

*Marstall 2025  
Tanz in den goldenen Herbst  
19.10.2024*



Marstall 2025  
Tanz in den goldenen Herbst

# Mittagsgerichte

MONTAG BIS FREITAG (AUSGENOMMEN FEIERTAGE) BIS 15:00 UHR

<b>ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL</b> <sup>7,9</sup> 6 Stück mit Sauerkraut <sup>2,8</sup> und Senf	<b>16,50</b>	<b>OCHSENBRATEN KLASSIK</b> <sup>11</sup> mit Rotweinsauce <sup>11</sup> und Kartoffelsalat	<b>22,50</b>
<b>SPAGHETTI MIT TOMATEN-HACKFLEISCHSAUCE</b> <sup>A1</sup> hausgemachte Sauce nach Bolognese-Art	<b>19,50</b>	<b>RINDERROULADEN</b> <sup>11</sup> mit Blaukraut <sup>8</sup> , Kartoffelpüree <sup>2</sup> und Rotweinsauce	<b>24,50</b>
<b>HAUSGEMACHTE KALBFLEISCHPFLANZERL</b> <sup>A1, J</sup> mit Kartoffelpüree <sup>2</sup> und Bratenjus <sup>1</sup>	<b>21,50</b>	<b>GULASCH VOM RIND</b> hausgemacht mit Bio-Spätzle <sup>a1, c, f</sup>	<b>23,50</b>

## Bratzeit & Vorspeisen

<b>MÜNCHNER WEISSWURST (BIS 12:30 UHR)</b> 2 Stück kesselfrische Weißwürste <sup>4</sup> mit Händlmaier's süßem Hausmacher Senf	<b>10,50</b>	<b>CAESAR SALAD</b> Grüner Salat, geriebener Hartkäse <sup>f</sup> , Croutons <sup>a1</sup> , Kirschtomaten und klassisches Caesar Dressing <sup>c, f, d</sup>	<b>18,50</b>
<b>OBATZDA</b> würziger Biergartenkäse <sup>B, f</sup> , Radieserl und rote Zwiebeln	<b>15,50</b>	<b>BROTZEITBRETT (für 2 oder 4 Pers.)</b> Obatzda <sup>B, f</sup> , Meerrettichfrischkäse <sup>f</sup> , Fleischpflanzerl <sup>a</sup> , Gemüsepflanzerl <sup>c, f</sup> , Radi, geräucherter Bauernschinken <sup>B</sup> , Pfefferbeißer <sup>B</sup> , Blauschimmelkäse, Feigen, Tomaten, Essiggurken <sup>B, 7</sup> und gekochte Landeier <sup>6</sup>	<b>22,50</b> p. P.
<b>LEBERKNÖDELSUPPE</b> <sup>1</sup> mit hausgemachtem Leberknödel <sup>2, 8, a1, c, f</sup> und Schnittlauch	<b>13,50</b>		
<b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> <sup>B, f</sup> mit hausgemachtem Dressing, roten Zwiebeln, Essiggurken und Emmentaler	<b>18,50</b>		

# MARSTALL

## Frühstück

TÄGLICH BIS 11:00 UHR

<b>SÜSSE ETAGERE (für 2 Pers.)</b> Rührei <sup>c, f</sup> mit Schnittlauch, Obstsalat, Müsli <sup>a</sup> mit Joghurt <sup>1</sup> und Honig, Croissants <sup>a</sup> , Butter <sup>f</sup> , Marmelade <sup>B, 7, 8</sup> und Nutella <sup>1, h, e</sup>	<b>p. P. 14,50</b>
<b>HERZHAFTE ETAGERE (für 2 Pers.)</b> Rührei <sup>c, f</sup> mit Schnittlauch, Käse <sup>1</sup> und Schinken, Tomaten, Räucherlachs <sup>d, 8</sup> und Sahne-Meerrettich <sup>f</sup> , Butter <sup>f</sup> und Holzofenbrot <sup>a1, a2, a3</sup>	<b>p. P. 14,50</b>
<b>GRÜNE ETAGERE (für 2 Pers.)</b> Rührei <sup>c, f</sup> mit Schnittlauch, Avocado, Basilikum Creme <sup>f</sup> , Rucola, Tomate, Pistazien Croissant <sup>a, 1, h, 1</sup> und Holzofenbrot <sup>a1, a2, a3</sup>	<b>p. P. 14,50</b>
<b>GRANOLA BOWL</b> Gebackenes Müsli, Joghurt, Beeren der Saison, Chia-Samen und Agavensirup	<b>11,50</b>

## Bio-Eckerl

<b>BIO-RINDERTATAR</b> <sup>4, j</sup> Hausgemachtes Tatar, pikant gewürzt und serviert mit Holzofenbrot <sup>a1, a2, a3</sup>	<b>29,50</b>	<b>BIO-ZIEGENKÄSE MIT ROTE BEETE CARPACCIO</b> <sup>1</sup> gratinirt, mit Feldsalat und kandierten Walnüssen	<b>24,50</b>
<b>BIO-SÜSSKARTOFFELSUPPE</b> <sup>1</sup> mit Kokosmilch, Olivenöl und gerösteten Pinienkernen	<b>13,50</b>	<b>BIO-KÄSESPÄTZLE IM PFANDL</b> <sup>a, c, f</sup> mit feinstem Allgäuer Bergkäse, Zwiebelstroh <sup>a1</sup>	<b>22,50</b>



Alle Bio-Produkte unterliegen der Deutschen Ökonummer-Zertifizierung DE-Öko-006

# Wiesn-Schmankerl

½ WIESN-HENDL VOM GRILL  
mit Kartoffel-Gurkensalat **25,50**



SCHWEINEBRATEN VOM  
BAYRISCHEN JUNGSCHWEIN<sup>1</sup> (GQB)  
mit Krusterl, Festhiersauce<sup>1</sup>, Knödel<sup>2,a,1</sup>  
und Bayrisch Kraut **27,50**

WIENER SCHNITZEL VOM KALB<sup>a,1,c</sup>  
mit Kartoffel-Gurkensalat,  
Preiselbeeren und Zitrone **37,50**



MARSTALL BURGER  
gezapfter Schweinenacken, rauchige  
Marinade im Weizenweckerl<sup>a,1,k</sup> **28,50**  
Krautsalat<sup>2,1,7,a,1,j</sup>, Süßkartoffelpommes  
und Barbecue Sauce

½ BAUERNENTE VOM GRILL<sup>1</sup>  
mit Majoranjus<sup>1</sup>, Apfelblaukraut<sup>8</sup> **39,50**  
und Kartoffelknödel<sup>2,a,1</sup>

ZWIEBELROSTBRATEN<sup>1</sup>  
mit Röstzwiebeln<sup>a</sup>, Kartoffelpüree<sup>f</sup> und  
gemischtem Salat **33,50**

KALBSBACKERL<sup>1</sup> GESCHMORT IN PORTWEINJUS<sup>1</sup>  
mit Kartoffelpüree<sup>f</sup>, und  
glasiertem Marktgemüse **33,50**

PRIME RIBEYE STEAK (300 G)  
bestes Stück vom Black Angus Rind  
mit Ofenkartoffel, Sour Cream<sup>f</sup>,  
Kräuterbutter<sup>f</sup> und Barbecue Sauce<sup>9</sup> **48,50**

RÜCKEN VOM HIRSCHKALB  
mit Bio-Spätzle<sup>a,1,c</sup>, Rosenkohl,  
glasierten Maronen in Wildsauce<sup>1</sup> **42,50**

GEBRATENES LACHSFILET  
mit Paprikagemüse und Gnocchi<sup>7</sup> **32,50**  
mit hausgemachter Zitronen-Butter-Sauce<sup>a,f</sup>

TRÜFFELNUDELN<sup>a,1</sup>  
mit Herbsttrüffel in Butter-Sahne-Sauce<sup>f</sup> **28,50**

RAHMSCHWAMMERL<sup>1</sup>  
mit Steinpilzen, Pfifferlingen,  
Champignons und Semmelknödel<sup>a,1,c,f</sup> **29,50**



VEGANER BEYOND BURGER<sup>4,7,9</sup>  
im Brioche Bun<sup>a,1,8</sup>, mit Mango Chutney,  
mariniertem Rotkohl, karamellisierten  
Zwiebeln, Süßkartoffelpommes und  
Barbecue Sauce<sup>9</sup> **28,50**



VEGANES LEBERKÄSGRÖSTL<sup>1</sup>  
mit Bratkartoffeln, Petersilie, Zwiebeln  
und Lauchzwiebeln **21,50**

+ Bio-Spiegelei **23,50**



BLACK TIGER GARNELEN<sup>4,b</sup> PFANDL (für 4 Pers.)  
1,5 kg feinste Black Tiger Garnelen gebraten **p. P.**  
mit Olivenöl und Knoblauch, dazu Baguette<sup>a,f</sup>, **48,50**  
Aioli, Sweet Chili Sauce und Cocktailsauce

## Süße Küche

DAMPFNUDEL<sup>a,1,c,f</sup> mit Vanillesauce<sup>f</sup> **13,50**

APFELSTRUDEL<sup>a,1</sup> mit Vanillesauce<sup>f</sup> **13,50**



ZITRONENSORBELT mit Belvedere Vodka 5 cl **21,50**

SCHOKO SOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM WEISSEM KERN<sup>a,1,c,f</sup>  
mit Vanilleeis<sup>f</sup> und Beerenkompott **14,50**



MARSTALL KAISERSCHMARRN<sup>a,1,c,f</sup> (für 2 oder 4 Pers.)  
im Pfandl, mit Marillenröster und Apfelmus<sup>2,7</sup> **p.P 21,50**

## Kaffee und Tee



DALLMAYR'S KAFFEE<sup>5\*</sup> **6,00**

DALLMAYR'S ESPRESSO<sup>5</sup> **4,00**



ESPRESSO MARTINI<sup>5</sup> mit Belvedere Vodka **16,50**

\* Wird im MARSTALL Jahreshaferl zzgl. 7,00€ Pfand serviert.  
Rückgabe nur außen am Kaffeestand möglich.  
Nur bargeldlose Rückgabe möglich.

## Kindergerichte

Jedes Kindergericht mit Gratis-Fruchtquetschi

2 KNÖDEL<sup>2,a,1,j</sup> MIT SAUCE<sup>1</sup> **9,50**

BIO-SPÄTZLE<sup>a,c,f</sup> MIT SAUCE<sup>1</sup> **9,50**

## Beilagen

GROSSE WIESN BREZE<sup>a,1</sup> **8,50**

KLEINE WIESN BREZE<sup>a,1</sup> **3,50**

HOLZOFENBROT<sup>a,1,a,2,a,3</sup>  
(1 Brotteller) **3,50**



Marstall  
Kaffeehaferl  
2025

limitierte Auflage  
**7,00**

# LEGER

AM DOM



**BESUCHEN SIE UNS AUCH  
AUSSERHALB DES OKTOBERFESTS.**

DAS LEGER AM DOM IST MEHR  
ALS EIN RESTAURANT...  
IN DER INNENSTADT DIREKT  
AN DER FRAUENKIRCHE!



## Festwirtsfamilien Able und Strobl

mit Küchenchef Ralph Fellner und dem gesamten Team  
wünschen ein tolles Wiesn-Erlebnis 2025  
und einen angenehmen Aufenthalt im Marstall Festszelt!



## Oktoberfest



English Menu  
SCAN HERE



## Alkoholfrei

Münchner Tafelwasser	0,50 l	6,00
Zitronenlimonade	0,50 l	6,50
Apfelsaftschorle	0,50 l	6,50
Bluna Mix Cola Orange <sup>15</sup>	0,50 l	6,50
Afri Cola <sup>1, 5, 7</sup>	0,50 l	6,50
Familien-Orangentimo <sup>1, 8</sup>	0,50 l	4,50
San Pellegrino	0,75 l	11,50
Acqua Panna	0,75 l	11,50

## Weine

### WEISSWEINE

Spritzige Weißweinschorle <sup>1</sup> mit Grüner Veltliner	0,50 l	16,00
Fass 4 Grüner Veltliner 2023/2024 <sup>1</sup> Weingut Ott, Niederösterreich, AT	0,75 l 1,50 l	89,00 195,00
Sauvignon Blanc 2024 <sup>1</sup> Weingut Polz, Südstirolermark, AT	0,75 l	79,00
Cà dei Frati Lugana 2024 <sup>1</sup> DOC, Lombardel, IT	0,75 l 1,50 l	89,00 195,00
Ried Zieregg Sauvignon Blanc 2018 <sup>1</sup> Weingut Tement, Südstirolermark, AT	0,75 l	125,00

### ROTWEIN

Barbera Bansella Nizza 2021 <sup>1</sup> Casa Vinicola Prunotto Piemont, IT	0,75 l	115,00
--------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

### ROSÉWEIN

Whispering Angel 2024 Château d'Esclans, Cotes de Provence, FR	0,75 l	95,00
-------------------------------------------------------------------	--------	-------

Nur solange der Vorrat reicht.  
Eventuelle Jahrgangsänderungen vorbehalten.

## Biere



Maß Wiesn-Bier Spatenbräu <sup>a2</sup> 1,00 l 15,40

Maß Radler Spatenbräu <sup>a2</sup>  
mit Zitronenlimonade 1,00 l 15,40

Franziskaner Hefeweißbier <sup>a1</sup> 0,50 l 8,60



Maß Franziskaner Hefeweißbier <sup>a1</sup> 1,00 l 17,20

Maß Franziskaner Hefeweißbier <sup>a1</sup>  
mit Zitronenlimonade 1,00 l 17,20



Löwenbräu Alkoholfrei <sup>a2</sup> 1,00 l 15,40

Löwenbräu Radler Alkoholfrei <sup>a2</sup> 1,00 l 15,40

## Schnaps



Reisetbauer Williamsbirne  
Qualitätsbrand im Miniaturflascherl 4 cl 16,00



Reisetbauer Marille  
Qualitätsbrand im Miniaturflascherl 4 cl 16,00

MARSTALL Erdbeer Limes <sup>1</sup>  
im Miniaturflascherl - „Limited Edition“  
Edelbrennerei Stettner, Kolbermoor 4 cl 13,00



Espresso Martini <sup>5</sup>  
mit Belvedere Vodka 4 cl 16,50



Belvedere Zitronensorbet  
mit Belvedere Vodka 5 cl 21,50

## Zusatzstoffe und Allergene

Scannen Sie den nebenstehenden QR-Code →



Geprüfte Qualität-Bayern ist ein  
Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem  
für pflanzliche und tierische Lebensmittel  
aus der Lebensmittelherzeugung  
und -verarbeitung.  
Unsere GG-Produkte stammen aus dem  
Programm „Geprüfte Qualität - Bayern“,  
aus dem Produktbereich  
„Schwäne und Schweinefleisch“.  
Mehr unter [www.gg-bayern.de](http://www.gg-bayern.de)



## Champagner

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE	IMPERIAL BRUT <sup>1</sup>	0,75 l 1,50 l 3,00 l	175,00 350,00 1.150,00	
	IMPERIAL BRUT ROSÉ <sup>1</sup>	1,50 l 3,00 l	400,00 1.500,00	
	ICE IMPERIAL <sup>1</sup>	1,50 l 3,00 l	430,00 1.500,00	
CHAMPAGNE TAITTINGER Réserve	PRESTIGE BRUT <sup>1</sup>	1,50 l	350,00	
Ruinart	BRUT ROSÉ <sup>1</sup>	0,75 l 1,50 l 3,00 l	225,00 450,00 2.250,00	
		BRUT BLANC 2015 <sup>1</sup>	0,75 l	590,00
		BRUT BLANC 2013 <sup>1</sup>	1,50 l	1.450,00
Dom Pérignon	BRUT ROSÉ 2009 <sup>1</sup>	0,75 l	990,00	
	BRUT ROSÉ 2009 <sup>1</sup>	1,50 l	2.850,00	

Nur solange der Vorrat reicht.  
Eventuelle Jahrgangsänderungen vorbehalten.  
Weitere Größen unserer Champagner auf Anfrage.

## Marstall Champagner- Krügerl 2025

limitierte Auflage · 0,25 L  
14,00



Alle Preise verstehen sich in Euro und  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# MARSTALL FESTZELT

*Wiesn 2025 für daheim!*

Entdecken Sie unsere limitierten  
MARSTALL Souvenir!

*Marstall  
Champagner-  
Krügerl 2025*

limitierte Auflage · 0,25 L  
14,00

Nur solange  
der Vorrat  
reicht!

Bestellen Sie  
bei Ihrem  
zuständigen  
Service mit.



*... fian Spotzl  
Marstall-  
Seidentuch*

53x53 cm · reine Seide  
29,50



*... fian Gspusi  
Marstall  
Isarseidl Glaskrug*

Höhe 20 cm · 1 L  
15,00

*Marstall-Apple  
Watch Armband*

Handgemacht in Bayern  
• 45 mm weiß-blau, Leder glatt  
• 45 mm weiß-grün, Leder glatt  
• 41 mm rosa-grün, Rauleder grau  
59,00



*... a Gscheid(s)  
Marstall  
Kaffeehaferl*

Höhe 10 cm  
7,00