

## Herzlich willkommen im Volkssängerzelt der Wirtsfamilie Stiftl

Schön, dass Sie bei uns sind! Lassen Sie sich in unserem neuen Zelt mit frischem Augustineroktoberfestbier aus dem Holzfass und kulinarischen Gaumenfreuden verwöhnen.

Seit mehr als 10 Jahren fertigen wir alle Wurstwaren in der hauseigenen Metzgerei. Unsere Weißwürste und unser Leberkas versorgen neben den Gästen in den Innenstadt Wirtshäusern auch das Catering im Grünwalder Stadion und im Audi Sportpark, sowie auch die zahlreichen Volksfeste der Familie Stiftl.

Die Schmankerl werden von unserem Metzgermeister Andreas Jung und seinem dreiköpfigen Team selbst gemacht. Mit viel Liebe für seinen Beruf entwickelt der Metzgermeister ausschließlich eigene Rezepturen.

Für unsere gute Qualität sind wir durch die Zertifizierungsstelle QAL GmbH ausgezeichnet worden.



Lassen Sie es sich schmecken und kommen Sie bald wieder und genießen Sie Ihren Aufenthalt bei musikalischen Gstanzerln unter der Leitung von Traudi Siferlinger.



Lorenz und Christine Stiftl

Fakten zur Festwirtsfamilie Stiftl:

- 20 Jahre Oktoberfestwirt
- 28 Jahre Festzelterfahrung
- 39 Jahre eigene Gastronomie

### Käsestand

**Käse ist unsere Passion!**  
**Köstlicher Biokäse vom familiengeführten Biobauernhof Wohlfahrt.**

Raffinierte Frischkäsevariationen, leckere Weich- und Schnittkäsen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen bis hin zu lang gereiften Hartkäsen können Sie bei unserem Käsestand selbst erwerben und bei uns genießen.

### Bar

Anziehungspunkt unseres Zeltes ist definitiv unsere Bar mit dem Team an fischen Mädels rund um unsere Kathy. Bei sprudeligen Schaumweinen, Weinen aus Bayern und Schnäpsen der Silbernagl Brennerei lässt man sich gerne mal einen zu viel von der Kathy einschenken.

Selbstverständlich gibt's auch Gin Tonic an der Bar. Die Bar befindet sich in der Nähe des Haupteingangs.

**»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 | www.zum-stiftl.de

**Stiftl**  
Gastronomie im Audi Sportpark

Wir wollen DICH als Aushilfe!  
Bewirb dich:  
Mobil: +49 151 54427552  
Tel.: +49 89 35096660  
E-Mail: bewerbung@stiftl.de

**Stiftl**  
IM GRÜNVALDER STADION

Wir wollen DICH als Aushilfe!  
Bewirb dich:  
Mobil: +49 151 54427552  
Tel.: +49 89 35096660  
E-Mail: bewerbung@stiftl.de

**Roy**  
im Hackerhaus

**After Wiesn**  
17.09. - 03.10.2022  
jeden Tag geöffnet | 22:00 - 5:00 Uhr

Tischreservierungen unter roy@stiftl.de

Christine und Lorenz Stiftl · Sendlinger Straße 14 · 80331 München  
www.hackerhaus.de und auf f sowie auf i roy\_im\_hackerhaus

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

Sendlinger Str. 14 · 80331 München  
Tel.: +49 89 2605026  
hackerhaus@stiftl.de  
www.hackerhaus.de  
und auf f sowie #altes\_hackerhaus

<p>Gastronomie im Audi Sportpark www.stiftl-sportpark.de INGOLSTADT</p>	<p>Gastronomie im Grünwalder Stadion www.stiftl.de MÜNCHEN</p>	<p>Volkssängerzelt Oide Wiesn, Oktoberfest www.stiftl-oktoberfest.de MÜNCHEN</p>	<p>Festzeltbetriebe www.stiftl-festzelt.de VOHBURG</p>	<p>Zeltverleih, Zeltplanung, Zeltbau www.stiftl-zeltverleih.de VOHBURG</p>
<p>Catering und Events www.stiftl-catering.de VOHBURG</p>	<p>EU-zertifizierte Produk- tionsküche und Metzgerei www.stiftl.de MÜNCHEN</p>	<p>Altes Hackerhaus www.hackerhaus.de MÜNCHEN</p>	<p>Roy www.hackerhaus.de MÜNCHEN</p>	<p>Wirtshaus am Marienplatz www.zum-stiftl.de MÜNCHEN</p>

**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 Nitrtpökelsalz, [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 Eierzeugnisse, (d) = Fisch und Fischerzeugnisse, (e) = Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, (f) = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, (g) = Milch und Milcherzeugnisse, (h) = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, 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 Weichtierzeugnisse

## OKTOBERFEST 2022 SPEISEN & GETRÄNKE

# Schützenlisl® VOLKSSÄNGERZELT Wirtsfamilie Stiftl

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

## Brotzeit

**Münchner Wurstsalat** (i, k) [2, 3, 4, 7, 8] ..... **11,9**  
von der mageren Regensburgern\*  
aus der eigenen Wirtsmetzgerei, mit dünn  
gehobelten Zwiebeln\*\* und Essiggurken\*\*  
pikant angemacht

**Schweizer Wurstsalat** (g, i, k) [2, 3, 4, 7, 8] ..... **13,9**  
von der mageren Regensburgern\* aus der  
eigenen Wirtsmetzgerei, mit dünn gehobelten  
Zwiebeln\*\* und Essiggurken\*\* pikant  
angemacht und bayerischer Käse\*\*

**Raditeller** (a1, a2, g) ..... **9,5**  
Frisch geschnittener Bierradi\*,  
Radieserl\* und Schnittlauchbrot\*\*

**Brotzeitbrettl** (g, k) [2, 3, 4, 7, 11] ..... **18,5**  
**(ab 2 Personen) pro Person**  
Fleischpflanzerl, scharfe Zipfl\*,  
Pfefferbraten\*, Leberkas\*, Presssack\*\*, Radi\*,  
Radieserl\*, rahmiger Obazda\*\* mit Schnittlauch\*\*,  
Bayerischer Käse\*\*, Trauben, Kirschtomaten\*\*,  
Cornichons\*\*, Brezn\*\*

## Aus dem Suppentopf

**Kräftige Rindsuppe** (a1, c, g, i) [3, 4, 7] ..... **9,5**  
vom Bio-Bayern Ochsen\*\* mit Leberknödel\*\*

**Saures Kalbslüngerl** (a1, c, g) ..... **19,5**  
mit Semmelknödel\*\* und Schnittlauch\*\*

**Stiftls scharfer „Wiesn-Eintopf“** (a1, c, g, i) ..... **12,5**  
Rinder-\*\* und Hendlfleisch\*\*,  
Wurzelgemüse\*\*, Schwammerl\*,  
Pfannkuchenstreifen\*\* und Schnittlauch\*\*  
in kräftiger bayerischer Chilisuppe

## Fisch

**Auf der Haut  
gebratenes Karpfenfilet** (a1, i, g) ..... **27,5**  
Bio-Bayern Karpfen\*\* von der Fischzucht  
Scheuermann mit Wurzelgemüse\*\* und sahnigem  
Kartoffel-Meerrettich Stampf



## Käse

**Hausgemachter Obazda\*\*** (a1, g) ..... **15,5**  
im Laugensemmeltöpfchen\*\*  
mit roten Zwiebeln\*\*  
und Radieschen\*

**Bayerisches Käsepotpourri\*\*** (g, k) ..... **19,9**  
mit hausgemachten Obazda\*\*  
und Sortiment von bayrischen Käsen\*\*  
garniert mit Trauben, Essiggurken\*\*  
und Radieserl\*

## Stiftl's Schmankerl

**Würstl-Trio** (g, i, k) [3, 4, 7, 11] ..... **18,5**  
Schweinswürstl\*\*, Regensburger\*,  
Wollwurst\* mit Senfkörnersoße\*\*  
und Rahmsauerkraut\*\*

**Kleine Brezn\*\*** (a1) ..... **2,5**  
**Kaisersemmel\*\*** (a1) ..... **1,5**

**Ochsenfetzen** (a1, c, g) [4] ..... **40,5**  
vom Bio-Bayern Ochsen\*\* mit grünem Pfeffer,  
roten Zwiebeln\*\* und Schwammerl\*, dazu  
knusprige Meerrettich-Reiberdatschi

**Schweineschnitzel  
„Wiener Art“** (a1, c, g) ..... **22,5**  
vom Bio-Bayern Schwein\*\* in Butter\*\* gebraten,  
dazu Kartoffel-Rucolasalat\* und  
kalt gerührte Preiselbeeren

**Kälberne Fleischpflanzerl** (a1, c, g, i) [4] ..... **18,5**  
mit Bratensoße\*\*, kleinen Tomaten\*\*  
und Kartoffel-Rucolasalat\*

**Oid-bayerischer Schweinsbraten\*\*** (a1, i) ..... **18,9**  
Natursoße\*\*, Kartoffelknödel\*\*

**Halbe hintere Schweinshaxe** (a1, i) ..... **21,5**  
vom GQ-Bayern Schwein\* im Ofen  
knusprig gebraten, serviert mit Natursoße\*\*  
und Kartoffelknödel\*\*

**Böfflamott – Ochsenbraten\*\*** (a1, c, g, i) ..... **24,5**  
nach bayerischem Rezept,  
serviert mit kalt gerührten Preiselbeeren  
und Semmelknödel\*\*  
**Portion Krautsalat\*** ..... **4,5**  
**Portion Blaukraut\*\*** ..... **4,5**

**Halbe saftig gebratene Ente** (a1, i) ..... **29,5**  
vom Bayrischen Hof Lugeder  
**Portion Blaukraut\*\*** ..... **4,5**

**Saftiger Kalbstafelspitz** (a1, c, g, i) ..... **26**  
mit Schwammerl\*, Wurzelgemüse\*\*  
und Spätzle\*

## Der Wiesn-Evergreen

**Halbes niederbayerisches  
GQB-Wiesn-Hendl\*** (g) ..... **14,5**  
fein gewürzt und  
knusprig gegrillt

**Halbes Bio Bayern Hendl\*\*** ..... **24,5**  
fein gewürzt und  
knusprig gegrillt

## Fleischlos glücklich

**Bergkäse-Brezknödel** (a1, c, g) ..... **14,8**  
Brezknödel\*\* mit Bergkäse\*\* gefüllt  
mit würzigen Schwammerl\*  
in leichter Rahmsoße\*\* und Rucola\*

**Käsespätzle** (a1, c, g) ..... **16,5**  
Handgeschabte Spätzle\* mit Allgäuer Bergkäse\*,  
Röstzwiebelringen, Schnittlauch\*\*

## Vegane Wiesn-Schmankerl

**G'röste Haselnuss-  
Kartoffelknödel\*\*** (h2, i, k) ..... **15,9**  
mit saftigem Wurzelgemüse\*\* und  
einem Wald- und Wiesnsalat\*

**Großer Wiesn Salat** (a1, c, g) ..... **17,5**  
Wildkräutersalat\*, 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] ..... **5,5**  
mit warmen Kartoffelsalat\*

**Gebackenes Kinderschnitzel** (a1, a2, c, g) ..... **9,5**  
vom Schwein\*\* mit Kartoffelsalat\*

**Butterspätzle\*, Kartoffel\*- oder  
Semmelknödel\*\*** (a1, c, g, i) ..... **5,5**  
mit Bratensoße\*\*

**Kleiner Hausgemachter  
Kaiserschmarrn\*\*** (a1, c, g) ..... **6**  
mit Apfelmus

## „Süße Sünden“

**„Auszogne“\*\*** (a1, c, g) ..... **5,9**  
mit kalt gerührten Preiselbeeren

**Ofenwarmer Topfenstrudel\*\*** (a1, c, g, h1) ..... **9,5**  
mit Beerenragout, Vanillesoße und  
gebrannten Mandeln

**Kaiserschmarrn\*\*** (a1, c, g, m) ..... **15,5**  
mit Apfelkompott und Preiselbeeren  
Gerne servieren wir Ihnen den Kaiserschmarrn  
ab 2 Personen im Reindl

## Beilagen

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

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

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

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

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

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

## Vom Bäcker

**Große Bio Wiesn-Brezn\*\*** (a1) ..... **6,5**  
**Kleine Bio Brezn\*\*** (a1) ..... **2,5**  
**Bio Kaisersemmel\*\*** (a1) ..... **1,5**  
**Scheibe Bio Krusten-Bauernbrot\*\*** (a1, a2) ..... **1,5**

## Mittagsmenü Wiesn 2022

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

Jedes Gericht  
nur **14,5**

**Montags:** Fleischpflanzerl mit  
Kartoffelstampf und Rahmsoße (a1, c, g, i) [4]

**Dienstags:** Putengeschnetzeltes  
mit Kräuterreis (a1, g)

**Mittwochs:** Ofenwarmer Leberkäs  
mit Kartoffelsalat (i, k) [3, 4, 7, 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 ..... **12,9**

**Maß Radler** (a1, a3) ..... 1 l ..... **12,9**

**Mass Hacker Pschorr  
Hefe-Weissbier** (a1, a3) ..... 1 l ..... **13,6**

**Hacker Pschorr  
Hefe-Weissbier** (a1, a3) ..... 0,5 l ..... **6,8**



## Weißweine

Jahrgänge erfragen Sie bitte bei Ihrem Kellner

**Riesling\*\*** (l) [15] ..... 0,75 l ..... **34,9**  
Kabinett, trocken, Volkacher Ratsherr

**Silvaner\*\*** (l) [15] ..... 0,75 l ..... **95**  
großes Gewächs, Weingut Helmut Christ,  
Jahrgang 2019, 13,5%

**Silvaner\*\*** (l) [15] ..... 0,25 l ..... **9,5**  
Kabinett, trocken, Volkacher Kirchberg

**Weißweinschorle\*\*** (l) [15] ..... 0,5 l ..... **11,5**

## Champagner

**Veuve Clicquot** (l) [15] ..... 0,75 l ..... **129**

**Moët Chandon**

**Dom Pérignon** (l) [15] ..... 0,75 l ..... **499**

**Ruinart Brut** (l) [15] ..... 1,5 l ..... **269**

**Ruinart Brut** (l) [15] ..... 3 l ..... **579**

**Ruinart Rosé** (l) [15] ..... 1,5 l ..... **369**

**Ruinart Rosé** (l) [15] ..... 3 l ..... **769**

## A Schnapslerl

**Stiftls Rachengurgler** (50 %) ..... 4 cl ..... **9**

**Williamsbirne mit Frucht** (40 %) ..... 2 cl ..... **7,5**

**Jägermeister** (35 %) ..... 2 cl ..... **6**

**Haselnuss-Schnapslerl** (38 %) ..... 2 cl ..... **7**

**Hopsn** (20 %) (a1, a3) ..... 2 cl ..... **6**

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.

## Alkoholfreie Getränke

**Alkoholfreies Bier (Schankbier)**

**Hacker Pschorr** (a1, a3) ..... 1 l ..... **12,9**

**Hacker Hefe-Weißbier  
alkoholfrei** (a1, a3) ..... 1 l ..... **13,6**

**Tafelwasser** ..... 1 l ..... **9,5**  
0,5 l ..... **4,75**

**Adelholzener Mineralwasser  
still & spritzig** ..... 0,75 l ..... **9,5**

**VC plus Cola-Mix** [1, 9] ..... 1 l ..... **11,8**  
0,5 l ..... **5,9**

**VC plus Zitrone** ..... 0,5 l ..... **5,9**

**Schlör Apfelsaft-Schorle** ..... 0,5 l ..... **5,9**



**Haferl Kaffee,  
Dallmayr Fairtrade** ..... 0,25 l ..... **4,5**

## Rotweine

Jahrgänge erfragen Sie bitte bei Ihrem Kellner

**Spätburgunder\*\*** (l) [15] ..... 0,75 l ..... **38,5**  
Spätlese, trocken

**Cuvée Rot, QbA\*\*** (l) [15] ..... 0,25 l ..... **9,5**  
trocken

## Was Spritziges

**Aperol Spritz** (l) [1, 10, 15] ..... 0,4 l ..... **10,5**

**Hopsn Spritz** ..... 0,4 l ..... **10,5**  
Hopsn-Likör (a1, a3), Ginger Ale, Secco

**„Hahn im Korb“** ..... **98**

1 Flasche Hopsn (a1, a3), 6 Flaschen Ginger 0,2 l [2]

1 Flasche Patrona Bavaria im weißen  
Emaille-Kühler serviert.

**Secco Blanc\*\*** (l) [15] ..... 0,75 l ..... **27,9**  
Perlwein feinherb, Franken

**Patrona Bavaria Sekt\*** (l) [15] ..... 0,75 l ..... **35**

**Secco Blanc\*\*** (l) [15] ..... 0,1 l ..... **5,5**  
Perlwein feinherb, Franken

## Aus Minga

**Bio-Gin Tonic THE DUKE** ..... 4 cl ..... **14**  
Monaco Tonic