

OKTOBERFEST 2023
SPEISEN & GETRÄNKE

Schützenlist[®]
VOLKSSÄNGERZELT
Wirtsfamilie Stiftl

Die Festwirtsfamilie Lorenz und Christine Stiftl begrüßt Sie recht herzlich
im Volkssängerzelt Schützenlist[®] auf der Oidn Wiesn



RAUCHVERBOT IM FESTZELT



Oktoberfest
MÜNCHEN

Herzlich willkommen

im *Volkssängerzelt Schützenlis®*
auf der *Oidn Wiesn!*

Es ist uns eine Freude, Sie in unserem traditionsreichen Zelt zu begrüßen. Hier erwartet Sie nicht nur das erfrischende Augustiner-Oktoberfestbier direkt aus dem Holzfass, sondern auch kulinarische Bio Bayern Schmankele für einen bewussteren Umgang mit unseren Ressourcen.

Seit über einem Jahrzehnt sind wir stolz darauf, all unsere Wurstspezialitäten in der eigenen Metzgerei herzustellen. Unsere renommierten Weißwürste und der Leberkas erfreuen nicht nur unsere Gäste in den Wirtshäusern der Innenstadt, sondern sind auch die Stars bei Events im Grünwalder Stadion, im Audi Sportpark und auf den zahlreichen Volksfesten der Familie Stiftl.

Das Herzstück unserer kulinarischen Kreationen sind Jim, Andreas und Max, die mit ihrem engagierten Team stets neue Rezepturen entwickeln. Ihre Passion und die hohe Qualität unserer Produkte wurden durch die Zertifizierungsstelle QAL GmbH honoriert und ausgezeichnet.



www.BioSiegel.bayern



www.gq-bayern.de

Nehmen Sie Platz, genießen Sie unsere Schmankele und lassen Sie sich von den musikalischen Klängen und GstanzlerIn unter der inspirierenden Leitung von Traudi Siferlinger verzaubern. Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen. Guten Appetit und Prost!



Christine und Lorenz Stiftl
Foto: © Jan Saurer

Eine Auszeichnung für Tradition und Qualität

Für unser Volkssängerzelt Schützenlis® erhielten wir die Urkunde „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt 2023“ vom bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, die von Bayerns Ernährungsministerin Michaela Kaniber und der Präsidentin der DEHOGA Bayern, Angela Inselkammer überreicht wurde.



ROY Bar

Das Highlight unseres Zeltes? Ganz klar die berühmte Schlagerbar ROY im Wirtsgarten, wo charmante Damen im Dirndl Sie willkommen heißen. Genießen Sie eine exquisite Auswahl an biologischen Weinen aus Bayern und lassen Sie sich von unseren regionalen Stiftl-Schnäpsen oder etwas Spritzigem verzaubern – Widerstand ist zwecklos!



Programmheft



Liederheft



Cibo e bevande



Brotzeit

Münchner Bio Wurstsalat (i, k).....	12,5
von der mageren Regensburger** aus der eigenen Wirtsmetzgerei, mit dünn gehobelten Zwiebeln** und Essiggurken** pikant angemacht	
Schweizer Bio Wurstsalat (g, i, k).....	14,5
von der mageren Regensburger** aus der eigenen Wirtsmetzgerei, mit dünn gehobelten Zwiebeln** und Essiggurken** pikant angemacht und bayerischer Käse**	
Bio Bayern Raditeller (a1, a2, g).....	9,9
Frisch geschnittener Bierradi**, Radieserl** und Schnittlauchbrot**	
Bio Brotzeitbrettl (g, k) [11]	
(ab 2 Personen) pro Person	19,5
Brisket vom Rind**, scharfe Zipfl**, kalter Braten**, Leberkas**, Presssack**, Radi**, Radieserl**, rahmiger Obazda** mit Schnittlauch**, Bayerischer Käse**, Trauben***, Tomaten**, Cornichons**, Breze**	

Aus dem Suppentopf

Bio Bayern Rindsuppe (a1, c, g, i).....	9,8
vom Bio Bayern Rind mit Leberknödel**	
Saures Kalbslängerl (a1, c, g).....	19,8
mit Semmelknödel** und Schnittlauch**	
Stiftl's scharfer Bio „Wiesn-Eintopf“ (a1, c, g, i).....	13,2
Rinder**- und Hendlfleisch**, Wurzelgemüse**, Schwammerl***, Pfannkuchenstreifen** und Schnittlauch** in kräftiger bayerischer Chilisuppe**	

Fisch

Bio Bayern Karpfenfilet (a1, i, g).....	28,5
Bio Bayern Karpfen** von der Fischzucht Scheuermann, auf der Haut gebraten, mit Wurzelgemüse** und sahnigem Kartoffel-Sellerie Stampf**	



* GQ-Produkte hergestellt aus dem Programm "Geprüfte Qualität Bayern". Die verwendeten GQ-Produktbereiche: Masthähnchenfleisch, Schweinefleisch.

Zeichennutzung:

- * Geprüfte Qualität Bayern
- ** Bio Bayern, ökologischer Anbau aus Bayern
- *** Bio, ökologischer Anbau, nicht aus Bayern

DE-ÖKO-060

Käse



Bio Bayern Obazda (a1, g).....	15,9
mit roten Zwiebeln** und Radieserl**	
Bayerisches Bio Käsepotpourri (g, k).....	19,9
mit hausgemachtem Obazdn** und verschiedene Käse-Sorten** vom Wohlfahrt, garniert mit Trauben***, Essiggurken** und Radieserl**. Dazu empfehlen wir Bio Bayern Brezen oder Krusten-Bauernbrot.	

Stiftl's Schmankerl

Weißwurst (i) [2, 7] (bis 12:00 Uhr)	
vom bayerischen Kalb, Stück.....	3,7
Bio Bayern Würstl-Trio (g, i, k) [11].....	18,9
Schweinswürstl**, Regensburger**, Wollwurst** mit Senfkörnersoße** und Rahmsauerkraut**	
Kleine Brezn** (a1).....	2,7
Kaisersemmel** (a1).....	1,7
Bio Bayern Brisket (a1, a2, k).....	26
vom Rind auf Krusten-Bauernbrot**, Bauernsenf**, Krautsalat**	
Bio Schweineschnitzel	
„Wiener Art“ (a1, c, g).....	23,5
vom Bio Bayern Schwein in Butter** gebraten, dazu Kartoffel***-Gurken**-Salat und kalt gerührte Preiselbeeren***	
Kälberne Fleischpflanzerl (a1, c, g, i) [4].....	18,9
vom bayerischen Kalb mit Bratensoße**, Tomaten** und Kartoffel***-Gurken**-Salat	
Bio Bayern Leberkäse (k).....	16
Kartoffel***-Gurken**-Salat, mittelscharfer Senf**	
Bio Bayern Schweinsbraten (a1, l).....	20,8
Natursoße**, Kartoffelknödel**	
Halbe hintere Schweinshaxe (a1, i).....	21,8
vom bayerischen Schwein* im Ofen knusprig gebraten, serviert mit Natursoße** und Kartoffelknödel**	
Bio Bayern Böfflamott (Rinderbraten) (a1, c, g, l).....	28,5
nach bayerischem Rezept, serviert mit kalt gerührten Preiselbeeren*** und Semmelknödel**	
Portion Krautsalat**	4,8
Portion Blaukraut**	4,8
Halbe saftig gebratene Ente (a1, i).....	31
vom Bayerischen Hof Lugeder mit würziger Entenjus	
Portion Blaukraut**	4,8
Bio Schweinefiletmedaillons (a1, c, g).....	33,5
vom Bio Bayern Schwein, Käsespätzle**, Rahmschwammerl***	

Der Wiesn-Evergreen



Halbes niederbayerisches GQB-Wiesn-Hendl (g)..... **15,9**
fein gewürzt und knusprig gegrillt



Halbes Bio Bayern Hendl..... **24,9**
fein gewürzt und knusprig gegrillt

Fleischlos glücklich

Bio Bergkäse-Brezknödel (a1, c, g)..... **15,5**
Brezknödel** mit Bergkäse** gefüllt,
mit würzigen Schwammerl***
in leichter Rahmsoße** und Salat**

Bio Bayern Käsespätzle (a1, c, g)..... **17,6**
Handgeschabte Spätzle** mit würzigem Bergkäse**,
Röstzwiebelringen**, Schnittlauch**

Vegane Wiesn-Schmankerl

Bio Bayern g'röstete Haselnuss-Kartoffelknödel (h2, i, k)..... **17,5**
mit saftigem Wurzelgemüse** und einem bayerischen Salat**

Großer Bayerischer Bio Salat (a1, c, g)..... **18,2**
Bayerischer Salat der Saison**, Gurken**,
Tomaten**, Kürbis**, Schwammerl***,
Apfel** und Brezn-Croûtons**
in Weißbierdressing**

Kinderspeisen

Für unserer kleinen Wiesngäste,
in der Zeit von 12:00 - 18:00 Uhr:

Puten Wiener [3, 4, 7, 11]..... **9,8**
mit warmen Kartoffelsalat***

Gebackenes Bio Kinderschnitzel (a1, a2, c, g)..... **9,8**
vom Schwein** mit Kartoffelsalat***

Bio Bayern Kartoffel- oder Semmelknödel (a1, c, g, l)..... **5,8**
mit Bratensoße**

Kleiner Bio Bayern Kaiserschmarrn (a1, c, g)..... **7,5**
mit Apfelmus***

„Süße Sünden“

Bio Bayern Zwetschgenknödel (a1, c, g)..... **9,9**
dazu Vanillesoße*** und süße Brösel**

Bio Bayern Topfenstrudel (a1, c, g, h1)..... **9,9**
mit Beerenragout***, Vanillesoße*** und gebrannten Mandeln***

Bio Bayern Kaiserschmarrn (a1, c, g, m)..... **17,5**
mit Apfelkompott*** und Preiselbeeren***
im Reindl serviert.

Beilagen

Beilagensalat der Saison** (k)..... **5,8**

Portion Kartoffelsalat*** oder **Krautsalat****..... **5,8**

Portion Blaukraut** oder **Rahm-Sauerkraut**** (g)..... **5,8**

Portion Spätzle** (a1, c, g)..... **5,9**

Kartoffel-** oder **Semmelknödel**** (a1, a2, c, g)..... **5,8**

Kartoffel-** oder **Semmelknödel****
mit **Bratensoße**** (a1, a2, c, g, l)..... **5,8**

Vom Bäcker

Große Bio Bayern Wiesn-Brezn (a1)..... **7**

Kleine Bio Bayern Brezn (a1)..... **2,8**

Bio Bayern Kaisersemmel (a1)..... **1,7**

Scheibe Bio Bayern Krusten-Bauernbrot (a1, a2)..... **1,7**

Mittagsgericht Wiesn 2023

Solange der Vorrat reicht
Montag bis Freitag
(nicht an Wochenenden und Feiertagen)

Jedes Gericht
nur **14,8**

Montags: Schinkennudeln,
gemischter Salat (a1, c, g, i) [4]

Dienstags: Putengeschnetzeltes
mit Kräutersalat (a1, g)

Mittwochs: Schweinsbratwürstl
mit Sauerkraut, Semmel (a1, i, k) [11]

Donnerstags: Gulasch vom Rind
mit Butterspätzle (a1, i)

Freitags: Gebackenes Fischfilet mit Salzkartoffeln
und Remouladensoße (a1, c, d, g)

Alkoholische Getränke

Maß Augustiner Oktoberfestbier (a1, a3).....	1 l	13,8
Maß Radler (a1, a3).....	1 l	13,8
Mass Hacker Pschorr Hefe-Weissbier (a1, a3).....	1 l	15
Hacker Pschorr Hefe-Weissbier (a1, a3).....	0,5 l	7,5



Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreies Bier (Schankbier) Hacker Pschorr (a1, a3).....	1 l	13,8
Hacker Hefe-Weißbier alkoholfrei (a1, a3).....	1 l	15
Tafelwasser	1 l	10
	0,5 l	5
Adelholzener Mineralwasser still & spritzig	0,75 l	9,8
VC plus Cola-Mix [1, 9].....	1 l	12,4
	0,5 l	6,2
VC plus Zitrone	0,5 l	6,2
Schlör Apfelsaft-Schorle	0,5 l	6,2



Dallmayr Fairtrade

▪ Haferl Bio Kaffee	0,25 l	4,9
▪ Bio Cappuccino (g).....	0,25 l	5,9

Weißweine

Jahrgänge erfragen Sie bitte bei Ihrem Kellner

Bio Bayern Silvaner Großes Gewächs (m).....	1,5 l	109
trocken, Volkacher Ratsherr		
Bio Bayern Riesling (m).....	0,75 l	36,9
Kabinett, trocken, Volkacher Ratsherr		
Bio Bayern Silvaner (m).....	0,25 l	9,8
Kabinett, trocken, Volkacher Kirchberg		
Bio Bayern Weißweinschorle (m).....	0,5 l	11,8

Rotweine

Jahrgänge erfragen Sie bitte bei Ihrem Kellner

Bio Bayern Spätburgunder (m).....	0,75 l	39,5
Spätlese, trocken		
Bio Bayern Cuvée Rot, QbA (m).....	0,25 l	9,8
trocken		

Champagner

Moët ICE (m).....	0,75 l	169
Dom Pérignon Brut (m).....	0,75 l	550
Ruinart Brut (m).....	0,75 l	165
Ruinart Brut (m).....	1,5 l	390
Ruinart Brut (m).....	3 l	950
Ruinart Rosé (m).....	0,75 l	195
Ruinart Rosé (m).....	1,5 l	420
Ruinart Rosé (m).....	3 l	990

Was Spritziges

Aperol Spritz (m) [1, 10, 15].....	0,4 l	10,8
Hopsn Spritz	0,4 l	10,8
Hopsn-Likör (a1, a3), Ginger Ale, Secco (m)		
„Hahn im Korb“		98
1 Flasche Hopsn (a1, a3), 6 Flaschen Ginger 0,2 l [2]		
1 Flasche Patrona Bavaria im weißen Emaillier-Kühler serviert.		
Bio Bayern Secco Blanc (m).....	0,75 l	28,9
Perlwein feinherb, Franken		
Bio Bayern Secco Blanc (m).....	0,1 l	6,5
Perlwein feinherb, Franken		

A Schnapslerl

Stiftls Rachengurgler (50 %).....	4 cl	9,5
Stiftls Williamsbirne mit Frucht (40 %).....	2 cl	8
Stiftls JagaKnutscher (35 %).....	2 cl	6,5
Stiftls Haselnuss-Schnapslerl (38 %).....	2 cl	7,5
Hopsn (20 %) (a1, a3).....	2 cl	8

Aus Minga

Bio-Gin Tonic THE DUKE	4 cl	14,5
Monaco Tonic		

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro (€), inklusive Bediengeld und inklusive aller Abgaben und Steuern.
Bitte akzeptieren Sie keine handschriftlichen Änderungen oder Ergänzungen auf Ihrer Rechnung.



ROY Schlagerbar im Hackerhaus
15.09. + 16.09. + 21.09. bis 23.09. +
28.09. bis 30.09. + 02.10.2023
22:00 - 05:00 Uhr
Live Musik mit Günther Grauer + DJ

Sendlinger Str. 14 · 80331 München
E-Mail: Roy@stiftl.de
www.hackerhaus.de und auf

 sowie  [roy_im_hackerhaus](https://www.instagram.com/roy_im_hackerhaus)

Ihr Wirtshaus in München
Hackerhaus
Stammhaus der Hacker-Pschorr-Brauerei aus dem Jahre 1417

Sendlinger Str. 14 · 80331 München
Tel.: +49 89 2605026
hackerhaus@stiftl.de
www.hackerhaus.de
und auf  sowie [#altes_hackerhaus](https://www.instagram.com/altes_hackerhaus)

»Zum Stiftl«
Wirtshaus und Restaurant
Marienplatz München

Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit
im neuen Wirtshaus Zum Stiftl.

Augustiner Biere
Bayerische Schmankerl
Hauseigene Metzgerei

Täglich von 11:00 - 0:00 Uhr geöffnet
Weinstraße 3 · 80333 München
Tel. +49 89 295202
info@zum-stiftl.de

 [zum_stiftl](https://www.instagram.com/zum_stiftl) www.zum-stiftl.de

Stiftl

Werde Teil der Stiftl Familie
Wir freuen uns auf deine Bewerbung!
Tel.: **+49 89 35096660**
E-Mail: bewerbung@stiftl.de



**Gastronomie
im Audi Sportpark**
www.stiftl-sportpark.de
INGOLSTADT



**Gastronomie
im Grünwalder Stadion**
www.stiftl.de
MÜNCHEN



**Volkssängerzelt
Oide Wiesn, Oktoberfest**
www.stiftl-oktoberfest.de
MÜNCHEN



Festzeltbetriebe
www.stiftl-festzelt.de
VOHBURG



**Zeltverleih, Zeltplanung,
Zeltbau**
www.stiftl-zeltverleih.de
VOHBURG



Catering und Events
www.stiftl-catering.de
VOHBURG



**EU-zertifizierte Produk-
tionsküche und Metzgerei**
www.stiftl.de
MÜNCHEN

Ihr Wirtshaus in München
Hackerhaus
Stammhaus der Hacker-Pschorr-Brauerei aus dem Jahre 1417

Altes Hackerhaus
www.hackerhaus.de
MÜNCHEN



**ROY
Schlagerbar**
www.hackerhaus.de
MÜNCHEN

»Zum Stiftl«

**Wirtshaus
am Marienplatz**
www.zum-stiftl.de
MÜNCHEN

ZUSATZSTOFFE: [1] = mit Farbstoff, [2] = mit Konservierungsstoff, [3] = mit Antioxidationsmittel, [4] = mit Geschmacksverstärker, [5] = geschwefelt, [6] = geschwärzt, [7] = mit Phosphat, [8] = mit Süßungsmittel, [9] = enthält eine Phenylalaninquelle, [10] = gewachst, [11] = mit Nitritpökelsalz, [12] = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) // **ALLERGENE:** (a) = glutenhaltiges Getreide (namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen), (b) = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, (c) = Eier und Eiererzeugnisse, (d) = Fisch und Fischerzeugnisse, (e) = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (f) = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, (g) = Milch und Milcherzeugnisse, (h) = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschnüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen), (i) = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (k) = Senf und Senferzeugnisse, (l) = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (m) = Schwefeldioxid und Sulfite, (n) = Lupinen und Lupinerzeugnisse, (o) = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse