

Schützen-Festzelt

Oktoberfest München



Genuss Bayern
Ausgezeichnetes Festzelt
Schützen-Festzelt

2025

Biere



Löwenbräu Oktoberfestbier ^{A3}	11	15,40
Radler-Maß ^{A3}	11	15,40
Löwenbräu Alkoholfrei ^{A3}	11	15,40

Alkoholfreie Getränke



Münchner Tafelwasser	0,5l	6,10
Zitronenlimo	0,5l	6,10
Spezi ^{6,8}	0,5l	6,10
Apfelsaftschorle	0,5l	6,10
Adelholzener Mineralwasser	0,75l	11,00
Red Bull Energy Drink ⁷	0,25l	6,70
Red Bull Sugarfree ⁷	0,25l	6,70
Red Bull White Edition		
Kokos- Blaubeere ⁷	0,25l	6,70
Familiengetränk		
Orangenlimo	0,5l	3,90

Kaffee



Haferl Dallmayr Fairtrade Kaffee ⁸	6,50
---	------

Schnaps

exklusiv für uns vom Schlemmer aus München gebrannt und abgefüllt

Schützen-Festzelt-Marillenlikör 25%		
in der Minibügelflasche	0,04l	15,50
	0,5l	112,00
Schützen-Festzelt-Haselnuss Geist 40%		
in der Minibügelflasche	0,04l	15,50
Schützen-Festzelt-Williamsbirne		
Birnen-Brand 40%		
in der Minibügelflasche	0,04l	15,50
Schützen-Festzelt-Himbeerlikör 25%		
in der Minibügelflasche	0,04l	15,50

Limão Fizz 10%

der fertig gemixte Gin Fizz - mit frisch gepresstem Zitronensaft, GIN SUL und jeder Menge Prickeln

0,75l	69,00
-------	-------

Belvedere Wodka 40% ⁷

mit 6 Red Bull Energy Drink	0,7l	177,50
-----------------------------	------	--------

Jägermeister – Miniflasche

0,02l	6,40
-------	------

Jägermeister – Box, 9 kleine Jäger

	56,00
--	-------

Weißweine

Weißweinschorle aus Grüner Veltliner ^L
 in Glaskrug mit Eis serviert

0,5l	12,60
------	-------

Lugana ^L – Weingut Cà dei Frati
 Lombardei, Italien

0,75l	70,50
1,5l	152,50

Grüner Veltiner ^L – Weingut Domäne
 Wachau, Österreich

0,75l	56,50
1,5l	115,50

Grauburgunder ^L – Weingut Michel
 Nahe (Pfalz), Deutschland

0,75l	64,00
1,5l	138,50

Riesling ^L – Weingut am Stein ^{BIO}
 Franken, Deutschland

0,75l	62,50
3,0l	330,00

Rot- & Roséweine

Ursprung ^L – Weingut Schneider
 Pfalz, Deutschland

0,75l	59,50
-------	-------

Whispering Angel ^L
 Weingut Caves d'Esclans
 Provence, Frankreich

0,75l	75,00
1,5l	160,00
3,0l	330,00

Champagner & Prosecco

Moët N.I.R Rosé ^L

0,75l	195,00
1,5l	415,00

Moët Brut Imperial ^L

0,75l	165,50
1,5l	353,00
3l	794,00

Dom Pérignon Brut ^L

0,75l	475,00
1,5l	999,00

Ruinart Rosé ^L

0,75l	220,00
1,5l	480,00

Ruinart Blanc de Blancs ^L

0,75l	220,00
0,75l	60,00
0,0%	60,00

Prosecco ^L MIONETTO
 Prosecco MIONETTO
 Alkoholfrei

Unsere Partner



Allergene Nachweis

A¹ = Weizen
 A² = Roggen
 A³ = Gerste
 B = Krebstiere

C = Eier u. Eierzeugnisse
 D = Fisch
 E = Erdnüsse u. Erdnüssezeugnisse
 F = Soja u. Sojazeugnisse

G = Milch u. Milcherzeugnisse
 H = Mandeln
 I = Sellerie u. Sellerieerzeugnisse
 J = Senf u. Senferzeugnisse

K = Sesamsamen u. Sesamerzeugnisse
 L = Sulphite
 M = Lupine
 N = Weichtiere

Kennzeichnung von Zutaten

1 = Geschmacksverstärker
 2 = Konservierungsstoffe
 3 = Phosphat
 4 = geschwefelt

5 = Antioxidationsmittel
 6 = Farbstoff
 7 = Taurin
 8 = koffeinhaltig



Schmankerl & Brotzeiten

Empfehlung

Brotzeitbrettl
„Münchner G'schichten“ ^{A2,D,I,G}
ab 2 Personen p.Pers. 21,50

Forellenfilet geräuchert, Haxensülze, Radi und knackige Radieserl, Eiszapfen, Obatzda², Almkäse, geräucherte Leberwurst, Pfefferbeisser, Griebenschmalz, Fleischsalat im Glas, Krustenwammerl, Radieserlfrischkäse, Essiggurke², Zwergtomaten, Mühlbacher Schnittlauchbrot



Bayerischer Obatzda ^{A2,G/2} 16,70
milde rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Radieserl, Mühlbacher Bauernbrot



Original Münchner Wurstsalat ^{A2} 16,70
Regensburger³, milde rote Zwiebeln, Essiggurke², Mühlbacher Bauernbrot

Wurstsalat mit Bergkäse ^{A2,G} 18,40
Regensburger³, milde rote Zwiebeln, Essiggurke², Bergkäse, Mühlbacher Bauernbrot

„Schützen-Festzelt Tatar“ ^{A2,C,D,G,L} 28,00
pikant angemachtes Rindertatar, Ei, Zwiebeln, Essiggurke², Sardellen, Kapern, Butter, Mühlbacher Bauernbrot

Burrata „Caprese“ ^{G,1} 18,50
Kirschtomatensalat, feine Basilikum-Marinade, Toskanisches Brot

Aus dem Suppentopf



Pfannkuchensuppe ^{A1,C,I} 9,80
Pfannkuchenstreifen, Rinderbrühe¹, Schnittlauch

Speckknödelsuppe ^{A1,C,I,3} 10,40
kräftige Rinderbrühe¹, Speckknödel, Schnittlauch

Feurige Gulaschsuppe ^{A1,I} 13,50
in der Terrine, Paprika, Kartoffelwürfel, Kaisersammel

Veganer Linseneintopf 12,00
geröstete Kerne & Croûtons

Vegan

Gebratenes Pfannengemüse ^{I/1} 24,20
Pilze, Paprika, Zucchini, Brokkoli, Kokos-Currysauce, Mango, Reis

Pikantes Kartoffelgulasch 20,50
Zwiebeln, Paprika, Mandelmilch, Kräuter

Vegetarisch

Bio-Käsespätzle ^{A1,C,G,I,J} 24,00
Bergkäse, Röstzwiebeln, bunter Blattsalat ^{DE-Öko-006}

Frische Pfifferlinge ^{A1,G,C} 28,90
Kräuterrahm, handgedrehter Semmelknödel

3 Reiberdatschi 15,50
mit Sauerkraut² oder Apfelmus⁴



Wir sind biozertifiziert
DE-Öko-006

Unsere Preise in € inkl. der gesetzlichen MWST
Geprüfte Qualität-Bayern ist ein Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für pflanzliche und tierische Lebensmittel aus der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung
Das Gütesiegel „BayernOX“ steht für hochwertiges streng kontrolliertes und wertvolles Rindfleisch von Rindern aus dem oberbayerischen Traunstein & Miesbach



Täglich frisch!

Von regionalen bayerischen Bauern. Artgerechte Haltung und genteisere Futter garantieren höchste Qualität.

1/2 Wiesn-Hendl ^G 1200 g
mit Butter und Petersilie saftig gegrillt 17,30
mit Kartoffelsalat ^{I,1,6} 24,10



Unser Mittagsmenü

Pfannkuchensuppe Pfannkuchenstreifen, Rinderbrühe, Schnittlauch ^{A1,C,G,I}
2 Stück Fleischpflanzerl ^{A1,C,I}, Kartoffelsalat ^{I,1,6}, Bratensauce ^{I,1,6}
Haferl Dallmayr Kaffee
18,50

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

Heimatküche -mit Leib & Seele gekocht-

Saftiger Hirschbraten ^{A1,C,G,I} 31,00
10 Stunden bei 80 Grad in Rotwein schonend gegart, Edelpilze in Rahm, Butterspätzle, Orangen-Preiselbeeren

Geschmorte Spanferkelbackerl ^{I,A3} 28,90
Wiesnbier-Kümmelsauce, Bayrisch Kraut, handgedrehter Semmelknödel ^{A1,C,G}

Rinderroulade -klassisch- ^{A1,G,I,J,L} 30,50
Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung, leichte Rahmsauce, Kartoffelrahmpüree

Wiesn Klassiker

Spanferkel resch gebraten ^{A1,G,I,L} 38,40
-die Spezialität im Schützen-Festzelt- aus der Hochrippe geschnitten, geriebener Kartoffelknödel⁴, Krautsalat

Spanferkelleber
„nach Großmutter Rezept“ ^{G,1} 22,00
-sauer pikant- Zwiebelsauce, Rahmkaroffelpüree

Fleischpflanzerl ^{A1,C,I} 22,00
Kartoffelsalat ^{I,1,6}, Bratensauce ^{I,1,6}

„Reinolds Schützen Duett“ ^{A1,C} 24,70
Glacierte Kalbshaxe, Fleischpflanzerl, hausgemachte Bratensauce, Kartoffelsalat ^{I,1,6}

Ofenfrischer Krustenschweinebraten ^{A1,G,I,L} 27,30
hausgemachte Schweinsbratensauce, resches Krusterl, geriebener Kartoffelknödel⁴



Knusprige Schweinschaxe ^{A1,G,I,L} 29,00
hausgemachte Schweinsbratensauce, geriebener Kartoffelknödel⁴



Schützen-Festzelt Pfanderl ^{A1,I,L} 38,50
Bayerische Ente, Kalbshaxe, Wiesn-Hendl, Blaukraut, geriebener Kartoffelknödel⁴, Kartoffelsalat ^{I,1,6}

Riesen Schnitzel vom Strohschwein ^{A1,C,G,J} 27,50
in geklärter Butter wellig gebraten, Kartoffelsalat ^{I,1,6}, Zitrone, Wildpreiselbeeren

Halbe resche Bayerische Frühmastente ^{A1,G,I,L} 39,50
Entensauce, Apfelblaukraut, geriebener Kartoffelknödel⁴

Siedfleisch-Küche vom BayernOX

Zartes Bürgermeisterstück, gesotten ^{I,G} 25,50
-für Kenner- Spinat, Petersilienkartoffeln, geriebener Meerrettich



Schützen-Festzelt Burger ^{A1,G,I,5} 25,00
200g Rindfleisch, Bergkäse, Tomate, Spezielsauce, Röstzwiebeln, Trüffelmayonnaise, Briochebun, Pommes frites



Wurstküche

2 Paar Schweinswürstl vom Grill ^{I/1,3} 15,80
Majoran, Faßsauerkraut²

Riesen Currywurst ^{A2,F,I/1,2} 18,50
pikante Spezielsauce, Pommes frites

Pikante Rindsbratwurst ^{I,3} 18,50
Faßsauerkraut², Rahmkartoffelpüree^G

2 Stück kesselfrische Weißwürste ^{A1,I,1,3} bis 14.00 Uhr 11,00
resche Müller Breze, Hausmacherseuf



Beilagen

Kartoffelsalat ^{I,1,6} 6,80

Lauwarmer Speckkrautsalat ⁴ 6,80

Geriebener Kartoffelknödel ^{A1,4} 6,80

Apfelblaukraut 6,80

Pommes frites 8,50

Nachspeisen

Bio-Rahm-Apfelstrudel ^{A,C,G,H} 13,40
hausgemachte Vanilleschotensauce⁶ ^{DE-Öko-006}

Zwetschgendatschi mit Streusel 6,90
Schlagsahne

Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet ^{A,C,G} 13,20
eine Kugel Vanilleeis

Bayrisch Creme 10,50
Himbeersauce, Physalis, Löffelbisquit

Franziskaner Kaiserschmarrn ^{A,C,G,H,F,P} 21,50
-weltberühmt- Rumrosinen, warmer Zwetschgenröster im Pfanderl serviert



AMERICAN EXPRESS

Menu English



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

Mittagsschmankerl

Montag
22.09.25

Niederbayerisches Weißbiergulasch ^{A1,G}
aus der Rinderschulter geschnitten, Breznknödel
18,50

Dienstag
23.09.25

Bierbrat ^{A1,C,G,I}
Saftige Schweinsbrust, Krusterl, Kümmelsauce, Kartoffelsalat ^{I,1,6}
18,50

Mittwoch
24.09.25

Böflamot ^{I,A1,C,G}
Altbayerischer Rinderschmorbraten, Rotweinsauce, Wurzelgemüse, Semmelknödel
18,50

Donnerstag
25.09.25

Spanferkel Surhaxe ^{3,4}
Faßsauerkraut², Kartoffelpüree
18,50

Montag
29.09.25

Kalbsrahmgulasch ^{A1,C,G}
Butterspätzle, Dill-Gurkensalat
18,50

Dienstag
30.09.25

Spanferkel Halsgrat ^{I,G}
Bratensauce, Kümmelkraut, Röstkartoffeln
18,50

Mittwoch
01.10.25

Rinderbrust gesotten ^{A1,G,4}
Meerrettichsauce, Rahmspinat, Petersilienkartoffeln
18,50

Donnerstag
02.10.25

Schinkennudeln ^{A1,C,G}
Kochschinken, Zwiebellauch, Blattsalat
18,50