



# Speisekarte 2025

*Lasst Die ersten Trinke Spaten!*



Der Schutz-Markt  
**SPATEN**



# Bier

Spaten Oktoberfestbier vom Fass <sup>a4</sup> .....		1,00 L	€ 14,90
Radler <sup>a4,3</sup> .....		1,00 L	€ 14,90
Spaten alkoholfreies Helles <sup>a4</sup> .....		1,00 L	€ 14,90
Franziskaner Hefeweißbier hell <sup>a1, a4</sup> .....		0,50 L	€ 8,20
Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei <sup>a1, a4</sup> .....		0,50 L	€ 8,20
Russn - Weißbier mit Zitronenlimonade <sup>a1, a4,3</sup> .....		0,50 L	€ 8,20

# Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>2,3</sup> .....	0,33 L	€ 3,90
Spezi <sup>2,3</sup> / Zitronenlimonade <sup>3</sup> .....	0,50 L	€ 5,10
Apfelschorle .....	0,50 L	€ 5,10
Maracujaschorle .....	0,50 L	€ 5,10
Red Bull <sup>2,3</sup> .....	0,25 L	€ 5,50
Tafelwasser .....	0,50 L	€ 4,40
Adelholzener Mineralwasser sprudelnd/still .....	0,50 L	€ 5,90

# A Schnapsert danach?

*Im Fläschchen*

Williamsbirne - „Schichtl’s Hirnzellenmassaker“ .....	2 cl	€ 5,50
Feine Nuss <sup>h2</sup> .....	2 cl	€ 5,50
Jägermeister .....	2 cl	€ 5,50
Berliner Luft .....	2 cl	€ 5,50
Fernet Branca .....	2 cl	€ 5,50

# Weine & Spritziges

Grüner Veltliner <sup>1</sup> , Hugl-Wimmer, Niederösterreich .....	0,20 L	€ 10,80
Blauer Zweigelt <sup>1</sup> , Hugl-Wimmer, Niederösterreich .....	0,20 L	€ 10,80
Weinschorle weiß / rot <sup>1</sup> .....	0,30 L	€ 7,90
Aperol Sprizz (Prosecco, Aperol, Soda) <sup>1,2</sup> .....	0,33 L	€ 15,50
Maracuja Sprizz (Prosecco, Maracujasaft, Soda) <sup>1,2</sup> .....	0,33 L	€ 15,50

# Prosecco

Prosecco Mionetto <sup>1</sup> .....		0,10 L	€ 8,50
		0,75 L	€ 59,00
		1,50 L	€ 109,00
Prosecco Rosé Mionetto <sup>1</sup> .....		0,75 L	€ 59,00

## Flaschenweine Weiß

<b>Grüner Veltliner<sup>1</sup></b> , Toni's .....	0,75 L	€ 49,00
Anton Bauer, Feuersbrunn, Österreich 2023	1,50 L	€ 89,00
<b>Bulgarini Lugana<sup>1</sup></b> .....	0,75 L	€ 59,00
Lugana DOC, Italien 2023	1,50 L	€ 115,00
<b>BIO Sauvignon Blanc<sup>1</sup></b> .....	0,75 L	€ 52,00
Georg Julius, Rheinhessen 2024		
<b>Cuvée Blanc</b> , Alkoholfreier Wein <sup>1</sup> .....	0,75 L	€ 49,00
A. Diehl, Edesheim, Deutschland		

## Flaschenweine Rot & Rosé

<b>Zweigelt BIO</b> , Jurtschitsch Niederösterreich 2021 <sup>1</sup> .....	0,75 L	€ 52,00
<b>Whispering Angel rosé CdP</b> , AOP Frankreich 2024 <sup>1</sup> .....	0,75 L	€ 71,00
Abf. Cavé d'Esclan, Provence	1,50 L	€ 149,00

## Champagner

Moët & Chandon Brut Piccolo Champagner <sup>1</sup> .....	0,20 L	€ 39,00
Veuve Clicquot Brut Impérial <sup>1</sup> .....	0,75 L	€ 159,00
	Magnum 1,50 L	€ 323,00
Moët & Chandon ICE Impérial <sup>1</sup> .....	0,75 L	€ 185,00
Ruinart Brut Rosé <sup>1</sup> .....	0,75 L	€ 199,00
	Magnum 1,50 L	€ 430,00
Ruinart Blanc de Blancs <sup>1</sup> .....	0,75 L	€ 199,00
	Magnum 1,50 L	€ 430,00
Dom Pérignon Brut <sup>1</sup> .....	0,75 L	€ 360,00



Großflaschen auf Anfrage

Gerne servieren wir Euch verschiedene Longdrinks an den Tisch.

## Schichtl für Zuhause?



Original Schichtl-Zylinder  
€ 20

Pin  
Goldener Zylinder  
€ 10



„Auf geht's beim Schichtl“  
Lebkuchenherz  
€ 15

# Für davor

**Biggi's Magendratzerl**, von allem a bissl was, ab 2 Pers. p.P. € 16,50  
Feinster Südtiroler Speck, Griebenschmalzbrot<sup>a1,a2,i</sup>, Obatzda<sup>g</sup>,  
Radi und Radieserl, dazu frisches Schnittlauchbrot<sup>a1,a2,g</sup>

Gruß aus  
der Küche  
€ 1,50  
Der komplette Erlös  
geht an die  
Münchner  
Tafel!

## Aus dem Suppentopf

**Rinderkraftbrühe mit Leberknödel-<sup>a1,c,g,i</sup> oder Pfannkuchenstreifen<sup>a1,c,g,i</sup>** € 8,90  
verfeinert mit Julienne Gemüse & frischem Schnittlauch



**Hausgemachte getrüffelte Kartoffelsuppe<sup>g,i</sup>** € 9,90  
mit knusprigen Brezencroutons<sup>a1,a2</sup>

## Glücklich ohne Fleisch

**Frische Rahmschwammerl<sup>g,i</sup>** € 22,90  
mit hausgemachtem Semmelknödel<sup>a1,c,g</sup>

**Kasspatzn<sup>a1,c,g</sup> in der Pfanne** € 20,90  
mit würzigem Bergkäse von der Schöneegger  
Käsealm und knusprigen Röstzwiebeln<sup>a1</sup>



**Herzhafte Spinatknödel<sup>a1,c</sup>** € 20,90  
dazu Nussbutter<sup>g</sup>, Ofentomaten, frischer Rucola und Blätter von Parmesan<sup>g</sup>

**Bunter Herbstsalat<sup>h3</sup> mit gegrilltem Halloumi<sup>g</sup>,** € 20,90  
fruchtigen Cranberries und Walnusskernen an Balsamico Dressing<sup>i,l</sup>

**Ofengebackene Riesenkartoffel** € 20,90  
gefüllt mit Sauerrahm<sup>g</sup> & mediterranem Gemüse<sup>k</sup>

**Veganes Soja Gulasch<sup>f</sup>** deftig geschmort, mit Langkornreis serviert  € 19,90

**Würzige vegane Bratwurst<sup>2</sup>** mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>i,j</sup>  € 19,90



English menu



Allergene / Zusatzstoffe

# Unsere Schmankerl

**Saftiger Halsgrat vom bayerischen Strohschwein** € 22,90  
mit geschmorten Zwiebeln und frischem Kartoffel-Rucolasalat<sup>ij</sup>

**Traditionelle Kalbspflanzerl**<sup>a1,c,g,j</sup> aus eigener Küche € 22,90  
an cremigem Rahmwirsinggemüse<sup>g</sup> und kräftigem Bratenjus<sup>ij</sup>

**6 Stück Nürnberger Rostbratwürstl**<sup>1,4,9</sup> vom Grill mit Fasssauerkraut € 17,50

**Ofenfrischer Krustenschweinebraten** € 25,90  
dazu hausgemachte Dunkelbiersoße<sup>a1,ij</sup>, BIO Kartoffelknödel   
und knackiger Krautsalat<sup>3</sup>

**Bayerische Ochsenbrust**<sup>i</sup> € 31,90  
schonend gegart, mit cremiger Meerrettichsauce<sup>a1,g,i,3</sup>, zweierlei  
von der Rübe, frisch geriebenem Kren und Petersilkartoffeln<sup>g</sup>



**Schichtl's Tipp: Wirtshaus Reindl** € 31,90  
Ofenfrischer Leberkäs<sup>1,3,4,9a</sup>, Rostbratwürstl<sup>1,4,9</sup> vom Grill,  
Krustenschweinebraten, Semmelknödel<sup>a1,c,g</sup>, dazu Fasssauerkraut

**Zarter Kalbsrahmbraten**<sup>g,1</sup> auf Pfeffersoße<sup>g,f,i,1</sup> € 35,90  
mit handgefertigten Butterspätzle<sup>a1,c,g</sup> und Blaukraut<sup>8b</sup>

**Zwiebelrostbraten**<sup>ij,1</sup> „Altmünchner Art“ € 41,90  
mit Röstzwiebeln<sup>a1</sup>, Mini-Ofenkartoffeln<sup>g</sup> und Bohnen im Speckmantel<sup>1,3</sup>

**Bayerische Rinderlende**<sup>i</sup> vom Grill € 41,90  
ca. 200g, zart rosa gegrillt, serviert mit Ofenkartoffel<sup>g</sup> und Sauerrahm<sup>g</sup>,  
würziger Kräuterbutter<sup>g</sup> sowie saisonalem Gemüse<sup>g</sup>

## Extras

**Frisch gebackene Wiesn Brezn**<sup>a1</sup> € 2,90

**Scheibe Bauernbrot**<sup>a1,a2,k</sup> € 1,90

**Kleine bunte Salatschüssel**<sup>i,1</sup> € 6,50

**Bayerischer Krautsalat**<sup>3</sup> € 5,50



# Brotzeitschmankerl

- „Ringo´s Henkersmahlzeit“ - Brotzeitbrettl für 2 Pers.** € 35,90  
fein aufgeschnittener kalter Braten und Südtiroler Speck<sup>1,3</sup> mit Kren, grobe Leberwurst<sup>1,3,4,9a</sup>, scharfe Pfefferbeiser<sup>1,3,4,9a</sup>, heißgeräucherter Schinken, Obatzda<sup>g</sup>, Bergkäs<sup>g</sup>, knackige Radieserl und Gurkerl
- Kasbrett'l vom Zauberer Cannelloni** € 22,50  
mit Obatzda<sup>g</sup>, Radieserl-Frischkäse<sup>g,3</sup>, Bergkäs<sup>g</sup>, Bonifazius<sup>g</sup>, garniert mit Weintrauben
- Hausgemachter Obatzda<sup>g</sup>** € 14,50  
mit feinen Zwiebeln und Bauernbrot<sup>a1,a2,k</sup>
- Münchner Wurstsalat<sup>1,3,4,9a</sup>** € 14,50  
herzhafte Fleischwurstradeln von der Regensburger mit roten Zwiebeln & Essiggurkerl, dazu Bauernbrot<sup>a1,a2,k</sup>
- als **Schweizer Wurstsalat<sup>g,1,3,4,9a</sup>** € 15,50  
abgerundet mit fein geschnittenem Emmentaler
- Bayerische Weißwurst<sup>4,9a</sup> 1 Stück** € 4,90  
die legendäre „gold prämierte“ Weißwurst von der Metzgerei Gaßner, mit süßem Senf<sup>j</sup>, traditionell bis 14 Uhr



# Schichtl's süße Sünden

- Ofenwarmer Apfelstrudel<sup>a1,c,g,h1,h2</sup> mit Vanillesoße<sup>c,g,2</sup>** € 11,90  
nach dem Originalrezept von Michael August Schichtl
- Biggi's Marillenknödel<sup>a1,c,g</sup>** € 14,50  
mit gerösteten Zimtbröseln<sup>c,g,2</sup>
- Hausgemachter Kaiserschmarrn<sup>a1,c,g,3</sup>** € 18,50  
mit Pflaumenröster<sup>3</sup> und Apfelmus<sup>3</sup>
- Schokosünde<sup>c,g,f</sup>** mit frischen Beeren im Weckglas serviert € 11,50
- Schichtl's süßes Finale** p.P. € 18,50  
eine kleine Bühne voller Desserts, ab 4 Personen



# Frühschoppen & Mittagswiesn



Unser Mittagsangebot: Je € 15,90 von Montag - Freitag  
von 11:30 bis 14:30 Uhr, außer am Freitag, 03.10.2025.

Täglich im Mittagsangebot:

Ofenfrischer Krustenschweinebraten oder Kasspatzn in der Pfanne

Montag

Spanferkelhaxerl  
mit BIO Kartoffelknödel

Dienstag

Wild Ragout mit  
Brezen-Serviettenknödel  
und Blaukraut

Mittwoch

Krautwicklerl  
auf Kartoffelpüree

Donnerstag

Kalbsrahmgeschnetzeltes  
dazu Butterspätzle

Freitag

Gefüllter Schweinebauch  
an Natursafterl mit Krautsalat

Weißwurst-Frühstück im Schicht

2 Weißwürste,  
ofenfrische Breze,  
dazu ein 0,5l Weißbier  
oder ein Glas Prosecco.  
Täglich von 10:01  
bis 11:59 Uhr  
€ 18,90



## Unsere Partner



# Über 150 Jahre - „Auf geht's beim Schichtl“

Im Wirtshaus im Schichtl speisen, heißt nicht nur den Hunger stillen, vielmehr den Appetit zu genießen.

Hochverehrte Gäste!

Wir freuen uns narrisch, dass ausgerechnet Sie heute bei uns im Wirtshaus im Schichtl Platz genommen haben. Für Sie haben wir ordentlich was auf die Beine gestellt: ein nagelneues Zelt, die „Papa Schichtl Bar“ und ein musikalisches Programm, das sich sehen (und hören!) lassen kann – und das alles aus freien Stücken und mit viel Herzblut.

Jetzt wünschen wir uns nur noch eins: Dass Sie sich rundum wohlfühlen, das gemütliche Ambiente genießen und bald wieder bei uns reinschauen.

Die Stadt München hat uns – und das ist kein Schmarrn – die Gastronomie genehmigt, damit unser Schichtl-Theater nach 156 Jahren weiterhin die Leute zum Freuen bringt. Eine Riesengaudi für uns, und da sind wir so richtig stolz drauf!

Ganz klar: Ohne Theater keine Gastro, und ohne Gastro kein Theater. Gehört also z'amm wie Brezn und Bier.

Ihr Besuch ist uns jeweils Freude und Auftrag zugleich.  
Ihr Gastro-Ensemble vom Schichtl

Zur  
mental-  
Entspannung:  
die Eintrittskarten  
sind auch 2026  
gültig!

