  
 für 3 Personen ..... € 29,80

**Schmalznudel mit Puderzucker** 3, 8 a1, c, g  
 frisch aus der Backstube „Uschi Krems“ ..... € 6,90

## Räucherfisch

**Bio-Saibling** <sup>17 d</sup>  
 frisch aus dem Räucherofen..... 100 g € 6,70

**Prost SPENDEN** Spenden Sie pro getrunkenem Maß einen Euro an die Münchner Tafel e.V.:  
[www.prostspenden.de](http://www.prostspenden.de)  
 Die Münchner Tafel versorgt über 20.000 bedürftige Bürger\*innen  
 mit Lebensmitteln. **Helfen Sie mit!**



Unterstützt von Altruja



## Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade <sup>1, 11</sup> .....	0,5 l	€ 3,50
Tafelwasser .....	0,5 l	€ 4,20
Spezi <sup>1, 9, 11</sup> .....	0,5 l	€ 5,20
Apfelschorle <sup>1, 2, 11</sup> .....	0,5 l	€ 5,20

## Weine

**2017er Grüner Veltliner** aus Niederösterreich, trocken, <sup>5 m</sup> fruchtiger, rassiger Veltliner mit feiner Harmonie, Qualitätswein, Abf. Weinkellerei Morandell ..... Vol. 11,5% 0,2 l € 5,50

**2017er Rosa dei Frati** DOC, Gropello u.a. <sup>5 m</sup> rosé, trocken, angenehmes blumiges Bouquet, elegant, Weingut Azienda Cà dei Frati, Sirmione, Vol. 13% 0,75 l € 60,00

**2017er Lugana Cà dei Frati** DOC, Trebbiano <sup>5 m</sup> trocken, vollmundig, elegant, mit harmonischem Duft, Weingut Azienda Cà dei Frati, Sirmione, Vol. 13% 0,75 l € 55,00

**Weinschorle** <sup>5 m</sup> sauer, weiss, mit Grünem Veltliner ..... 0,5 l € 8,00

## Champagner



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*

**Taittinger Brut Réserve** Reims, <sup>5 m</sup> Crus von Pinot Noir und Chardonnay, lebendige Frucht, geschmeidige Eleganz mit reizvollen Aromen, Vol. 12%

Flasche mit 0,375 l .....	€ 75,00
Flasche mit 0,75 l .....	€ 120,00
Flasche rosé mit 0,75 l .....	€ 150,00
Flasche mit 1,5 l .....	€ 260,00

*Wir bitten Sie, auch bei ausgelassener Champagnerlaune auf das Verspritzen des edlen Getränkes zu verzichten.*

## Kaffee

Haferl Kaffee <sup>9</sup> .....	€ 5,00
Haferl Cappuccino <sup>9, 8, g</sup> .....	€ 5,00
Espresso doppelt <sup>9</sup> .....	€ 5,00

## Bier & Radler

**1 Maß Augustiner**  
„Wiesn Edelstoff“



vom Holzfass <sup>a3</sup> 1,0 l € 11,35

1 Radler-Maß <sup>11 a3</sup> 1,0 l € 11,35

1 Maß Bier alkoholfrei <sup>a3</sup> 1,0 l € 11,35

Nicht genügend gefüllte Maßkrüge bitten wir nachschenken zu lassen.

## Spirituosen

**Munich Mule** 6 cl The-Duke-Gin Vol. 45%, Ginger-Beer, Soda, Eis, Limette und Gurke ..... 0,5 l € 15,00

**Gin Tonic** 6 cl The-Duke-Gin Vol. 45%, Tonic-Water, Limette und Eis ..... 0,5 l € 15,00

**Wiesn-Spritz** <sup>1, 11</sup> 6 cl Aperol-Likör Vol. 45%, Weißwein 0,25 l, Soda und Eis ..... 0,5 l € 12,00

**Stettner Birnling** <sup>2, 11</sup> Williams-Obstbrand Vol. 40%, Babybirne, Birnensaft ..... 5 cl € 7,00

**Stettner Williams-Birne** Obstbrand Vol. 40% ..... 2 cl € 6,00



**Unterthurner Waldhimbeergeist** aus Marling, Vol. 39% ..... 2 cl € 6,00



„Steinbeisser“  
**Haselnuss** Spirituose Vol. 33% ..... 2 cl € 5,00

**Marille** Spirituose Vol. 35% ..... 2 cl € 5,00



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

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

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

**Gasthaus Jagdschlössl**

Täglich von 10.00 bis 24.00 Uhr geöffnet  
durchgehend warme Küche ab 11.00 Uhr

**mit Biergarten**

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

Augustiner-  
Bräu München  
gegründet 1328

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

Ihr Neuhauser Wohnzimmer Stadt • Teil • Lokal

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

Sappralott

Täglich geöffnet  
So bis Do 10<sup>00</sup> - 1<sup>00</sup> Uhr  
Fr und Sa 10<sup>00</sup> - 2<sup>00</sup>

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

Giesinger Garten

Täglich geöffnet  
von 10<sup>00</sup> bis 1<sup>00</sup> Uhr

Lindwurmstüberl München

Stadtmüller & Tabershofer GbR  
Lindwurmstrasse 32 • D-80337 München  
Geöffnet von 10<sup>00</sup> bis 24<sup>00</sup> Uhr  
Warme Küche von 11<sup>00</sup> bis 23<sup>00</sup> Uhr

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 von 9<sup>00</sup> Uhr bis 24<sup>00</sup> Uhr  
Durchgehend warme Küche von 11<sup>00</sup> bis 22<sup>00</sup> Uhr