

Biere

Löwenbräu Oktoberfestbier ^{A3}	1l	11,40 €
Radler-Maß ^{A3}	1l	11,40 €
Löwenbräu Alkoholfrei ^{A3}	1l	11,40 €

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser	0,5 l	4,90 €
Zitronenlimo	0,5 l	4,90 €
Spezi ^{6,8}	0,5 l	4,90 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	4,90 €
Petrusquelle Gourmet	0,75 l	8,90 €
Red Bull ⁷	0,25 l	6,20 €
Familiengetränk Orangenlimo	0,5 l	3,50 €

Kaffee

Haferl Dallmayr-Kaffee ⁸	4,90 €
-------------------------------------	--------

Schnaps

exklusiv für uns gebrannt und abgefüllt

Schützen-Festzelt-Hausobstler in der Minibügelflasche	0,04 l 0,5 l	13,30 € 79,30 €
Schützen-Festzelt-Marillenlikör in der Minibügelflasche	0,04 l	13,30 €
Schützen-Festzelt-Haselnuss in der Minibügelflasche	0,04 l	13,30 €
Schützen-Festzelt-Williamsbirne in der Minibügelflasche	0,04 l	13,30 €
Schützen-Festzelt-Kirschlikör in der Minibügelflasche	0,04 l	13,30 €
Schützen-Festzelt-Himbeere in der Minibügelflasche	0,04 l	13,30 €
Schützen-Festzelt-Kräuter in der Minibügelflasche	0,04 l	13,30 €
Vodka Red Bull ⁷ mit 4cl Spirit of Bavaria Vodka im Krügerl serviert mit Red Bull	0,25 l	15,80 €
Vodka  Vodka	0,7 l	102,00 €
Jägermeister - Miniflasche	0,02 l	4,80 €
Jägermeister - Box, 24 kleine Jäger		102,00 €


Weißweine

Weißweinschorle aus Grüner Veltliner ^L im Glaskrug mit Eis serviert	0,5 l	9,30 €
Lugana ^L - Weingut Cà dei Frati Lombardei, Italien	0,75 l 1,5 l	53,50 € 114,30 €
Grüner Veltiner ^L - Weingut Jurtschitsch Kamptal, Österreich	0,75 l 1,5 l	44,30 € 91,70 €
Riesling ^L - Weingut Emil Bauer Pfalz, Deutschland	0,75 l 1,5 l 3,0 l	43,20 € 87,00 € 195,70 €

Rot- Roséweine

Chianti Classico D.O.C.G. ^L Weingut Castello D'Albola, Toskana, Italien	0,75 l	45,30 €
Pinot Noir Rosé ^L - Weingut Emil Bauer Pfalz, Deutschland	0,75 l	40,10 €

Champagner und Prosecco

Moët ICE Imperial ^L	0,75 l	132,00 €
Moët ICE Rosé ^L	0,75 l	147,00 €
Moët Brut Imperial ^L	0,75 l 1,5 l 3 l	114,00 € 240,00 € 545,00 €
Moët Rosé Imperial ^L	0,75 l 1,5 l	130,00 € 273,00 €
Dom Pérignon Brut ^L	0,75 l 1,5 l	273,00 € 812,00 €
Dom Pérignon Rosé ^L	0,75 l	812,00 €
Ruinart Rosé ^L	0,75 l 1,5 l	147,00 € 312,00 €
Ruinart Blanc de Blanc ^L	0,75 l	147,00 €
Veuve Clicquot Brut ^L	0,75 l	131,00 €
Prosecco ^L 	0,75 l	46,40 €

Unsere Partner



S&B
Elektro-Anlagen
Scheidler & Behnke
GmbH
Tel. 089/89 54 36 97
M. Scheidler mobil: 0172/822 48 84
M. Behnke mobil: 0172/963 99 47
Bahnhofstr. 2a • 82152 Planegg



SCHALKOPF
Feine Wurstwaren



DEKOHEIDEN
Events, Bühnen- u. Messebau
Tel. 089/7604400 www.dekoheiden.de



METRO
IHR LIEFERSERVICE
Für Gastronomie und Großverbraucher



GUNTHER
AUSSTÄTTER DER PROFIGASTRONOMIE
Große Glas- / Porzellan- & Besteck Ausstellungen auf unserer Galerie.
Viele Neuheiten, Trends und mehr als 200 Küchengeräte zum Anfassen.
Montag - Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr
Neuriedstraße 5 Tel. 08142 / 4444 5-0 E-Mail: info@due-guenter.de
85232 Bergschachen Fax 08142 / 4444 5-22 www.due-guenter.de



GESSLER
Obst und Gemüse Großhandel
...das Original

Allergene Nachweis	E = Erdnüsse u. Erdnusszerzeugnisse	L = Sulphite	3 = Phosphat
A ¹ = Weizen	F = Soja u. Sojaerzeugnisse	M = Lupine	4 = geschwefelt
A ² = Roggen	G = Milch u. Milchzerzeugnisse	N = Weichtiere	5 = Antioxidationsmittel
A ³ = Gerste	H = Mandeln		6 = Farbstoff
B = Krebstiere	I = Sellerie u. Sellerieerzeugnisse	Kennzeichnung von Zutaten	7 = Taurin
C = Eier u. Eierzeugnisse	J = Senf u. Senferzeugnisse	1 = Geschmacksverstärker	8 = coffeinhaltig
D = Fisch	K = Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse	2 = Konservierungsstoffe	



Die offizielle
Wiesn App
Jetzt downloaden: www.muenchen.de/wiesnapp



Schmankerl, Brotzeiten und Käse

Empfehlung

Schützen-Festzelt Vorspeisenbrett ^{A²,D,I,G}

Forellenfilet mild geräuchert, Landrauchschinken, Radi und knackige Radieserl von Münchner Marktgehirnen, bayerischer Obatzda², Tegernseer Bergkäse, Mini-Kalbfilet-Pflanzerl, pikante Chilliwurst, Bauernpreßsack, Regensburger³, Mühlbacher Schnittlauchbrote

14,50 €

Gebuttertes Mühlbacher Schnittlauchbrot ^{A²,G} 2,20 €

Raditeller

aufgedrehter Freiland Radi mit Radieserl zum selber salzen



7,30 €

Bayerischer Obatzda ^{A²,G/2}

rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Radieserl, Mühlbacher-Brot

11,00 €

Original Münchner Wurstsalat ^{A²}

Regensburger³, rote Zwiebeln, Essiggurke², Mühlbacher-Brot

11,30 €

Wurstsalat mit Tegernseer Bergkäse ^{A²,G}

Regensburger³, rote Zwiebeln, Essiggurke², Tegernseer Bergkäse, Mühlbacher-Brot

12,60 €

Königlich-Bayerisches Kasbrettl ^{A²,G}

Weißbier-Obatzda², Bavaria Blu, Miesbacher, Tegernseer Bergkäse, knackige Radieserl, Mühlbacher-Brot, Butter

19,80 €

„Franziskaner Tatar“ ^{A²,C,D,G,L}

Rindertatar, Ei, Zwiebeln, Essiggurke², Sardellen, Kapern, Mühlbacher-Brot, Butter

19,60 €

Caesar Salad ^{C,G,A1,J}

Romanaherzensalat, Caesar Dressing, Weißbrotwürfel, Parmesan

11,50 €

Gemischter kalter Braten ^{J,G,A²,2,4}

Meerrettich, mittelscharfer Senf, Butter, auf dem Holzbrett serviert, Brot

10,20 €

Suppen- und Wurstküche

Pfannkuchensuppe ^{A¹,C,G,I}

Pfannkuchenstreifen, Ochsenbrühe¹, Schnittlauch mit Rindfleisch

6,70 €
8,10 €

Leberknödelsuppe – hausgemacht – ^{A¹,C,I}

Tafelspitzbrühe¹, Schnittlauch

6,70 €

Feurige Gulaschsuppe ^{A¹,I}

Paprika, Kartoffelwürfel, Kaisersemmel

9,30 €

2 Paar Schweinswürstl vom Grill ^{I/1,3}

Majoran, Faßsauerkraut²

10,20 €

Grobe fränkische Bratwurst ^{I,J/1,3}

Kräutersenf, Kartoffelsalat ^{J,1,6}

9,50 €

Currywurst ^{A²,E,I/1,2}

pikante Spezialsauce, Sternsemmel

8,10 €

2 Stück kesselfrische Weißwürste ^{A¹,J,1,3} bis 14.00 Uhr

resche Müllerbreze, Hausmachersenf

7,60 €

Vegan & Vegetarisch

Käsespätzle ^{A¹,C,G,I,J}

Tegernseer Bergkäse, Röstzwiebeln, bunter Blattsalat

16,50 €

Gemischte Edelrahmschwammerl ^{A¹,C,G,I}

Steinpilze, Egerlinge, Champignons, Kräuterrahm, Semmelknödel

20,00 €

Gegrillter grüner Spargel ^E

Orangen-Pistazien-Sauce, Basilikum



15,30 €

Rote Bete-Maultaschen ^{F,A1,5,6}

Kartoffel-Rote Betefüllung, Meerrettichpesto



14,90 €

Beilagen

Kartoffelsalat ^{J,1,6}

4,60 €

Lauwarmer Speckkrautsalat

4,60 €

Geriebener Kartoffelknödel ^{A¹,4}

4,60 €

Apfelblaukraut

4,60 €

Dillrahm-Gurkensalat

4,60 €

Andere Beilagen

je Portion 4,60 €

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

Die Mittagswies'n

Montag 24.09.18
Niederbayerisches
Weißbiergulasch ^{A¹,G}

aus der Rinder-
schulter geschnitten,
Brezknödel

14,30 €

Dienstag 25.09.18
Bierbrat'l ^{A¹,C,G,I}

Saftige Schweinsbrust,
Krusterl, Kümmel-
sauce, handgedrehter
Semmelknödel

14,30 €

Mittwoch 26.09.18
Krautwickerl ^{C,G,J,I}

Saftiges Hackfleisch
im Weißkohlblatt
gegart, Specksauce,
Kartoffelpüree

14,30 €

Donnerstag 27.09.18
Kalbsrahmgulasch ^{A¹,C,G}

Butterspätzle,
Dillrahm-
Gurkensalat

14,30 €

Montag 01.10.18
Kalbsbrust –
zweierlei Füllungen ^{A¹,C,G,I,J}

Natursauce,
Kartoffelsalat

14,30 €

Dienstag 02.10.18
Gefüllte Paprika ^{A¹,G}

auf einer fruchtigen
Tomatensauce,
Naturreis

14,30 €

Donnerstag 04.10.18
Spanferkel
Halsgrat ^{I,G}

Kümmelkraut,
Kartoffeln,
Bratensauce

14,30 €

Unser Mittagsmenü

Pfannkuchensuppe Pfannkuchenstreifen, Ochsenbrühe, Schnittlauch ^{A¹,C,G,I}
Portion Oberbayerische Freilandente – frisch aus dem Ofen – ^{A,G,I,L} Kartoffelknödel⁴

Haferl Dallmayr Kaffee

16,90 €

Montag bis Donnerstag von 12.00 – 15.00 Uhr außer 3.10., Menü-Änderungen sind leider nicht möglich

Wies'n Klassiker

Ofenfrischer Jungschweinebraten ^{A¹,G,I,L}

mit viel Kruste, Kartoffelknödel⁴



20,30 €

Halbe hintere Schweinshaxe ^{A¹,G,I,L}

geriebener Kartoffelknödel⁴



21,10 €

Gemischtes Pfanderl ^{A¹,I,L}

Freilandente, Spanferkel in Malzbier gebraten,
Schweinshaxe, Krautsalat, geriebener Kartoffelknödel⁴

30,10 €

Halbe resche Freilandente ^{A¹,G,I,L}

kräftige Entensauce, Apfelblaukraut,
geriebener Kartoffelknödel⁴

28,50 €

Frisch aus täglicher
bayerischer Schlachtung



½ Wies'n Hendl ^G 1200 g

mit Butter und Petersilie saftig gegrillt
mit Kartoffelsalat ^{J,1,6}

11,50 €

16,10 €

Eine Portion ofenfrischer Gänsebraten ^{A¹,G,I,L}

Beifußsauce, Apfelblaukraut, geriebener Kartoffelknödel⁴,
Selleriesalat

31,30 €

Traditionelles

Rinderroulade – klassisch – ^{A¹,G,I,J,L}

Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung², leichte Rahmsauce,
Kartoffelrahmpüree

20,70 €

Saftiger Hirschbraten ^{A¹,C,G,I}

10 Stunden bei 80 Grad in Rotwein schonend gegart,
Edelpilze in Rahm, Butterspätzle, Orangen-Preiselbeeren

22,70 €

Spanferkel resch gebraten ^{A¹,G,I,L}

– die Spezialität im Schützen-Festzelt – aus der Hochrippe
geschnitten, geriebener Kartoffelknödel⁴, Krautsalat

27,50 €

Nachspeisen

2 Stück Apfelkücherl – in Zimtucker gewendet – ^{A,C,G}

eine Kugel Mövenpick Vanilleeis

9,30 €

Franziskaner Kaiserschmarrn ^{A,C,G,H} – weltberühmt –

Rumrosinen, warmer Zwetschgenröster,
im Pfanderl serviert

15,30 €

Schützen-Festzelt Nachspeisenpfanderl ^{A,C,G,H,F}

ab 2 Personen, von allem das Beste

pro Person 14,90 €

Menu English

