

Karl Winter OHG seit 1949 auf dem Oktoberfest



Speisekarte 2026



Ihre Festwirte Hans Stadtmüller und Fritz Kustatscher
wünschen guten Appetit!

Es spielen für Sie:

tagsüber



abends **Münchner
ZWIE TRACHT**



www.muenchnerzwietracht.de

Tagesgericht 19,50 €

Montag

von 11 - 14 Uhr

Seelachsfilet vom Grill
mit Senfsoße und **Salzkartoffeln**

Tagesgericht 19,50 €

Dienstag

von 11 - 14 Uhr

Steckerlfisch Makrele
mit **hausgemachtem Kartoffelsalat**

Tagesgericht 19,50 €

Mittwoch

von 11 - 14 Uhr

Schollenfilet gegrillt
mit Speck, Kapern und Kartoffelpüree

Tagesgericht 19,50 €

Donnerstag

von 11 - 14 Uhr

Paniertes Kabeljaufilet
mit Remouladensoße
und **hausgemachtem Kartoffelsalat**

Tagesgericht 19,50 €

Freitag

von 11 - 14 Uhr

Fisch-Grillteller
mit Gemüse mediterraner Art und **Salzkartoffeln**

Vroni's Vorspeisen-Teller

Radieserl, **Essiggurkerl**, Obatzter, Meerrettich-Frischkäse,
Griebenschmalz, **Emmentaler Stangerl**

20,90 €

Geflügelgerichte

1/2 Bio-Hendl



mit frischer Petersilie, Salz, Pfeffer sowie Paprika gewürzt,
Rohgewicht 750-800 Gramm

23,50 €

1/4 Lugeder Ente

mit Kartoffelknödel und **Bio-Blaukraut**, verfeinert mit Entenfett

30,50 €

Fleischgerichte

Ofenfrischer Schweinsbraten

mit Kruste und Kartoffelknödel in Augustiner-Bier-Soße

23,90 €

1/2 knusprige Schweinshaxe

mit Kartoffelknödel in Augustiner-Bier-Soße

23,90 €

BIO-Tafelspitz

mit frisch geriebenem Kren,
Wurzelgemüse und **hausgemachtem Kartoffelsalat**

27,90 €

Hirsch-Edelgulasch

mit Brezn-Serviettenknödel in Wacholdersoße

28,90 €

Surf & Turf

Rinderfilet medium gegrillt 200 g
mit 6 Garnelen und Knoblauchbaguette

59,90 €

Bayerisches Würstl-Angebot

täglich bis 12.00 Uhr

Weißwurst mit Händlmaier-Senf

Stück **3,00 €**

1 Paar Wiener Würstl mit Händlmaier-Senf

6,00 €

1 Paar Debreziner mit Händlmaier-Senf

6,00 €

Eine resche

Bio-Wiesn-Brezn



7,10 €

Salate & Beilagen

Portion hausgemachter Kartoffelsalat



mit roten Zwiebeln, Essig und Öl-Dressing

7,90 €

Portion Krautsalat

mit Speck und Kümmel

6,50 €

Portion Bio-Blaukraut



verfeinert mit Entenfett

7,90 €

Käse

Portion Obatzter mit roten Zwiebelringen

16,50 €

Vegetarisches

Rahmschwammerl

mit Brezn-Serviettenknödel

19,90 €

Kasspatzn aus Bio-Spätzle

mit Bio-Emmentaler und Bio-Bergkäse
und Röstzwiebeln

26,90 €

Veganes

Schichtgericht

aus der nördlichsten Stadt Italiens

Pflasagne mit Gemüse, Sojahack und Haferbéchamel

20,90 €

Veganes Filet nach Lachsart

mit Kräuterkruste auf Senfsoße, gebackene Drillinge
und sautierte grüne Bohnen

22,90 €

3 Stück hausgemachte Apfelkücherl

im Bierteigmantel und in Zimtzucker gewendet,
mit Vanillesoße

15,50 €

Fischgerichte

Vroni's Fischsuppe in der Terrine

mit Edelfischeinlage, Garnele und Streifen von
Wurzelgemüse im Fischfond mit Hummerbutter
und Noilly Prat verfeinert

20,50 €

Edle Matjesfilets nach Hausfrauen-Art

3 Filets auf Buchenholz angeräuchert

mit roten Zwiebelringen und Salzkartoffeln

23,90 €

Fischgulasch nach Omas Rezept

Stücke vom Seelachsfilet mit Kartoffeln und
Zwiebeln angebraten, mit frischem Majoran
und Sahne verfeinert

23,90 €

Seelachsfilet im Augustiner-Bierteig

gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Remouladensoße

25,90 €

Rotes Fisch Curry

mit Kokosmilch, Edelfischstücke und Garnele
auf Duftreis



29,90 €

Rotbarschfilet gebacken

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Remouladensoße

31,50 €

Kräftig gegrillte Makrelenfilets

Echtes Powerfood

mit herzhaften Lauchlinsen, Romanesco
und aromatischem Gewürzöl

29,90 €

Gegrilltes Lachsfilet

auf der Haut gebraten, Champagnersoße,
gedünsteten Blattspinat und Butterkartoffeln

35,90 €

Zanderfilet vom Grill

mit Garnele, auf hausgemachtem
Kartoffel-Steinpilz-Püree

39,50 €

Fischen-Vroni's Fischvariationen

Gemischtes Fischbrett

Zander- und Lachsfilet mit 2 Garnelen vom Grill,
Rotbarschfilet gebacken, Ratatouille-Gemüse, Salzkartoffeln,
Senfsoße und Champagnersoße
ab 2 Personen

Preis pro Person 49,90 €

Surf & Turf

Rinderfilet medium gegrillt 200 g
mit 6 Garnelen und Knoblauchbaguette

59,90 €



Ganzer Zander

Ratatouille-Gemüse, Salzkartoffeln,
Senfsoße und Champagnersoße

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 €

Kindengerichte

Fischstäbchen (4 Stück)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat



Kartoffelknödel mit Soße



Kasspatzn aus Bio-Spätzle und Röstzwiebeln

JEDES KINDERGERICHT 9,90 €

mit 0,25 l Tafelwasser oder 0,25 l Limo GRATIS dazu!

Zum Angebot – gültig für Kinder bis 12 Jahre –
gibt es zusätzlich einen



GUTSCHEIN FÜR EINE FREIFAHRT

bei einem Wiesen-Fahrgeschäft.

Das Angebot ist jeden Tag bis 15 Uhr gültig.

Nachspeisen

3 Stück hausgemachte Apfelkücherl vegan

im Bierteigmantel und in Zimtzucker gewendet, mit Vanillesoße

15,50 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

karamellisiert mit Rosinen, Mandeln,
Apfelkompott und Preiselbeeren



19,90 €

Vroni's Desserts auf 3 Etagen

weiße und braune Mousse au Chocolat,
Apfelkücherl, Kaiserschmarrn, Knödel Trio und Beerenfrüchte
für 3 Personen

44,90 €

Steckenfisch

vom traditionellen Holzkohlefeuer



Mit unserer geheimen „Fischer-Vroni“-Gewürzmischung werden unsere Fische verfeinert.

Makrele ca. 400 - 500 g

100 g 5,40 €

Lachsforelle (rotfleischig)

ca. 500 - 700 g

100 g 5,90 €

Bio-Saibling ca. 500 - 700 g



100 g 7,50 €



**Hohe Bio-Qualität aus der Region
mit Verantwortung –**

auch für unsere heimischen Gewässer.

In der Speisekarte sind diese Lebensmittel
blau für Sie gekennzeichnet.

Unser Land: Blaukraut, Mehl, Milch, Eier,
saure Gurkerl, Kartoffeln und Senf für
unseren Kartoffelsalat

Regenbogen Arbeit: Wurzelgemüse, weiße
Zwiebeln sowie Kartoffeln für Salz- und
Butterkartoffeln

Fischrächerei Schiebl: Saibling

Pichler Biometzgerei: ½ Hendl

Bäckerei Mathieu/Eberl: Brezn

Rittner: Rapsöl

**Zusätzlich haben wir noch folgende Produkte
in Bio-Qualität:**

Spätzle, Tafelspitz, Kresse, Käse,
Portionsbutter, Kaffee, Gin

In der Speisekarte sind diese Lebensmittel
grün für Sie gekennzeichnet.

Mit freundlicher Unterstützung von:



Genuss Bayern

**Ausgezeichnetes
Festzelt**

**DIE ALLERGENE
UND INHALTS-
STOFFE UNSERER
SPEISEKARTE
FINDEN SIE HIER
oder sprechen Sie
unseren Service an.**



@FISCHER_VRONI_FESTZELT





Bier & Radler

Augustiner-Bräu München



1 Maß »Wiesn Edelstoff« vom Holzfass	1,0 l	15,75 €
1 Radler-Maß	1,0 l	15,75 €
1 Maß Augustiner Hell alkoholfrei	1,0 l	15,75 €
1 Radler-Maß alkoholfrei	1,0 l	15,75 €

Nicht genügend gefüllte Maßkrüge bitten wir nachschenken zu lassen.

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

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

Für die Garderobe übernehmen wir keine Haftung!



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



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

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5 l	5,00 €
Zitronenlimonade	0,5 l	6,50 €
ColaMix	0,5 l	6,50 €
Apfelschorle	0,5 l	6,50 €
Red Bull ENERGY DRINK	0,25 l	5,00 €
Red Bull ZERO	0,25 l	5,00 €
Immunstamperl Kurzgetränk mit Ingwer, Kurkuma, Orange	2 cl	6,00 €

Kaffee, Bio-Fair-Trade-Genuss

Seeberger
KAFFEE RÖSTEREI 1844

Haferl Kaffee	5,00 €
Haferl Cappuccino	6,00 €
Espresso doppelt	6,00 €

Weine

2025er Grüner Veltliner QW

Hugl-Wimmer, Weinviertel, Österreich
trocken, frisch, fruchtig, spritzig, Vol. 12,5% 0,25 l **6,50 €**

Weinschorle

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

2025er Lugana Cà dei Frati DOC, Turbiana

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 €**

2025er Nordheimer Vögelein

Weißer Burgunder Terroir

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 **50,00 €**



2025er Whispering Angel Rosé CdP AOP

Caves d'Esclans-Provence, trocken, Vol. 13%
Flasche 0,75 l **70,00 €** Flasche 1,50 l **140,00 €**
Flasche 3,00 l **245,00 €** Flasche 6,00 l **475,00 €**

Prosecco Mionetto Spumante Extra Dry

DOC Treviso, vegan, Vol. 11% Flasche 0,75 l **50,00 €**

Drinks

CHANDON Spritz Vol. 11,5%
Orange Peel & Spices Flasche 0,75 l **65,00 €**

APEROL SPRITZ **Aperol Spritz**
Aperol, Prosecco, Soda
Unser Wiesn-Spritz nach originaler
Rezeptur vom Aperol Spritz Fass 0,5 l **18,00 €**

Gin Tonic
6 cl JOSEF GIN Alpine Botanical, Vol. 42%, Tonic-Water,
Limette und Eis 0,5 l **19,00 €**

Flying Hirsch Red Bull
mit 2 cl Jägermeister, Vol. 35% **9,00 €**



Champagner

Ruinart

Ruinart Rosé Vol. 12,5%
Flasche 0,75 l **200,00 €** Flasche 1,50 l **450,00 €**
Flasche 3,00 l **1.500,00 €**

Ruinart Blanc de Blancs Vol. 12,5%
Flasche 0,75 l **200,00 €** Flasche 1,50 l **450,00 €**
Flasche 3,00 l **1.500,00 €**

MOËT & CHANDON
BRUT IMPÉRIAL

MOËT & CHANDON Brut Imperial Vol. 12,5%
Flasche 0,75 l **150,00 €** Flasche 1,5 l **350,00 €**
Golden Light Up
Flasche 3,00 l **900,00 €** Flasche 6,00 l **1.500,00 €**

MOËT & CHANDON
ICE IMPÉRIAL

MOËT & CHANDON ICE Imperial Vol. 12%
Flasche 0,75 l **175,00 €** Flasche 1,50 l **350,00 €**
Flasche 3,00 l **1.000,00 €**

MOËT & CHANDON
ROSÉ IMPÉRIAL

MOËT & CHANDON Imperial Rosé Vol. 12,5%
Flasche 0,75 l **175,00 €** Flasche 1,50 l **375,00 €**
Flasche 3,00 l **1.000,00 €**

MOËT & CHANDON N.I.R. Nectar Imperial Rosé Vol. 12%
Flasche 1,5 l **375,00 €** Flasche 3,00 l **1.200,00 €**

Vroni's & Boote

Vroni's Vodka Boot klein
mit BAVARKA Bavarian Vodka Vol. 43%
und 4x Beigetränk 0,5 l **100,00 €**

Vroni's Vodka Boot groß
mit Belvedere Vodka Vol. 40% und 12x Beigetränk 1,75 l **350,00 €**

Vroni's Gin Boot
mit JOSEF GIN, Vol. 42% oder JOSEF GIN Blood Orange, Vol. 40%
und 4x Beigetränk 0,5 l **120,00 €**

Softdrinks: Pink Grapefruit, Wild Berry,
Spicy Ginger Beer, Tonic Water 0,2 l **4,00 €**

Schnapsent

Birning Feinster Williamsbirnenbrand von
LANTENHAMMER Vol. 40%, Babybirne, Birnensaft 5 cl **9,50 €**



LANTENHAMMER

Destillerie seit 1928

Fischer Vroni's „Lantenhammer“- Flascherl

Haselnuss Spirituose mit Kakao verfeinert
Vol. 32% 2 cl **7,00 €**

Himbeer Spirituose mit Fruchtauszug verfeinert
Vol. 32% 2 cl **7,00 €**

Birne Spirituose mit Fruchtauszug verfeinert
Vol. 32% 2 cl **7,00 €**

Kaffee-Busserl
Liquore al gusto di Espresso Martini
Weil Kaffee allein nicht reicht, Vol. 25% 2 cl **7,00 €**



Jägermeister
Jägermeister
ORANGE

-Flascherl Kräuterlikör Vol. 35% 2 cl **7,00 €**

made with Sicilian Oranges Vol. 33% 2 cl **7,00 €**



Unser besonderes Sammlerstück:

Erstmalig das limitierte Champagnerkrügerl
der Fischer-Vroni

„Fischer-Vroni“ und „Der kleine Muc“ präsentieren gemeinsam zwei
exklusive Champagnerkrügerl in limitierter Auflage.
Das hochwertige Sammlerstück wurde auf lediglich jeweils 200 Stück
begrenzt und verbindet stilvollen Genuss mit besonderem Design.
Jedes Krügerl steht für Qualität, Charakter und besondere Momente.
Der reguläre Preis beträgt 39 € pro Krügerl.
Erhältlich an unserem Souvenirstand hinter der Bühne.

Ein besonderes Extra für Champagnerliebhaber:

Beim Kauf einer Flasche Champagner
können Sie das limitierte Krügerl
zum **Sonderpreis von 29 €**
dazu erwerben. Bitte bei Ihrer
Servicekraft bestellen.

Nur solange der Vorrat reicht.

