

Unsere Küche hat bis 21.30 Uhr für Sie geöffnet

11 – 14 Uhr
Altbayerische Schmankerl

– Nur so lange der Vorrat reicht –

Wir verarbeiten vorwiegend einheimische Fleischprodukte aus kontrollierter Aufzucht

Mo – Do
Mittagsmenü
26,00 €

mit Paulaner Spezi vom Fass, 0,5 l oder einem anderen alkf. Getränk 0,5 l

Herzhaftes Bratengröstl mit Krautsalat⁹ oder

Ochsenpflanzler^{A B G L P 3 4 6} mit Rahmwirsing & Kartoffeln

Mittagsschmankerl
Mo & Di

Bayerischer Bauernschmaus
Gebratenes Schweinefleisch & Schweinswürstl auf Fass-Sauerkraut^{A L P 1 2 3 4 8}

16,00

Mi & Do

Bayerisches Rahmlüngerl mit hausgemachtem Semmelknödel^{A a B G P}

16,00

täglich bis 14 Uhr für Kinder bis 7 Jahre

Kinderteller
ein Paar Wiener mit Pommes inkl. 0,2 l Limo^{L P 2 3 4 6}

5,00 €

Ein Wiedereinlass bei Verlassen des Zeltes ist nicht möglich!

Wir akzeptieren keine American Express. Für Garderobe keine Haftung.



A	glutenhaltiges Getreide	P	Sellerie
Ac	Gerste	R	Schwefeldioxid/Sulfite
Aa	Weizen	1	Farbstoff
B	Eier	2	Konservierungsstoff
C	Krebstiere	3	Antioxidationsmittel
D	Fisch	4	Geschmacksverstärker
E	Weichtiere	5	geschwefelt
F	Sojabohnen	6	Phosphat
G	Milch/Lactose	8	Nitrat
H	Schalenfrüchte/Nüsse	9	Süßungsmittel
Ha	Mandeln	10	koffeinhaltig
K	Erdnüsse	11	chininhaltig
L	Senf		
M	Sesamsamen		
N	Lupinen		

Wir bitten um Verständnis, dass eine Kreuzkontamination nicht komplett ausgeschlossen werden kann!

Ein herzliches Willkommen im Armbrustschützenzelt zum Oktoberfest 2026

»Guten Appetit« wünschen Ihnen die Festwirte Familie Inselkammer und alle Mitarbeiter

Das große Brotzeitbrett 89,00

Verschiedene Hirschspezialitäten aus eigener Jagd, Roastbeef, Mini-Fleischpflanzerl, Pfefferbeisser, kalter Braten, zweierlei Käse, Kartoffelkas, Griebenschmalz, Gurken, Paprika, Tomaten und Brotchips^{Aa B G L 2 3 4 5 8 9}

Kalte Spezialitäten

Portion Obazda mit Zwiebelringen^{G 2} 16,50

Schweizer Wurstsalat in Essig und Öl, mit Paprika und Zwiebelringen^{G 2 3 4 8} 16,50

Radi- und Radieserteller 9,90

Bayerische Wurstküche

2 Münchner Weißwurst' (bis 15 Uhr) mit Brezn und süßem Hausmacher Senf^{Aa G L 3 4 6} 11,90

2 Paar Schweinswürstl vom Grill mit Fass-Sauerkraut^{A G L P 1 2 3 4 6 8} 15,20

Scharfer Bayer rote Bratwurst mit bayerischer Currysauce und Pommes Frites^{Aa L 2 3 4 6} 19,90

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe mit Nudeln und viel Ochsenfleisch^{Aa B P} 9,90

Böhmischer Suppeneintopf (vegan) mit grünen Linsen, gelben Rüben und Kartoffeln^{2 4 P} 9,30

Kaspressknödelsuppe mit frischem Schnittlauch^{A B G P} 9,90

Extra Beilagen
(nur mit Hauptgericht)

Kleiner gemischter Salat^{Aa B G L 1 2 4 9} 5,80

Kartoffelsalat^P 5,80

Krautsalat^{L P 4} 5,80

Semmelknödel^{A B G} 5,80

Kartoffelknödel^{Aa R 2 3 5} 5,80

Apfel-Blaukraut 5,80

Beilagenänderungen sind nicht möglich. Bewirtungsrechnungen können nur am Bewirtungstag ausgestellt werden. Unsere Europreise enthalten Bedienungsgeld und gesetzl. MwSt. .

Wiesn Schmankerl

Schweinsbraten mit deftiger Soße Kartoffelknödel und Krautsalat^{Aa P R 1 2 3 5} 24,50

Tellerfleisch vom Biorind im Sud frisch geriebener Meerrettich, Kartoffelsalat^{L P 1 2 3 4} 27,90

Münchner Sauerbraten nach altem Rezept in herzhafter Soße mit Bio-Spätzle^{Aa B G P 1} 27,90

Altbayerisches „Bierbratl“ in kräftiger Soße mit Kartoffel-Gurkensalat^{Aa L P 1 2 4} 22,90

Portion resche Schweinshaxe dazu Kartoffelknödel mit Butterbrösel^{Aa B G P R 1 3} 28,90

Schützenschnitzel in der Brezenkruste mit garniertem Kartoffelsalat^{Aa B L P 1 2 4} 29,50

Spanferkel, frisch gebraten Kartoffelknödel und Krautsalat^{Aa P R 1 2 3 5} 32,50

Edelgulasch vom Unterammergauer Hirsch Bio-Spätzle, Preiselbeeren^{Aa B G P R 3} 29,90

Rosa gebratene Lende vom Weideochsen mit herzhafter Pfeffersoße frische Schwammerl und Ofenkartoffel mit Kräuterdip^{Aa G L P 1} 37,50

„Unser Wildester“

Hirschburger – aus eigener Jagd –

Gemischtes Hackfleisch aus Wildfleisch und Schwein, Rotkraut-Coleslaw, Salat, hausgemachter Barbecue Sauce, Senfgurken, Birnenchutney und Röstzwiebeln im Laugen Bun mit fränkischen Kartoffel-Zwiebel-Chips^{A, C, G, M, 2, 4}

24,90

Besuchen Sie gerne unsere Halali-Bar

Mo – Do ab 11.00 Uhr
Fr – So ab 10.00 Uhr

hier im Zelt / Haupteingang

Direkt vom Grill –

1/2 schlachtfisches Wiesn Hendl knusprig am Spieß gebraten, besonders zu empfehlen
17,00

Niederbayerische Bauernente mit Apfel-Blaukraut und handgedrehtem Kartoffelknödel^{Aa P R 1 2 3 5}

1/2 Ente **37,00**
1/4 Ente **28,50**

Etwas ohne Fleisch

Bunter Salatteller „Viktualienmarkt“ mit Kaspressknödel und Kerndl^{A B G L 1 3 4 9} 21,90

Bio-Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat^{Aa B G L 1 3 4 9} 23,90

Würziges Seitangulasch (vegan) mit Kartoffelknödel^{Aa P R 2 3 5} 27,50

Ofenkartoffel mit veganem Kräuterdip und Grillgemüse^A 18,90

Rahmschwammerl mit frischen Kräutern und bayerischem Semmelknödel^{B P 2 4} 25,50

Portion Pommes Frites 9,90

Süße Köstlichkeiten

Nachspeisenvariation für 4 – 5 Personen

zweierlei Dessertschnitte, Schoko-Würfel mit Pistazie und Himbeeren, Eierlikör Blumentopf (enthält Alkohol), Zitronen-Radler-Gugelhupf, Schokomousse, Windbeutel und Topfenknödel mit Zwetschgenröster^{A B C F G H K M 1 2 3 4}

59,00

Warmer Apfelstrudel mit Weinbeeren und Vanillesoße^{Aa B G Ha 1} 12,50

Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster^{A B G 3} 19,50

Aus dem Wasser

Räucherlachs fein aufgeschnitten mit Ofenkartoffel und Kräuterdip^{A D} 23,50

Forellenfilet im Paulaner-Bierteig mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat^{Aa B D G L 2 3 9} 24,90

Getränke

DALLMAYR KAFFEESPEZIALITÄTEN

Wir bieten alle Heißgetränke im Haferl oder im Souvenirhaferl zum Mitnehmen an.

	Haferl	Haferl zum Mitnehmen
Kaffee	6,50	8,75
Cappuccino ^G	6,50	8,75
Heiße Schokolade ^{G 9}	6,50	8,75

Mass Paulaner Oktoberfest-Bier^{Ac} 1,0 l **15,90**

Mass Radler^{Ac 9} 1,0 l **15,90**

Mass Paulaner^{Ac} – Alkoholfrei 1,0 l **15,90**

Paulaner Spezi vom Fass^{1 3 8 9 10} 0,5 l **6,90**

Cola, Fanta, Sprite

Apfelschorle^{1 2 3 10} 0,5 l **6,90**

Tafelwasser 0,5 l **5,75**

2025 BIO-Müller-Thurgau^R Weingut Hemberger Qualitätswein, Franken, weiß im Krügerl 0,4 l **20,90**

Zweigelt^R Weingut Überacker Niederösterreich-AT, rot im Krügerl 0,4 l **20,90**

Weinschorle^R weiß / rot 0,5 l **13,90**

BIO-Grauer Burgunder^R Bio-Weingut Benzinger Pfalz, weiß, QbA 0,75 l **49,00**

Grüner Veltliner „Gärtling“^R Weingut Martin Nigl Niederösterreich-AT, weiß, trocken 0,75 l **59,00**

Sauvignon Blanc^R Weingut Polz Steiermark-AT, weiß, trocken 0,75 l **69,00**

BIO-Chiaretto Rosé^R Bio-Weingut Roberta Gorgo Südtirol-IT, DOCG 0,75 l **49,90**

Unplugged Zweigelt^R Hannes Reeh Burgenland-AT, rot 0,75 l **69,00**

Champagner Moët & Chandon – Größere Flaschen auf Anfrage –

Impérial^R 0,75 l **159,00**

Impérial Magnum^R 1,50 l **330,00**

Rosé Impérial^R 0,75 l **179,00**

Rosé Impérial Magnum^R 1,50 l **390,00**

RUINART Rosé^R 0,75 l **215,00**

Vivace Secco trocken^R Weingut zur Schwane Deutscher Perlwein, trocken 0,75 l **49,90**

Schützengeist Obstler 3 cl, 38 % Vol. 3 cl **8,10**

Williams Christ Schnapserl 3 cl, 35 % Vol., Spirituose 3 cl **8,90**

Haselnuss Schnapserl^H 3 cl, 38 % Vol., Spirituose 3 cl **8,10**

Erdbeer Limes^{1 5} 3 cl, 20 % Vol. 3 cl **8,10**

Weinberg-Pfirsich Likör³ 3 cl, 25 % Vol. 3 cl **8,10**

Jägermeister 2 cl Flascherl, 35 % Vol. ... 2 cl **7,50**

Unsere Liköre und Brände kommen von der Brennerei Silbernagl in Hausham. Zu Ihren Flaschenweinen, Sekt & Champagner erhalten Sie Glaspfandkrügerl. Sie können über das Servicepersonal Steinkrügerl (0,25 l) gerne käuflich erwerben € 5,00.

Oktoberfest

Nach der Wiesn ist vor der Wiesn! Tische für 2027?

Folgen Sie uns auf Instagram

@armbrustschuetzenzelt

Genuss Bayern

Ausgezeichnetes Festzelt

„platzl“ HOTELS Munich

PLATZL HOTEL Pfistermühle Ayinger am Platzl Josefa

MARIAS PLATZL HOTEL Kreszenz⁴ – der Saal Ayinger in der Au

www.platzl.de
www.mariasplatzl.de

WIESEN FESTE


english menu


menú español


menu français


menu italiano

Illustrationen im Innenteil der Speisekarte von Katharina Inselkammer