

FISCHER-VRONI

Karl Winter OHG seit 1949 auf dem Oktoberfest

SPEISEKARTE 2025



Ihr Festwirt Johann Stadtmüller
wünscht guten Appetit!

Küchenleitung: Asso Arkawasy

Es spielen für Sie:

tagsüber



abends



Augustiner-Bräu München



Tagesgericht € 19,50
Montag 22.09.2025
von 11 bis 14 Uhr
 Seelachsfilet vom Grill
 mit Senfsoße,
 Salzkartoffeln
a1, d, g, k

Tagesgericht € 19,50
Dienstag 23.09.2025
von 11 bis 14 Uhr
 Schollenfilet gegrillt
 mit Speck und Kapern,
 Kartoffelpüree
a1, d, g, 8

Tagesgericht € 19,50
Mittwoch 24.09.2025
von 11 bis 14 Uhr
 Steckerlfisch Makrele
 mit
 hausgemachtem Kartoffelsalat
d, i, k

Tagesgericht € 19,50
Donnerstag 25.09.2025
von 11 bis 14 Uhr
 Filet vom Kabeljau
 paniert und frittiert,
 Remouladensoße,
 hausgemachter Kartoffelsalat
a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 19,50
Freitag 26.09.2025
von 11 bis 14 Uhr
 Fisch-Gratin
 Gemüse med.
 Salzkartoffeln
a1, c, d, g, k

Vroni's Vorspeisen-Teller g, k, m, 2, 5, 7, 14

Radieserl, Obatzter, Meerrettich-Frischkäse,
 Griebenschmalz, grobe Streichwurst € 20,90

Geflügelgerichte



1/2 Bio-Hendl i, k
 mit frischer Petersilie und Salz, Pfeffer und
 Paprika gewürzt,
 Rohgewicht 750-800 Gramm € 23,50

1/4 Lugeder Ente a1, i, m
 mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 30,50

Fleischgerichte



Ofenfrischer Schweinsbraten a1, g, i, k, m
 mit Kruste, Kartoffelknödel in Augustiner-Bier-Soße € 23,90

1/2 knusprige Schweinshaxe a1, g, i, k, m
 mit Kartoffelknödel in Augustiner-Bier-Soße € 23,90

Hirsch-Edelgulasch a1, c, g, i
 mit Semmelknödel,
 Wacholdersoße² und Preiselbeeren¹¹ € 28,90

Surf & Turf a1, b, g
 200g Rinderfilet medium gegrillt
 mit 6 Garnelen und Knoblauchbaguette € 59,90

Bayerisches Würstl-

Angebot täglich bis 12.00 Uhr



Weißwurst 7 a1, i, k
 mit Händlmaier-Senf Stück € 2,50

1 Paar Wiener Würstl 2, 7, 14, 9 i, k
 mit Händlmaier-Senf € 5,00

1 Paar Debreziner 7, 14, 9 i, k
 mit Händlmaier-Senf € 5,00



Eine resche Bio-Wiesn-Brezn a1.. € 7,10

oktoberfest.de
Die offizielle Oktoberfest App
 Jetzt downloaden: www.oktoberfest.de/app

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

Ausschließlich in BIO-Qualität: 1/2 Hendl, Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse, Brezn, Spätzle, Saibling & Kaffee.

Salate & Beilagen

Portion hausgemachter Kartoffelsalat i, k
 mit frischen Zwiebeln, Essig und Öl-Dressing € 6,90
Portion Krautsalat ¹⁴ € 6,50
Portion Blaukraut ⁷ € 6,50

Käse

Portion Obatzter ⁹ mit roten Zwiebelringen € 16,50

Vegetarisches

Rahmschwammerl ⁸ a1, c, g
 mit Brezn-Serviettenknödel € 19,90
Kasspatzn mit Bio-Spätzle ⁸ a1, c, g mit Bio-Emmentaler,
 Bio-Bergkäse und Röstzwiebeln € 24,90



Vegetarisch

Schichtgericht aus der nördlichsten Stadt Italiens
 Pflasagne mit Gemüse, Sojahack^f
 und Haferbechamel € 20,90

Krautfleckerl a1, f, i gedünstetes Bayrisch Kraut
 mit Dunkelbier gelöscht, rescher veganer Speck,
 breite Nudeln € 19,50

3 Stück hausgemachte Apfelmücherl a1
 im Bierteigmantel, in Zimtzucker gewendet,
 mit Vanillesoße € 15,50

Immunstamperl
 Kurzgetränk mit Ingwer, Kurkuma, Orange 2 cl € 6,00

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

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.

ht € 19,50
6.09.2025
is 14 Uhr
rillteller
diterraner Art
rtoffeln
d, g

Tagesgericht € 19,50
Montag 29.09.2025
von 11 bis 14 Uhr
Seelachsfilet vom Grill
mit Senfsoße,
Salzkartoffeln
a1, c, d, g, k

Tagesgericht € 19,50
Dienstag 30.09.2025
von 11 bis 14 Uhr
Schollenfilet gegrillt
mit Speck und Kapern,
Kartoffelpüree
a1, d, g, 8

Tagesgericht € 19,50
Mittwoch 01.10.2025
von 11 bis 14 Uhr
Steckerlfisch Makrele
mit
hausgemachtem Kartoffelsalat
d, i, k

Tagesgericht € 19,50
Donnerstag 02.10.2025
von 11 bis 14 Uhr
Fisch-Grillteller
Gemüse mediterraner Art
Salzkartoffeln
a1, d, g

Fischgerichte

Vroni's Fischsuppe in der Terrine^{b, d, g, i, m, o}
mit Edelfischeinlage, Garnele und
Streifen von Wurzelgemüse im Fischfond mit
Hummerbutter^{2, 8} und Noilly Prat verfeinert € 20,50

Edle Matjesfilets nach Hausfrauen-Art
3 Filets auf Buchenholz angeräuchert,^{c, g, k}
rote Zwiebelringe und Salzkartoffeln € 23,90

Fischgulasch nach Omas Rezept^{a1, d, g, i, k}
Stücke vom Seelachsfilet
mit Kartoffeln und in Zwiebeln angebraten,
mit frischem Majoran und Sahne verfeinert⁸ € 23,90

Seelachsfilet im Augustiner-Bierteig^{a1, c, d, g, i, k}
gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Remouladensoße^{2, 8} € 25,90

Rotbarschfilet gebacken^{a1, c, d, g, i, k}
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Remouladensoße^{2, 8} € 31,50

Fischgrillteller^{d, k} Edelfischstücke mit Garnele
und Basmati-Reis auf Ratatouille-Gemüse € 33,90

Gegrilltes Lachsfilet^{a1, d, g} auf der Haut gebraten
mit Champagnersoße^{2, 3, 8}, gedünsteten Blattspinat
und Butterkartoffeln € 35,90

Zanderfilet vom Grill^{a1, d, g}
mit Garnele, auf hausgemachtem
Kartoffel-Steinpilz-Püree⁸ € 39,50



Steckerlfisch vom Holzkohlegrill

Makrele^{d, i, k} ca. 400 - 500 g 100 g € 4,90
Lachsforelle (rotfleischig)^{d, i, k} ca. 500 - 700 g ... 100 g € 5,90
Bio-Saibling^{d, i, k} ca. 500 - 700 g 100 g € 7,50

Räucherfisch

Bio-Saibling^d
frisch aus dem Räucherofen ca. 500 - 700 g 100 g € 7,50



Wir verwenden Kartoffeln,
zertifiziert mit dem Bayerischen Bio-Siegel.

Fischer-Vroni's Fischvariationen

Gemischtes Fischbrett^{a1, b, d, g, i, m, o}
frisches Zander- und Lachsfilet und 2 Garnelen vom Grill,
Rotbarschfilet gebacken, Ratatouille-Gemüse,
Salzkartoffeln, Senfsoße^{2, 8}, Champagnersoße^{2, 3, 8}
ab 2 Personen, Preis pro Person € 49,90

Surf & Turf^{a1, b, g}
200g Rinderfilet medium gegrillt
mit 6 Garnelen und Knoblauchbaguette € 59,90

Ganzer Zander^{a1, d, g} Ratatouille-Gemüse, Salzkartoffeln,
Senfsoße^{2, 8}, Champagnersoße^{2, 3, 8}
ca. 2,0 kg für 4 Personen € 175,00
ca. 2,5 kg für 6 Personen € 215,00
ca. 3,0 kg für 8 Personen € 260,00

Nachspeisen

3 Stück hausgemachte Apfelkücherl^{vegan a1}
im Bierteigmantel, in Zimtucker gewendet,
mit Vanillesoße € 15,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn karamelisiert^{a1, c, g, h1}
mit Mandeln², Apfelkompott
und Preiselbeeren¹¹ € 19,90

Vroni's Desserts auf 3 Etagen^{a1, c, g, h1, m}
weiße und braune Mousse au Chocolat^{2, 8, 11},
Apfelkücherl, Kaiserschmarrn⁸, Knödel Trio^{1, 8, a1, c, h, h2}
und Beerenfrüchte^{2, 3}
für 3 Personen € 44,90

Für die Kinder

Beachten Sie bitte unsere extra Kinderkarte –
täglich bis 15.00 Uhr.



To read
the menu
in English,
pls scan the QR
code.



Per accedere
al menu
in italiano,
scansionate
p.f. il QR-code.

In sämtlichen Preisen sind 12% Bedienungsgeld
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Für Garderobe übernehmen wir
keine Haftung!

Weine

2024er Grüner Veltliner QW ^{5 m}

Hugl-Wimmer, Österreichisches Weinviertel
trocken, frisch, fruchtig, spritzig, Vol. 12% 0,25 l € 6,50

Weinschorle ^{5 m}

sauer, weiß, mit Grünem Veltliner 0,5 l € 11,50

2024er Lugana Cà dei Frati DOC, Turbiana ^{5 m}

trocken, vollmundig, elegant, mit harmonischem Duft,
Weingut Azienda Cà dei Frati, Lombardei, Vol. 13%
Flasche 0,75 l € 65,00
Flasche 1,50 l € 115,00

2023er Nordheimer Vögelein Weisser Burgunder Terroir ^{5 m}

DIVINO eG aus Franken, trocken, mineralisch geprägt,
mit einem sehr attraktiven Duft von reifen Zitrus- und
saftigen exotischen Früchten, Vol. 13%
Flasche 0,75 l € 49,00

2024er Whispering Angel Rosé CdP ACP ^{5 m}

Cave d'Eclans-Provence, trocken, Vol. 13%
Flasche 0,75 l € 69,00
Flasche 1,50 l € 140,00
Flasche 3,00 l € 245,00
Flasche 6,00 l € 475,00

Prosecco Mionetto Spumante Extra Dry ^{5 m}

DOC Treviso, vegan, Vol. 11%
Flasche 0,75 l € 49,00

Champagner

 **MOËT & CHANDON** ^{5 m} Vol. 12%
BRUT IMPÉRIAL

Flasche 0,75 l € 150,00
Flasche 1,50 l € 300,00
Flasche 3,00 l € 900,00
Flasche 6,00 l € 1.500,00

 **Ruinart Rosé** ^m
Vol. 12,5%

Flasche 0,75 l € 199,00
Flasche 1,50 l € 400,00
Flasche 3,00 l € 1.500,00

 **MOËT & CHANDON** ^{5 m} Vol. 12%
ICE IMPÉRIAL

Flasche 0,75 l € 175,00
Flasche 1,50 l € 350,00
Flasche 3,0 l € 1.000,00

Vroni's Boote

Vroni's Vodka Boot ^{a 2}

mit Belvedere Vodka Vol. 40% und 5x Beigetränk ... 0,7 l € 130,00

Vroni's Vodka Boot ^{a 2}

mit Belvedere Vodka Vol. 40% und 12x Beigetränk .. 1,75 l € 350,00

Vroni's Gin Boot ^{a 2}

mit Gin-Sul Vol. 43% und 5x Beigetränk 0,5 l € 120,00

Softdrinks:

Pink Grapefruit ^{1,3}, Wild Berry,
Spice Ginger Beer ², Tonic Water ^{10,4,3} 0,2 l € 4,00

Kaffee, Bio-Fair-Trade-Genuss

Haferl Kaffee ⁹ € 5,00
Haferl Cappuccino ^{9,8,g} € 6,00
Espresso doppelt ⁹ € 6,00

Bier & Radler

1 Maß Augustiner „Wiesn Edelstoff“

vom Holzfass ^{a3} 1,0 l € 15,40

1 Radler-Maß ^{1,11 a3} 1,0 l € 15,40

1 Maß Augustiner Hell
alkoholfrei ^{a3} 1,0 l € 15,40

1 Radler-Maß alkoholfrei ^{1,11 a3} 1,0 l € 15,40

Nicht genügend gefüllte Maßkrüge bitten wir nachschenken zu lassen.

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,5 l € 5,00

Zitronenlimonade ^{1,11} 0,5 l € 6,10

ColaMix ^{1,9,11} 0,5 l € 6,10

Apfelschorle ^{1,2,11} 0,5 l € 6,10

Red Bull Energy Drink ^{1,2,9,15} 0,25 l € 5,00

Red Bull Sugar free ^{1,2,9,11,15} 0,25 l € 5,00

Red Bull Green Edition ^{1,2,9,15} 0,25 l € 5,00

Zero-Spritz ^{1,5,10,11} alkoholfrei,
10 cl Mionetto Aperitivo, Soda und Eis 0,5 l € 18,00

Immunstamperl
Kurzgetränk mit Ingwer, Kurkuma, Orange..... 2 cl € 6,00

Drinks

 **CHANDON** ^{5 m} Vol. 11,5%

Flasche 0,75 l € 65,00

Flasche 1,50 l € 130,00

Wiesn-Spritz ^{1,5,10,11 m} 10 cl Aperol-Likör Vol. 11%,

Weißwein 0,25 l, Soda und Eis 0,5 l € 18,00

Limão Fizz Vol. 10,5%,

mit frisch gepresstem Zitronensaft und Gin-Sul 0,75 l € 49,00

Gin Tonic ¹⁰ 6 cl Gin-Sul Dry Gin, Vol. 43%,

Tonic-Water, Limette und Eis 0,5 l € 19,00

Vodka Red Bull Red Bull ^{1,2,9,15 a}

mit 6 cl Lions Vodka Vol. 40% € 19,00

Flying Hirsch Red Bull ^{1,9,2,15 a}

mit 2 cl Jägermeister, Vol. 35% € 9,00

Schnapslerl

Birnlng ^{2,11} Feinster Williamsbirnenbrand von LANTENHAMMER

Vol. 40%, Babybirne, Birnensaft 5 cl € 8,50



LANTENHAMMER

Distillerie seit 1928

Fischer Vroni's

„Lantenhammer“- Flascherl

Haselnuss ^{h2} Spirituose mit Kakao verfeinert

Vol. 32% 2 cl € 6,00

Himbeer Spirituose mit Fruchtauszug verfeinert

Vol. 32% 2 cl € 6,00

Birne Spirituose mit Fruchtauszug verfeinert

Vol. 32% 2 cl € 6,00

Kaffee-Busserl

Likör mit Espresso-Martini-Geschmack ^{1,9 g}

Weil Kaffee allein nicht reicht, Vol. 25% 2 cl € 6,00

Jägermeister-Flascherl ¹ Kräuterlikör Vol. 35% 2 cl € 6,00

Alkoholische Getränke sind nur über die Bedienung
und an der Bar auf der Galerie erhältlich.