

Schützen-Festzelt

Oktoberfest München



2026



Ausgezeichnetes
Festzelt

Schützen-Festzelt

Biere

Löwenbräu Oktoberfestbier ^{A3}	1 l	15,80
Radler-Maß ^{A3}	1 l	15,80
Löwenbräu Alkoholfrei ^{A3}	1 l	15,80

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser	0,5 l	6,20
Coca Cola ^{6,8}	0,5 l	6,20
Coca Cola Zero ^{6,8}	0,5 l	6,20
Mezzo Mix ^{6,8}	0,5 l	6,20
Apfelsaftschorle	0,5 l	6,20
Adelholzener Mineralwasser	0,75 l	11,50
Red Bull Energy Drink ⁷	0,25 l	6,90
Red Bull Zero ⁷	0,25 l	6,90
Red Bull White Edition ⁷ Kokos-Blaubeere	0,25 l	6,90
Familiengetränk Orangenlimo	0,5 l	3,90

Kaffee

Haferl Dallmayr Fairtrade Kaffee ⁸	6,90
---	------

Schnaps

exklusiv für uns vom Schlemmer
aus München gebrannt und abgefüllt

Schützen-Festzelt-Haselnuss Geist 40 % in der Minibügelflasche	0,04 l	15,90
Schützen-Festzelt-Pistazienlikör 25 % in der Minibügelflasche	0,04 l	15,90
Schützen-Festzelt-Williamsbirne Birnen-Brand 40 % in der Minibügelflasche	0,04 l	15,90
Lantenhammer Marillenlikör 25 % in der Minibügelflasche	0,04 l	15,90
Ziegler Obstbrand 43 % Wiesn Cuvée	0,05 l	16,90
Belvedere Wodka 40 % mit 6 Red Bull Energy Drink	0,7 l	183,00
Jägermeister – Miniflasche	0,02 l	6,60
Jägermeister – Box, 9 kleine Jäger		58,00
Flying Hirsch Red Bull Energy Drink 0,25 l + Jägermeister 0,02 l		13,50
Dallmayr Espresso Martini-Likör 25 % in der Dose	0,2 l	16,50

Weißweine

Weißweinschorle aus Grüner Veltliner ^L
im Glaskrug mit Eis serviert

Lugana ^L – Weingut Cà dei Frati Lombardei, Italien	0,75 l	72,50
	1,5 l	157,50
Grüner Veltliner ^L – Weingut Domäne Wachau, Österreich	0,75 l	58,50
	1,5 l	119,00
Grauburgunder ^L – Almauftrieb Nahe (Pfalz) Deutschland	0,75 l	66,00
	1,5 l	143,50
Riesling ^L – Weingut am Stein Franken, Deutschland	0,75 l	64,50

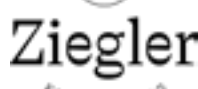
Rot- & Roséweine

Ursprung ^L – Weingut Schneider Pfalz, Deutschland	0,75 l	61,50
Whispering Angel ^L – Weingut Caves d'Esclans Provence, Frankreich	0,75 l	77,50
	1,5 l	165,00
	3,0 l	360,00

Champagner & Prosecco

Moët Golden Light Up Luminous ^L	1,5 l	385,00
	3,0 l	850,00
Moët Brut Imperial ^L	0,75 l	170,50
	1,5 l	363,50
	3,0 l	818,00
Dom Pérignon Brut ^L	0,75 l	499,00
	1,5 l	1050,00
Ruinart Rosé ^L	0,75 l	230,00
	1,5 l	499,00
Ruinart Blanc de Blancs ^L	0,75 l	230,00
	1,5 l	499,00
Prosecco ^L	0,75 l	62,00

Unsere Partner



Allergene Nachweis

A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
B = Krebstiere

C = Eier u. Eierzeugnisse
D = Fisch
E = Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse
F = Soja u. Sojaerzeugnisse

G = Milch u. Milcherzeugnisse
H = Mandeln
I = Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
J = Senf u. Senferzeugnisse

K = Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse
L = Sulphite
M = Lupine
N = Weichtiere

Kenntlichmachung von Zutaten

1 = Geschmacksverstärker
2 = Konservierungsstoffe
3 = Phosphat
4 = geschwefelt

5 = Antioxidationsmittel
6 = Farbstoff
7 = Taurin
8 = coffeinhaltig



Menu English

Schmankerl & Brotzeit

Empfehlung

**Brotzeitbrettl
„Münchner G’schichten“** ^{A2,D,I,G}
ab 2 Personen p.Pers. 21,50

Forellenfilet geräuchert, Haxensülze, Radi und knackige Radieserl, Eiszapfen, Obatzda², Almkäse, geräucherte Leberwurst, Pfefferbeisser, Griebenschmalz, Fleischsalat im Glas, Krustenwammerl, Radieserlfrischkäse, Essiggurke², Zwergtomaten, Mühlbacher Schnittlauchbrot



Bayerischer Obatzda ^{A2,G/2} 16,70
milde rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Radieserl, Mühlbacher Bauernbrot



Original Münchner Wurstsalat ^{A2} 16,70
Regensburger³, milde rote Zwiebeln, Essiggurke², Mühlbacher Bauernbrot

Wurstsalat mit Tegernseer Bergkäse ^{A2,G} 18,40
Regensburger³, milde rote Zwiebeln, Essiggurke², Tegernseer Bergkäse, Mühlbacher Bauernbrot

„Schützen-Festzelt Tatar“ ^{A2,C,D,G,L} 28,00
pikant angemachtes Rindertatar, Ei, Zwiebeln, Essiggurke², Sardellen, Kapern, Butter, Mühlbacher Bauernbrot

Burrata „Caprese“ 18,50
Kirschtomatensalat, feine Basilikum-Marinade, Toskanisches Brot



Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe ^{A1,C,I} 9,80
Pfannkuchenstreifen, Rinderbrühe¹, Schnittlauch

Speckknödelsuppe ^{A1,C,L3} 10,40
kräftige Rinderbrühe¹, Speckknödel, Schnittlauch

Feurige Gulaschsuppe ^{A1,I} 13,50
in der Terrine, Paprika, Kartoffelwürfel, Kaisersemmel

Vegan

2 Spitzkohlbratlinge 18,50
Lauch-Kokosgemüse

Pikantes Kartoffelgulasch 20,50
Zwiebeln, Paprika, Mandeln, Kräuter

Vegetarisch

Bio-Käsespätzle ^{A1,C,G,I,J} 24,00
Bergkäse, Röstzwiebeln, bunter Blattsalat ^{DE-Öko-006}

FrISChe Pfifferlinge ^{A1,G,C} 28,90
Kräuterrahm, handgedrehter Semmelknödel

3 Reiberdatschi 15,50
mit Sauerkraut oder Apfelmus

**Wir sind biozertifiziert
DE-Öko-006**

Unsere Preise in € inkl. der gesetzlichen MWST



Geprüfte Qualität-Bayern ist ein Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für pflanzliche und tierische Lebensmittel aus der Lebensmittelherzeugung und -verarbeitung



Das Gütesiegel „BayernOX“ steht für hochwertiges streng kontrolliertes und wertvolles Rindfleisch von Rindern aus dem oberbayerischen Traunstein & Miesbach

Täglich frisch!

Von regionalen bayerischen Bauern.
Artgerechte Haltung und genfreies
Futter garantieren höchste Qualität.

½ Bayerisches Wiesn-Hendl ^G
mit Butter und Petersilie saftig gegrillt
mit Kartoffelsalat ^{J,I,6} 17,30
24,10



Unser Mittagsmenü

Pfannkuchensuppe
Pfannkuchenstreifen, Rinderbrühe, Schnittlauch ^{A1,C,G,I}
2 Stück Fleischpflanzerl ^{A1,C,I}, Kartoffelsalat ^{J,I,6}, Bratensauce ^{J,I,6}
Haferl Dallmayr Kaffee 18,50

Montag bis Donnerstag von 12.00 – 15.00 Uhr, Menü-Änderungen sind leider nicht möglich

Heimatküche
-mit Leib & Seele gekocht-

Saftiger Hirschbraten ^{A1,C,G,I} 31,00
10 Stunden bei 80 Grad in Rotwein schonend
gegart, Edelpilze in Rahm, Butterspätzle,
Orangen-Preiselbeeren

Geschmorte Spanferkelbackerl ^{1,A3} 28,90
Wiesnbier-Kümmelsauce, Bayrisch Kraut,
hausgemachter Semmelknödel ^{A1,C,G}

Rinderroulade -klassisch- ^{A1,G,I,J,L} 30,50
Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung,
leichte Rahmsauce, Kartoffelrahmpüree

Beef Ribs ^{C,G,J,L} 37,50
Sous vide gegarte, saftige Rinderrippen,
Spezial BBQ Sauce, Coleslaw, Pommes frites

Wiesn Klassiker

Spanferkel resch gebraten ^{A1,G,I,L} 38,40
Spezialität im Schützen-Festzelt-
aus der Hochrippe geschnitten,
geriebener Kartoffelknödel ⁴, Krautsalat

Fleischpflanzerl ^{A1,C,I} 22,00
Kartoffelsalat ^{J,I,6}, Bratensauce ^{J,I,6}

„Reinolds Schützen Duett“ ^{A1,C} 24,70
Glacierte Kalbshaxe, Fleischpflanzerl,
hausgemachte Bratensauce, Kartoffelsalat ^{J,I,6}

**Ofenfrischer
Krustenschweinebraten** ^{A1,G,I,L} 27,30
hausgemachte Schweinsbratensauce,
resches Krusterl, geriebener
Kartoffelknödel ⁴

Knusprige Schweinshaxe ^{A1,G,I,L} 29,00
hausgemachte Schweinsbratensauce,
geriebener Kartoffelknödel ⁴

Schützen-Festzelt Pfanderl ^{A1,I,L} 38,50
Bayerische Ente, Kalbshaxe, Wiesn-Hendl,
Blaukraut, geriebener Kartoffelknödel ⁴,
Kartoffelsalat ^{J,I,6}

Riesen Schnitzel vom Strohschwein ^{A1,C,G,J} 27,50
in geklärter Butter wellig gebraten,
Kartoffelsalat ^{J,I,6}, Zitrone, Wildpreiselbeeren

**Halbe resche Bayerische
Frühmastente** ^{A1,G,I,L} 39,50
Entensauce, Apfelblaukraut, geriebener
Kartoffelknödel ⁴

Rib Eye Steak vom bayerischen Rind ^G 45,00
saftig gegrillt, Kräuterbutter, Grillgemüse,
Rosmarinkartoffeln



Mittagsschmankerl

von 11:00 - 15:00 Uhr
solange der Vorrat reicht

Siedfleisch-Küche
vom Bayern OX

Zartes Ochsenfleisch gesotten ^{1,G} 25,50
-für Kenner-
Spinat, Petersilienkartoffeln,
geriebener Meerrettich

Schützen-Festzelt Burger vom Bayern OX 25,00
200g Rindfleisch, Bergkäse, Tomate, Salat,
Trüffel-Mayonnaise, Röstzwiebeln, Spezial-
sauce, Briochebun, Pommes frites

Wurstküche

2 Paar Schweinswürstl vom Grill ^{1/1,3} 15,80
Majoran, Faßsauerkraut ²

Riesen Currywurst ^{A2,E,I/1,2} 18,50
pikante Spezialsauce, Pommes frites

**2 Stück kesselfrische
Weißwürste** ^{A1,J,I,3} bis 14.00 Uhr
resche Müller Breze, Hausmachersenf

Beilagen

Kartoffelsalat ^{J,I,6} 6,80
Lauwarmer Speckkrautsalat ⁴ 6,80
Geriebener Kartoffelknödel ^{A1,4} 6,80
Apfelblaukraut 6,80
Pommes frites 8,50

Desserts

Bio-Rahm-Apfelstrudel ^{A,C,G,H} 13,40
hausgemachte Vanilleschotensauce ⁶ ^{DE-Öko-006}

Zwetschgendatschi mit Streusel 6,90
Schlagsahne

**Apfelkücherl in
Zimtzucker gewendet** ^{A,C,G} 13,20
eine Kugel Vanilleeis

**Franziskaner
Kaiserschmarrn** ^{A,C,G,H,F} ^{p,P} 21,50
-weltberühmt-
Rumrosinen, warmer Zwetschgenröster
im Pfanderl serviert



**Montag
21.09.26**
Niederbayerisches
Weißbiurgulasch ^{A1,G}
aus der Rinder-
schulter geschnitten,
Brezknödel
18,50

**Dienstag
22.09.26**
Bierbratl ^{A1,C,G,I}
Saftige Schweins-
brust, Krusterl,
Kümmelsauce,
Kartoffelsalat ^{J,I,6}
18,50

**Mittwoch
23.09.26**
Böflamot ^{1,A1,C,G}
Altbayerischer Rind-
erschmorbraten,
Rotweinsauce, Wurz-
elgemüse, Semmelknödel
18,50

**Donnerstag
24.09.26**
Spanferkel
Surhaxe ^{3,4},
Faßsauerkraut ²,
Kartoffelpüree
18,50

**Montag
28.09.26**
Kalbsrahm-
gulasch ^{A1,C,G}
Butterspätzle,
Dill-Gurkensalat
18,50

**Dienstag
29.09.26**
Spanferkel
Halsgrat, Bratensauce
Kümmelkraut,
Röstkartoffeln
18,50

**Mittwoch
30.09.26**
Rinderbrust
gesotten ^{A1,G,4}
Meerrettichsauce,
Rahmspinat,
Petersilien-Kartoffeln
18,50

**Donnerstag
01.10.26**
Schinkennudeln
Kochschinken,
Zwiebellauch,
Blattsalat
18,50