

FISCHER-VRONI

SPEISEKARTE

zum Münchner Oktoberfest 2016



Ihr Festwirt Hans Stadtmüller
wünscht guten Appetit!

Küchenleitung: Martin Liebl

Es spielen



Tagesgericht € 14,50
Montag 19.09.2016
von 11 bis 14 Uhr

Kabeljau gebraten,
 mildes Rahmsauerkraut,
 Salzkartoffeln
 a1, d, c, d, e, g, i

Tagesgericht € 14,50
Dienstag 20.09.2016
von 11 bis 14 Uhr

Karpfenfilet im Augustiner-
 Bierteig, frittiert,
 Remouladensoße, hausge-
 machter Kartoffel-Gurkensalat
 a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 14,50
Mittwoch 21.09.2016
von 11 bis 14 Uhr

Hechtfilet gegrillt,
 mit Speck und Kapern,
 Kartoffelschnee
 a1, d

Tagesgericht € 14,50
Donnerstag 22.09.2016
von 11 bis 14 Uhr

Fisch-Grillteller,
 bayerisches Marktgemüse,
 Rosmarinkartoffeln
 a1, d, g, i



Vorspeisen

Vroni's Vorspeisen-Teller a1, g, h3, k
 Radieserl, Gärtneradi, Obazda,
 Schnittlauchbrot⁸, Tomatenbrot⁸ mit Zwiebeln € 15,50

Kräftige Rinderbrühe a1, c, i
 mit hausgemachtem Leberknödel⁸ € 4,80

Rindfleischsalat e, h3, k, m
 gesottenes Rindfleisch, feinwürzig mariniert²,
 Kürbiskerne, Kernöl, Kirschtomaten, Lauch € 13,50

Fleischgerichte

1/2 Wiesn-Hendl
 vom Grill^{i, k} € 11,90

Frischer Schweinsbraten mit Krusterln a1, c, i, k
 vom bayerischen Qualitätsschwein
 mit großem Kartoffelknödel € 14,50

1/4 resch gebratene Ente a1, c, i
 mit großem Kartoffelknödel € 16,50

1/2 knusprige Schweinshaxe a1, c, i, k
 mit großem Kartoffelknödel € 15,50

Portion Spanferkel aus dem Backofen a1, c, i, k
 mit großem Kartoffelknödel € 19,50

Portion Kalbshaxe a1, a2, a3, c, g, i, k, l
 mit Rahmsauce und 2 Scheiben Breznknödel € 19,50

Hirsch-Edelgulasch a1, c, g, i
 mit hausgemachten Eierspätzle⁸, Wacholdersauce²
 dazu Preiselbeerbirne¹¹ € 21,50

Bayerisches Weißwurstessen

täglich von 10.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Frische Weißwürste⁷ a1, i, k
 mit Händlmaier-Senf^k Stück € 3,10

Für die Kinder

Beachten Sie bitte unsere Speisekarte für Kinder.

Zusatzstoffe:	7 = mit Phosphat	14 = mit Nitritpökelsalz
1 = mit Farbstoffen	8 = mit Milcheiweiß	15 = Taurin
2 = mit Konservierungsmitteln	9 = koffeinhaltig	16 = Tartrazin (kann die Aktivität
3 = mit Antioxidationsmitteln	10 = chininhaltig	und Aufmerksamkeit von
4 = mit Geschmacksverstärkern	11 = mit Süßungsmitteln	Kindern beeinflussen)
5 = geschwefelt	12 = enthält eine Phenylalaninquelle	17 = Öko-Kontrollstelle
6 = geschwärzt	13 = gewachst	DE-ÖKO-039

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 Bio-Bergkäse¹⁷ und Zwiebelringen, Hausbrot € 15,50

Brotzeiteller a1, g, h3, k
 mit Ente, Haxe, Hendl, Griebenschmalz^{5, 7}
 und frischem Kren, Hausbrot € 18,50



Dazu eine resche Wiesn-Brezn a1 € 4,90

Salate & Beilagen

Portion hausgemachter Kartoffelsalat i, k ... € 3,00

Portion hausgemachte Spätzle a1, c, g € 4,00

Portion hausgemachtes Blaukraut⁷ i € 3,50

Portion Speckkrautsalat¹⁴ g € 3,50

Ein großer Kartoffelknödel a1, c € 3,50

2 Scheiben Servietten-Breznknödel a1, c, g, i, k ... € 3,50

Portion Pell- oder Rosmarinkartoffeln € 3,00

Käse

Obazda a1, g
 mit Zwiebelringen, Hausbrot € 11,50



Bayerisches Käsebrett¹ a1, g, h3

mit Bio-Bergkäse¹⁷, Bio-Camembert¹⁷, Bio-Rosso Bianco¹⁷,
 Obazda, Hausbrot und Butter,
 Weintrauben und Nüsse € 16,70

Vegetarisches & Veganes

Hausgemachte Käsespätzle⁸ a1, c, g
 mit Andechser Bio-Bergkäse¹⁷ und Röstzwiebeln € 15,50

Steinpilze^h vegan und glutenfrei
 Steinpilze gebraten, dazu Kartoffelgröstl
 mit glacierten Charlotten, Kirschtomaten,
 Kürbiskerne, frittierte Petersilie € 23,50

Allergene:	f = Sojabohnen und Sojabohnen- erzeugnisse	k = Senf und Senferzeugnisse
a = glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste)	g = Milch und Milcherzeugnisse	l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	h = Schalenfrüchte und Schalen- früchterzeugnisse (h1 Mandeln, h2 Haselnuß, h3 Walnuß, h4 Pistazien)	m = Schwefeldioxid und Sulphite
c = Eier und Eiererzeugnisse	d = Fisch und Fischerzeugnisse	n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse	o = Weichtiere und Weichtier- erzeugnisse

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 26.09.2016
von 11 bis 14 Uhr

Welsfilet a.d.
 Meerrettichwurzelsud,
 Salzkartoffeln
d, e, g, i

Tagesgericht € 14,50
Dienstag 27.09.2016
von 11 bis 14 Uhr

Filet vom Dorsch
 paniert und frittiert,
 Remouladensoße,
 hausgemachter Kartoffelsalat
a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 14,50
Mittwoch 28.09.2016
von 11 bis 14 Uhr

gegrilltes Fischpflanzlerl,
 heimisches Erbsen-
 Pastinakenpüree
a1, c, d, e, g, i

Tagesgericht € 14,50
Donnerstag 29.09.2016
von 11 bis 14 Uhr

Vroni's Fischgulasch
 mit Edelfischen,
 Salzkartoffeln
a1, d, g, i

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 € **9,80**

Vroni's Steckerlfischsalat 14, d, i, k, h
 Stücke vom gegrillten Steckerlfisch in feinwürziger
 Biermarinade, Kapern, Pinienkerne, Kirschtomaten,
 Röstkartoffeln mit glacierten Charlotten € **14,50**

Edle Matjesfilets c, d, g
 angeräuchert mit Buchenholz, 3 Filets mit
 Apfel-Zwiebelsoße^{2, 8} und Pellkartoffeln € **15,50**

Seelachsfilet im Augustiner-Bierteig a1, c, d, g, i, k
 gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat⁸
 und Remouladensoße^{2, 8} € **17,50**

Rotbarschfilet paniert und gebacken a1, c, d, g, i, k
 mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat⁸
 und Remouladensoße^{2, 8} € **19,40**

Garnelen in Kokos-Currysauce 2, b, d, e, f, g, i, l, o
 mit frischem Gemüse aus dem Wok
 und Thai-Duftreis^{2, 8, 13} € **20,80**

Gegrillte Forellenfilets a1, d, g
 von der Gräflich Castell'schen Fischzucht Allgäu
 mit frischen Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln € **21,50**

Renke „Müllerin“ vom Chiemsee a1, d, g
 im ganzen mit Faßbutter gebraten,
 Pellkartoffeln, Zitrone € **22,50**



Zanderfilet vom Grill a1, d, g
 mit hausgemachtem Steinpilz-Kartoffelpüree⁸ € **22,50**

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 Pellkartoffeln € **21,50**

Black-Tiger-Garnelen a1, b, d, g, k, o
 4 Garnelen² gebraten, dazu zwei Soßen^{2, 8} zum Dippen
 und Kräuterbaguette^{2, 8} € **24,50**
 jede weitere Garnele² € **4,90**

Fischer-Vroni's Fischvariationen

a1, b, c, d, g, i, m, o
 frisches Ikarimi Lachsfilet vom Grill,
 2 Black-Tiger-Garnelen vom Grill mit Tomaten-Relish²,
 Rotbarbenfilet, Steinpilze, Gemüse und Kartoffeln,
 Frankensilvaner-Dill-Senf-Soße^{2, 3, 8} € **29,50**

Nachspeisen

Hausgemachte Apfelkücherl⁸ a1, c, e, g, h1, h2, h3, h4, m
 im Augustiner-Bierteigmantel in Zimtzucker gewendet
 4 Stück € **8,50**

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**

Steckerlfisch vom Holzkohlegrill

Zu jedem Steckerlfisch servieren wir eine kleine Wiesn-Brezn a1.

Makrele^d 100 g € **4,30**
Lachsforelle (rotfleischig)^d 100 g € **5,30**
Bio-Saibling^d 100 g € **6,50**
Wolfsbarsch (Loup de Mer)^d 100 g € **6,70**

dazu empfehlen wir: g, i, k
hausgemachten Kartoffelsalat⁸,
Pellkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln
 Portion € **3,00**





65 Jahre in der FISCHER-VRONI



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,5 l	€ 3,90
Orangenlimonade ^{1, 11}	0,5 l	€ 4,40
Spezi ^{1, 9, 11}	0,5 l	€ 4,90
Apfelschorle ^{1, 2, 11}	0,5 l	€ 4,90

Weine

2015er Grüner Veltliner aus Niederösterreich, trocken, ^{5 m}
fruchtiger, rassiger Veltliner mit feiner Harmonie, Qualitätswein,
Abf. Weinkellerei Morandell 11,5% 0,2 l € 4,80

2015er Castell Rosé aus Franken, Q.b.A trocken, ^{5 m}
aromatische, fruchtige Komposition v. roten u. weißen Trauben,
Weingut Castell'sches Domänenamt, Castell... 12% 0,2 l € 5,80

2015er Lugana Cà dei Frati DOC, Trebbiano ^{5 m}
trocken, vollmundig, elegant, mit harmonischem Duft,
Weingut Azienda Cà dei Frati, Sirmione ... 13% 0,75 l € 45,00

Weinschorle ^{5 m} sauer, weiss 0,5 l € 6,50

Bier & Radler

1 Maß Augustiner „Wiesn Edelstoff“ vom Holzfass ^{a3}	1,0 l	€ 10,60
1 Radler-Maß ^{11 a3}	1,0 l	€ 10,60
1 Maß Bier alkoholfrei ^{a3}	1,0 l	€ 10,60

Nicht genügend gefüllte Maßkrüge bitten wir nachschenken zu lassen.

Spirituosen

Wiesn-Spritz ^{1, 11}
(4 cl Aperol, Prosecco, Eis) 0,2 l € 8,20

Birning ^{2, 11} (Williams 40%, mit Babybirne) ... 5 cl € 5,90

 **Marille „Steinbeisser“** (35%) ... 2 cl € 4,50

 **Williams-Birne** (40%) 2 cl € 4,50

 **Holzfassobstler** (40%) 2 cl € 4,50

 **Jägermeister** (35%) 2 cl € 4,00

Alkoholische Getränke sind nur über die Bedienung erhältlich.

Besuchen Sie während und nach der Wiesn auch unsere folgenden Gaststätten:



Gasthaus Jagdschlössl

Täglich von 10.00 bis 24.00 Uhr geöffnet **mit Biergarten**
durchgehend warme Küche ab 11.00 Uhr



Ihr Fischer-Vroni Festwirt freut sich,
Sie bald begrüßen zu dürfen.
Familie Monika und Hans Stadtmüller

NYMPHENBURGER STR. 162 direkt am Rotkreuzplatz ☎ (089) 1689241 · Fax (089) 13 99 80 55 · 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

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

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

Stüffiges Augustiner & leckere Schmankerl!
Nur 10 Min. von der Fischer-Vroni entfernt.

www.lindwurmstueberl-muenchen.de

Telefon 089 / 53 88 65 31

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