Biere

Löwenbräu Oktoberfestbier [A3]	1 l	13,70 €
Radler-Maß [A3]	1 l	13,70 €
Löwenbräu Alkoholfrei [A3]	1 l	13,70 €

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser	0,5 l	5,50 €
Coca Cola [6, 8]	0,5 l	5,50 €
Spezi [6, 8]	0,5 l	5,50 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	5,50 €
Petrusquelle Gourmet	0,75 l	9,50 €
Red Bull Energy – Red Edition [7]	0,25 l	5,90 €
Red Bull Sugarfree [7]	0,25 l	5,90 €
Familiengetränk Orangenlimo	0,5 l	3,50 €

Kaffee

Haferl Dallmayr Bio Fairtrade Kaffee [8]	5,60 €
Doppelter Espresso [8]	5,60 €
Cappuccino [8]	5,60 €

Schnaps

exklusiv für uns vom Schlemmer aus München gebrannt und abgefüllt

Schützen-Festzelt-Hausobstler 40 %	0,04 l	14,50 €
in der Minibügelflasche	0,5 l	89,30 €
Schützen-Festzelt-Marillenlikör 25 % in der Minibügelflasche	0,04 l	14,50 €
Schützen-Festzelt-Haselnuss Geist 40 % in der Minibügelflasche	0,04 l	14,50 €
Schützen-Festzelt-Williamsbirne Birnen-Brand 40 % in der Minibügelflasche	0,04 l	14,50 €
Schützen-Festzelt-Kirschlikör 25 % in der Minibügelflasche	0,04 l	14,50 €
Vodka Red Bull [7] mit 4cl Spirit of Bavaria Vodka 40 % im Krügerl serviert mit Red Bull	0,25 l	18,00 €
Vodka SPIRIT OF BAVARIA Vodka 40 %	0,7 l	114,00 €
Jägermeister – Miniflasche	0,02 l	5,60 €
Jägermeister – Box, 24 kleine Jäger		117,00 €

Weißweine

Weißweinschorle aus Grüner Veltliner [L] im Glaskrug mit Eis serviert	0,5 l	10,50 €
Lugana [L] – Weingut Cà dei Frati, Lombardei, Italien	0,75 l	60,50 €
	1,5 l	128,50 €
Grüner Veltiner [L] – Weingut Domäne, Wachau, Österreich	0,75 l	48,50 €
	1,5 l	99,50 €
Grauburgunder [L] – Weingut Bauer, Pfalz, Deutschland	0,75 l	53,50 €
	1,5 l	114,50 €
Riesling [L] – Weingut am Stein, Franken, Deutschland	0,75 l	54,00 €

Rot- & Roséweine

Ursprung [L] – Weingut Schneider, Pfalz, Deutschland	0,75 l	51,00 €
Miraval [L] – Weingut Pitt-Perrin, Provence, Frankreich	0,75 l	64,00 €
	1,5 l	136,00 €

Champagner & Prosecco

Moët ICE Imperial [L]	0,75 l	155,00 €
	1,5 l	339,00 €
Moët Brut Imperial [L] MOËT & CHANDON CHAMPAGNE	0,75 l	139,00 €
	1,5 l	295,00 €
	3 l	665,00 €
Dom Pérignon Brut [L]	0,75 l	370,00 €
Ruinart Rosé [L]	0,75 l	179,00 €
	1,5 l	389,00 €
Ruinart Blanc de Blancs [L]	0,75 l	179,00 €
Prosecco Scavi & Ray [L]	0,75 l	52,00 €

Unsere Partner

SPIRIT OF BAVARIA Vodka

Schelkopf – Feine Wurstwaren

DekoHEIDEN – Events, Bühnen- u. Messebau – Tel:089/7604400 www.dekoheiden.de

Anton Schmautz Fleischgroßhandel

Alte Weinbörse – Jetzt online registrieren, bestellen & sparen! www.alte-weinboerse.de

Müller – Bäcker seit 1930 – Alles. Gut gemacht.

S&B Elektro-Anlagen Scheidler & Behnke GmbH – Tel. 089/89 54 36 97 – M. Scheidler mobil: 0172/822 48 84 – M. Behnke mobil: 0172/863 99 47 – Bahnhofstr. 2a • 82152 Planegg

METRO – IHR LIEFERSERVICE – Für Gastronomie und Großverbraucher

Willi Mühlbauer & Co. OHG – Kommission Fleischgroßhandel – Spanferkel-Spezialitäten vom Fleischmarkt München – Tel. 089 / 77 97 40 – www.ferkel.bayern

Früchte Feldbrach – Großhändler für Obst, Gemüse, Salate und Südfrüchte

Metzgerei – gut • frisch • bayerisch

KnödelConnection GmbH – Regensburg - München – Telefon: 089 - 340 77 27 90 – Fax: 089 - 340 77 27 99 – info@knoedelconnection.de – www.knoedelconnection.de – Ihr frische Lieferant in der Region

Allergene Nachweis

A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
B = Krebstiere
C = Eier u. Eiererzeugnisse
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

Wir sind biozertifiziert DE-ÖKO-060

Bayerischer Sportschützenbund

Schützen-Festzelt

Oktoberfest München

2022

Oktoberfest München

Immaterielles Kulturerbe Bayern – Oktoberfest-Landesschießen – Oktoberfest-Armbrust-Landesschießen

Löwenbräu – Ein Bier wie Bayern.

Schmankerl & Brotzeiten

Empfehlung

Schützen-Festzelt Vorspeisenbrett A[2],D,I,G
Forellenfilet mild geräuchert, Landrauchschinken, Freilandradi, knackige Radieserl, bayerischer Obatzda[2], Emmentaler, Mini-Fleisch-Pflanzerl, pikante Chilliwurst, rauchfrische Regensburger[3], Kräuterfrischkäse, Mühlbacher Schnittlauchbrot — 17,50 €

Bayerischer Obatzda A[2],G/2
milde rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Radieserl, Mühlbacher Bauernbrot — 13,50 €

Original Münchner Wurstsalat A[2]
Regensburger[3], milde rote Zwiebeln, Essiggurke[2], Mühlbacher Bauernbrot — 13,50 €

Wurstsalat mit Tegernseer Bergkäse A[2],G
Regensburger[3], milde rote Zwiebeln, Essiggurke[2], Tegernseer Bergkäse, Mühlbacher Bauernbrot — 14,90 €

Königlich-Bayerisches Kasbrettl A[2],G
Weißbier-Obatzda[2], Bavaria Blu, Miesbacher, Tegernseer Bergkäse, knackige Radieserl, Butter, Mühlbacher Bauernbrot — 21,50 €

„Franziskaner Tatar“ A[2],C,D,G,L
pikant angemachtes Rindertatar, Ei, Zwiebeln, Essiggurke[2], Sardellen, Kapern, Butter, Mühlbacher Bauernbrot — 22,90 €

Radi & Radieserl A[2],G
1 ganzes Bund Radieserl und aufgedrehter Freilandradi zum selber salzen, Mühlbacher Schnittlauchbrot — 8,90 €

Carpaccio vom Black Angus Rind G
Pfifferlinge, Olivenöl, Rucola, Parmesanspäne — 18,90 €

Suppen & Wurstküche

Pfannkuchensuppe A[1],C,D,I
Pfannkuchenstreifen, Rinderbrühe[1], Schnittlauch — 7,90 €

Leberknödelsuppe A[1],C,I
kräftige Rinderbrühe[1], Schnittlauch — 8,50 €

Feurige Gulaschsuppe A[1],I
in der Terrine, Paprika, Kartoffelwürfel, Kaisersemmel — 10,90 €

2 Paar Schweinswürstl vom Grill I/1,3
Majoran, Faßsauerkraut[2] — 12,50 €

Riesen Currywurst A[2],E,I/1,2
pikante Spezialsauce, Sternsemmel — 11,50 €

Trüffel-Käsekrainer gegrillt I,J,G,1,3
Fassauerkraut[2], Kartoffelrahmpüree — 16,50 €

2 Stück kesselfrische Weißwürste A[1],J,1,3 bis 14.00 Uhr
resche Müller Breze, Hausmachersenf — 8,90 €

Vegan

Rote Bete- Maultaschen A[1], F, 5,6
Kartoffel- Rote Betefüllung, Meerrettichpesto — 17,50 €

Gebratenes Pfannengemüse I/1
Pilze, Paprika, Zucchini, Brokkoli, Kokos-Currysauce, Reis — 19,90 €

Pilzhackbraten A[1], I, 1
Grillgemüse, Tomaten-Paprikasauce — 19,90 €

Vegetarisch

Käsespätzle A[1],C,G,I,J
Tegernseer Bergkäse, Röstzwiebeln, bunter Blattsalat — 19,90 €

Rahmschwammerl A[1],C,G,I
Steinpilze, Pfifferlinge, Egerlinge, Champignons, Kräuterrahm, handgedrehter Semmelknödel — 23,50 €

Geprüfte Qualität-Bayern ist ein Qualitäts- und Herkunfts-sicherungssystem für pflanzliche und tierische Lebensmittel aus der Lebensmittelerzeugung und -Verarbeitung

Beilagen

Kartoffelsalat J,1,6 — 5,50 €
Speckkrautsalat — 5,50 €
Geriebener Kartoffelknödel A[1],4 — 5,50 €
Apfelblaukraut — 5,50 €

Unser Mittagsmenü

Pfannkuchensuppe Rinderbrühe, Schnittlauch A[1],C,G,I
bayerische Ente, frisch aus dem Ofen, geriebener Kartoffelknödel 4,A,G,I,L
Haferl Dallmayr Kaffee
18,50 €
Montag bis Donnerstag von 12.00 – 15.00 Uhr außer 3.10., Menü-Änderungen sind leider nicht möglich

Vom Schwein

Spanferkel resch gebraten A[1],G,I,L **– die Spezialität im Schützen-Festzelt –**
aus der Hochrippe geschnitten, geriebener Kartoffelknödel, Speckkrautsalat — 31,50 €

2 Stück Fleischpflanzerl A[1],C,I
Bratensauce, Kartoffelsalat J,1,6 — 17,90 €

Ofenfrischer Krustenschweinebraten A[1],G,I,L
hausgemachte Schweinsbratensauce, resches Krusterl, geriebener Kartoffelknödel[4] — 23,70 €

Knusprige Schweinshaxe A[1],G,I,L
hausgemachte Schweinsbratensauce, geriebener Kartoffelknödel[4] — 23,70 €

Gemischtes Pfanderl A[1],I,L
bayerische Ente, Spanferkel, Schweinshaxe Speckkrautsalat, geriebener Kartoffelknödel[4] — 35,00 €

Vom Rind & Kalb

Rinderroulade - klassisch - A[1],G,I,J,L
Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung[2], leichte Rahmsauce, Kartoffelrahmpüreé — 25,00 €

Schützenfestzelt-Burger vom BayernOx A[1],G,1,5
200g Rindfleisch, Bergkäse, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Spezialsauce, Laugensemmel, Kartoffelchips — 21,50 €

Gefüllte Kalbsbrust A[1],C,G,I,J
helle Semmel-Pfifferlingsfülle, Bratensauce, Kartoffelsalat[J,1,6] — 24,00 €

Riesen Wiener Schnitzel vom Kalb A[1],C,G,J
in geklärter Butter wellig gebraten, Kartoffelsalat[J,1,6], Zitrone, Wildpreiselbeeren — 34,90 €

Vom Geflügel

Halbe resche bayerische Frühmastente A[1],G,I,L
Entensafterl, Apfelblaukraut, geriebener Kartoffelknödel[4] — 34,50 €

Aus täglicher Schlachtung
Von regionalen bayerischen Bauern. Artgerechte Haltung und Genfreies Futter garantieren höchste Qualität.

½ Wies‘n Hendl G 1200 g
mit Butter und Petersilie saftig gegrillt — 13,90 €
mit Kartoffelsalat J,1,6 — 19,40 €

Vom Wild

Saftiger Hirschbraten A[1],C,G,I
10 Stunden bei 80 Grad in Rotwein schonend gegart, Edelpilze in Rahm, Butterspätzle, Orangen-Preiselbeeren — 27,20 €

Nachspeisen

Ofenwarmer Rahm-Apfelstrudel A,C,G,H
hausgemachte Vanilleschotensauce[6] — 10,80 €

Große Dampfnudel A,C,G – mit Honigrammerln –
hausgemachte Vanilleschotensauce[6] — 9,90 €

Zwetschgendatschi mit Streusel — 6,90 €
Schlagsahne

2 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet A,C,G
eine Kugel Mövenpick Vanilleeis — 10,80 €

Lauwarmer Schokokuchen A[1],G
mit flüssigem Kern, hausgemachte Vanilleschotensauce[6] — 9,90 €

Franziskaner Kaiserschmarrn A,C,G,H,F – weltberühmt –
Rumrosinen, warmer Zwetschgenröster, im Pfanderl serviert — 18,50 €

Mittagsschmankerl

von 11:00 – 15:00 Uhr — solange der Vorrat reicht

Montag 19.09.22
Niederbayerisches Weißbiergulasch A[1],G
aus der Rinderschulter geschnitten, Breznknödel
15,50 €

Dienstag 20.09.22
Bierbrat‘l A[1],C,G,I
Saftige Schweinsbrust, Krusterl, Kümmelsauce, Kartoffelsalat
15,50 €

Mittwoch 21.09.22
Rinderbrust gesotten A[1],G,4
Meerrettichsauce, Rahmspinat, Salzkartoffeln
15,50 €

Donnerstag 22.09.22
Leber & Blutwurst G,2,4
Faßsauerkraut[2], Kartoffelpüreé
15,50 €

Montag 26.09.22
Kalbsrahmgulasch A[1],C,G
Butterspätzle, Dill-Gurkensalat
15,50 €

Dienstag 27.09.22
Kesselfleischessen 1,2,4
In kräftiger Brühe gesottene Brust, Zunge, Herz, Kron, Leber & Blutwurst, Sauerkraut[2] Schmelzzwiebeln, Kren
15,50 €

Mittwoch 28.09.22
Zwiebelfleisch von der Schweineschulter A[1],C,G,I,J,1
Käsespätzle, Röstzwiebeln
15,50 €

Donnerstag 29.09.22
Spanferkel Halsgrat I,G
Bratensauce, Kümmelkraut, Kartoffeln
15,50 €

Menu English