

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-Radieserl¹⁷, Bio-Gärtneradi¹⁷, Obazda,
Schnittlauchbrot⁸, Tomatenbrot⁸ mit Zwiebeln € 15,50
- Kräftige Rinderbrühe** a1, c, i
mit hausgemachtem Leberknödel⁸ € 4,80

Geflügelgerichte

- 1/2 Bio-Wiesn-Hendl** 17, i, k
vom Grill, mit frittierter Bio-Petersilie¹⁷ € 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-Salzkartoffeln¹⁷ € 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 Eierspätzle⁸, Wacholdersoße²,
dazu Preiselbeerbirne¹¹ € 23,50

Bayerisches Weißwurstessen

- täglich bis 12.00 Uhr**
- Frische Weißwürste** 7 a1, i, k
mit Händlmaier-Senf^k Stück € 3,50



Die offizielle Oktoberfest App
Jetzt downloaden: 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^{5, 7}
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-Bergkäse¹⁷, Bio-Camembert¹⁷, Bio-Rosso Bianco¹⁷,
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-Petersilie¹⁷ € 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 Eiererzeugnisse | h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (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 Weichtiererzeugnisse |

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, Scampis² und Streifen von
 Wurzelgemüse im samtigen Fischfond mit Tomatenpüree²,
 Hummerbutter^{2, 8} und Noilly Prat verfeinert € 12,50

Edle Matjesfilets angeräuchert mit Buchenholz, ^{c, d, g}
 3 Filets mit Apfel-Zwiebelsoße^{2, 8}, Bio-Salzkartoffeln¹⁷... € 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 Kartoffelsalat⁸
 und Remouladensoße^{2, 8} € 21,50

Rotbarschfilet paniert und gebacken ^{a1, c, d, g, i, k}
 mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat⁸
 und Remouladensoße^{2, 8} € 22,50

Dorschfilet ^{14 g, i, k}
 gebraten, mit knusprigen Hirsch-Schinken-Stückerln,
 bayerisches Kraut und Bio-Salzkartoffeln¹⁷ € 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-Salzkartoffeln¹⁷, Zitrone € 25,50

Steckerlfisch vom Holzkohlegrill

- Makrele** ^d 100 g € 4,60
- Lachsforelle** (rotfleischig) ^d 100 g € 5,50
- Bio-Saibling** ^{17 d} 100 g € 6,70
- Wolfsbarsch** (Loup de Mer) ^d 100 g € 6,70

Zanderfilet vom Grill ^{a1, d, g}
 mit hausgemachtem Steinpilz-Kartoffelpüree⁸ € 25,50

Lachsfilet vom Grill, norwegischer Ikarimi ^{a1, d, g, i, k, m}
 Premium-Lachs gegrillt, mit Frankensilvaner-Dill-Senf-Soße^{2, 3, 8}
 regionales Gemüse wie Pastinaken, Knollensellerie,
 Kürbis, Karotten, dazu Bio-Salzkartoffeln¹⁷ € 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-Relish²,
 Steinpilze, Gemüse und Kartoffeln, Remouladensoße^{2, 8},
 Frankensilvaner-Dill-Senf-Soße^{2, 3, 8} € 35,50

Nachspeisen

Hausgemachte Apfelkücherl ^{8 a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4, m}
 im Augustiner-Bierteigmantel, in Zimtucker gewendet
 4 Stück € 9,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn karamelisiert ^{a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4}
 mit Mandeln², Rosinen⁵ und Zwetschgenröster² € 12,50

Vroni's Desserts auf 3 Etagen ^{a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4, m}
 weiße und braune Mousse au Chocolat^{2, 8, 11}, Apfelkücherl,
 Kaiserschmarrn⁸, Schokokuchen^{1, 6} und Beerenfrüchte^{2, 3}
 für 3 Personen € 29,80

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

Räucherfisch

Bio-Saibling ^{17 d}
 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
 Die Münchner Tafel versorgt über 20.000 bedürftige Bürger*innen
 mit Lebensmitteln. **Helfen Sie mit!**



Unterstützt von Altruja



Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade ^{1, 11}	0,5 l	€ 3,50
Tafelwasser	0,5 l	€ 4,20
Spezi ^{1, 9, 11}	0,5 l	€ 5,20
Apfelschorle ^{1, 2, 11}	0,5 l	€ 5,20

Weine

2017er Grüner Veltliner aus Niederösterreich, trocken, ^{5 m} 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. ^{5 m} 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 ^{5 m} trocken, vollmundig, elegant, mit harmonischem Duft, Weingut Azienda Cà dei Frati, Sirmione, Vol. 13% 0,75 l € 55,00

Weinschorle ^{5 m} sauer, weiss, mit Grünem Veltliner 0,5 l € 8,00

Champagner



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Taittinger Brut Réserve Reims, ^{5 m} 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 ⁹	€ 5,00
Haferl Cappuccino ^{9, 8, g}	€ 5,00
Espresso doppelt ⁹	€ 5,00

Bier & Radler

1 Maß Augustiner
„Wiesn Edelstoff“



vom Holzfass ^{a3} 1,0 l € 11,35

1 Radler-Maß ^{11 a3} 1,0 l € 11,35

1 Maß Bier alkoholfrei ^{a3} 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 ^{1, 11} 6 cl Aperol-Likör Vol. 45%, Weißwein 0,25 l, Soda und Eis 0,5 l € 12,00

Stettner Birnling ^{2, 11} 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-
Brau 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 10⁰⁰ - 1⁰⁰ Uhr
Fr und Sa 10⁰⁰ - 2⁰⁰

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 10⁰⁰ bis 1⁰⁰ Uhr

Lindwurmstüberl München

Stadtmüller & Tabershofer GbR
Lindwurmstrasse 32 • D-80337 München
Geöffnet von 10⁰⁰ bis 24⁰⁰ Uhr
Warme Küche von 11⁰⁰ bis 23⁰⁰ 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 9⁰⁰ Uhr bis 24⁰⁰ Uhr
Durchgehend warme Küche von 11⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr