

Biere

Löwenbräu Oktoberfestbier ^{A3}	11	10,90 €
Radler-Maß ^{A3}	11	10,90 €
Löwenbräu Alkoholfrei ^{A3}	11	10,90 €

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	8,60 €
Red Bull ⁷	0,25 l	6,20 €
Familiengetränk Orangenlimo	0,5 l	3,50 €

Kaffee

Haferl Dallmayr-Kaffee ⁸	8,60 €
- das Schützen-Festzelt-Haferl zum Mitnehmen -	

Schnaps

exklusiv für uns gebrannt und abgefüllt

Schützen-Festzelt-Hausobstler	0,04 l	13,10 €
in der Minibügelflasche	0,5 l	77,00 €
Schützen-Festzelt-Marillenlikör	0,04 l	13,10 €
in der Zwerglerflasche		
Schützen-Festzelt-Haselnuss	0,04 l	13,10 €
in der Zwerglerflasche		
Schützen-Festzelt-Williamsbirne	0,04 l	13,10 €
in der Minibügelflasche		
Vodka Red Bull ⁷		
mit 4cl Spirit of Bavaria Vodka		
im Krügerl serviert mit Red Bull	0,25 l	15,30 €
Vodka SPRIT OF BAVARIA	0,7 l	99,00 €
<small>Vodka</small>		
Jägermeister - Miniflasche	0,02 l	4,60 €
Jägermeister - Box, 24 kleine Jäger		99,00 €

Weißweine

Weißweinschorle aus Grüner Veltliner ^L		
im Glaskrug mit Eis serviert	0,5 l	9,00 €
Lugana ^L - Weingut Cà dei Frati	0,75 l	52,00 €
Lombardei, Italien	1,5 l	111,00 €
Grüner Veltiner ^L - Weingut Jurtschitsch	0,75 l	43,00 €
Kamptal, Österreich	1,5 l	89,00 €
Riesling ^L - Weingut Emil Bauer	0,75 l	42,00 €
Pfalz, Deutschland	1,5 l	87,00 €
	3,0 l	190,00 €

Rot- Roséweine

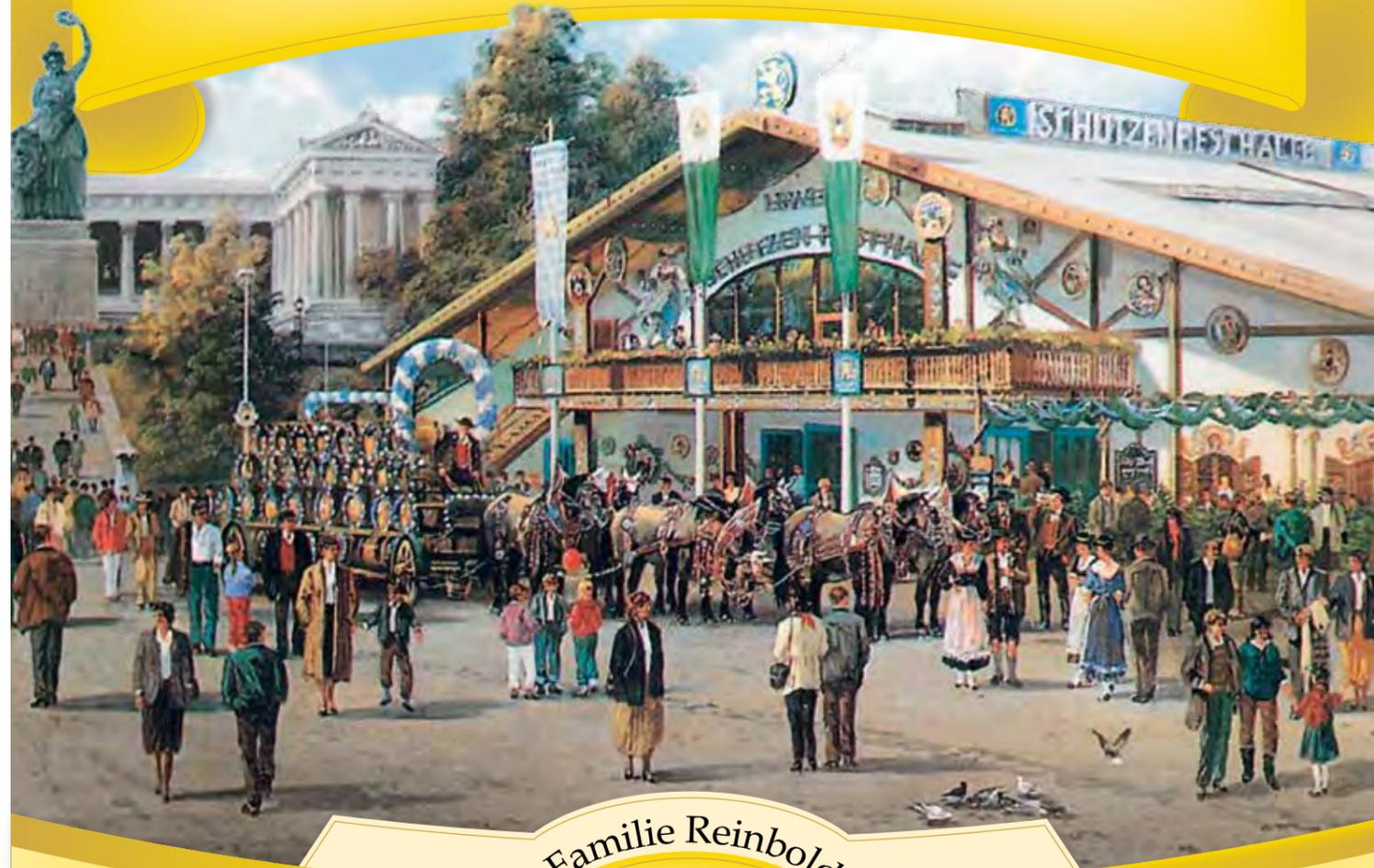
Chianti Classico D.O.C.G. ^L	0,75 l	44,00 €
Weingut Castello D'Albola, Toskana, Italien		
Pinot Noir Rosé ^L - Weingut Emil Bauer	0,75 l	39,00 €
Pfalz, Deutschland		

Champagner und Prosecco

Moët ICE Imperial ^L	0,75 l	128,00 €
Moët Brut Imperial ^L	0,75 l	111,00 €
	1,5 l	233,00 €
	3 l	530,00 €
Moët Rosé Imperial ^L	0,75 l	127,00 €
	1,5 l	265,00 €
Dom Pérignon Brut ^L	0,75 l	265,00 €
	1,5 l	788,00 €
Dom Pérignon Rosé ^L	0,75 l	788,00 €
Ruinart Rosé ^L	0,75 l	143,00 €
	1,5 l	303,00 €
Ruinart Blanc de Blanc ^L	0,75 l	143,00 €
Veuve Clicquot Brut ^L	0,75 l	127,00 €
Prosecco ^L MIONETTO	0,75 l	45,00 €

Schützen-Festzelt

Oktoberfest München



Familie Reinbold

2017

Unsere Partner



Allergene Nachweis	E = Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse	L = Sulphite	3 = Phosphat
A ¹ = Weizen	F = Soja u. Sojaerzeugnisse	M = Lupine	4 = geschwefelt
A ² = Roggen	G = Milch u. Milcherzeugnisse	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. Eiererzeugnisse	J = Senf u. Senferzeugnisse	1 = Geschmacksverstärker	8 = coffeinhaltig
D = Fisch	K = Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse	2 = Konservierungsstoffe	



Schmankerl, Brotzeiten und Käse

Empfehlung

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

Forellenfilet mild geräuchert, Isartaler Landrauschschinken, Radi und knackige Radieserl von Münchner Marktgeäcklern, bayerischer Obatzda², Tegernseer Bergkäse, Mini-Kalbfleisch-Pflanzerl, pikante Chilliwurst, Bauernpreßsack, Regensburger³, Mühlbacher Schnittlauchbrote

14,10 €

Gebuttertes Mühlbacher Schnittlauchbrot ^{A2,G} 2,10 €

Raditeller

aufgedrehter Freiland Radi mit Radieserl zum selber salzen



7,10 €

Bayerischer Obatzda ^{A2,G/2}

rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Radieserl, Mühlbacher-Brot

10,70 €

Original Münchner Wurstsalat ^{A2}

Regensburger³, rote Zwiebeln, Essiggurke², Mühlbacher-Brot

11,00 €

Wurstsalat mit Tegernseer Bergkäse ^{A2,G}

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

12,20 €

Königlich-Bayerisches Kasbrettl ^{A2,G}

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

19,20 €

„Franziskaner Tatar“ ^{A2,C,D,G,L}

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

19,00 €

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

Romanaherzensalat, Caesar Dressing, Weißbrotwürfel, Parmesan

11,20 €

Roastbeef rosa gebraten (kalt) ^{I,G,C}

Romanaherzen, Remouladensauce, mit Kartoffelchips

16,50 €

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

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

9,90 €

Suppen- und Wurstküche

Pfannkuchensuppe ^{A1,C,G,I}

Pfannkuchenstreifen, Ochsenbrühe¹, Schnittlauch mit Rindfleisch

6,50 €
7,90 €

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

Tafelspitzbrühe¹, Schnittlauch

6,50 €

Nudelsuppe ^{I,1}

Hühnerbrühe, Hühnerinlage, Schnittlauch

7,00 €

Feurige Gulaschsuppe ^{A1,I}

Paprika, Kartoffelwürfel, Kaisersemmel

9,00 €

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

Majoran, Faßsauerkraut²

9,90 €

Grobe fränkische Bratwurst ^{I,J/1,3}

Kräutersenf, Kartoffelsalat ^{I,1,6}

9,20 €

Currywurst ^{A2,E,I/1,2}

pikante Spezialsauce, Sternsemmel

7,90 €

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

resche Müllerbreze, Hausmachersenf

7,40 €

Vegan & Vegetarisch

Käsespätzle ^{A1,C,G,I,J}

Tegernseer Bergkäse, Röstzwiebeln, bunter Blattsalat

16,00 €

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

Steinpilze, Egerlinge, Champignons, Kräuterrahm, Semmelknödel

19,50 €

Gegrillter grüner Spargel ^E

Orangen-Pistazien-Sauce, Basilikum



14,90 €

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

Kartoffel-Rote Betefüllung, Meerrettichpesto



14,50 €

Beilagen

Kartoffelsalat ^{I,1,6}

4,50 €

Lauwarmer Speckkrautsalat

4,50 €

Geriebener Kartoffelknödel ^{A1,4}

4,50 €

Apfelblaukraut

4,50 €

Dillrahm-Gurkensalat

4,50 €

Andere Beilagen

je Portion 4,50 €

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

Die Mittagswies'n

Montag 18.09.17
Niederbayerisches
Weißbieregulasch ^{A1,G}

aus der Rinder-
schulter geschnitten,
Brezknödel

13,90 €

Dienstag 19.09.17
Bierbrat'l ^{A1,C,G,I}

Saftige Schweinsbrust,
Krusterl, Kümmel-
sauce, handgedrehter
Semmelknödel

13,90 €

Mittwoch 20.09.17
Kalbshaxe glaciert ^{A1,C,G,I}

Natursauce,
handgedrehter
Semmelknödel

13,90 €

Donnerstag 21.09.17
Kalbsrahmgulasch ^{A1,C,G}

Butterspätzle,
Dillrahm-
Gurkensalat

13,90 €

Montag 25.09.17
Gekochte
Ochsenbrust ^{G,I}
Meerrettichsauce⁴,
Rahmspinat,
Salzkartoffeln⁴

13,90 €

Dienstag 26.09.17
Schinkennudeln ^{A1,C,G}

saftiger Hinter-
schinken, Lauch,
gebrochener Pfeffer,
gemischter Blattsalat

13,90 €

Mittwoch 27.09.17
Bauernbraten ^I

saftig gegrilltes
Schweinerippchen,
Natursauce,
gebratene Kartoffeln,
Rote-Bete-Salat

13,90 €

Donnerstag 28.09.17
Spanferkel
Halsgrat ^{I,G}

Kümmelkraut,
Kartoffeln,
Bratensauce

13,90 €

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 – Schützen-Festzelt-Haferl zum Mitnehmen
16,90 €

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

Wies'n Klassiker

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

mit viel Kruste, Kartoffelknödel⁴



19,70 €

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

geriebener Kartoffelknödel⁴



20,50 €

Gemischtes Pfanderl ^{A1,I,L}

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

29,30 €

Halbe resche Freilandente ^{A1,G,I,L}

kräftige Entensauce, Apfelblaukraut,
geriebener Kartoffelknödel⁴

27,70 €

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

Beifußsauce, Apfelblaukraut, geriebener Kartoffelknödel⁴,
Selleriesalat

30,40 €

Frisch aus täglicher
bayerischer Schlachtung



½ Wies'n Hendl ^G 1200 g

mit Butter und Petersilie saftig gegrillt 11,20 €
mit Kartoffelsalat ^{I,1,6} 15,70 €

Spanferkel resch gebraten ^{A1,G,I,L}

– die Spezialität im Schützen-Festzelt – aus der Hochrippe
geschnitten, geriebener Kartoffelknödel⁴, Krautsalat 26,70 €

Traditionelles

2 Stück Original Franziskaner Fleischpflanzerl ^{A1,C,I}
Kartoffelsalat ^{I,1,6}, Bratensauce 14,50 €

Riesen Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A1,C,G,J}

in geklärter Butter wellig gebraten, Kartoffelsalat ^{I,1,6},
Zitrone, Wildpreiselbeeren

29,80 €

Tafelspitz vom bayerischen Weideochsen ^{G,I,L}

gesotten, Petersilienkartoffeln⁴, Rahmspinat,
frisch geriebener Meerrettich⁴

24,10 €

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

Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung², leichte Rahmsauce,
Kartoffelrahmpüree 20,10 €

Saftiger Hirschbraten ^{A1,C,G,I}

10 Stunden bei 80 Grad in Rotwein schonend gegart,
Edelpilze in Rahm, Butterspätzle, Orangen-Preiselbeeren 22,00 €

Altmünchner Rahmsauerbraten ^{A1,C,G,I,J}

handgedrehter Semmelknödel 18,95 €

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

Natursauce, Kartoffelsalat ^{I,1,6} 19,90 €

Nachspeisen

Ofenwarmer Rahm-Apfelstrudel ^{A,C,G,H}
hausgemachte Vanilleschotensauce⁶ 8,60 €

Große Dampfnudel ^{A,C,G} – mit Honigrammerln –
hausgemachte Vanilleschotensauce⁶ 7,90 €

2 Stück Apfelkücherl – in Zimtzucker gewendet – ^{A,C,G}
eine Kugel Mövenpick Vanilleeis 9,10 €

Franziskaner Kaiserschmarrn ^{A,C,G,H} – weltberühmt –
Rumrosinen, warmer Zwetschgenröster,
im Pfanderl serviert 14,90 €

Schützen-Festzelt Nachspeisenpfanderl ^{A,C,G,H,F}
ab 2 Personen, von allem das Beste pro Person 14,50 €