

FISCHER-VRONI

SPEISEKARTE

zum Münchner Oktoberfest 2008



Ihr Festwirt
Hans Stadtmüller
wünscht guten Appetit!

Küchenleitung: Willy Haas Catering und Production

Es spielen die Münchner Musikanten

unter der Leitung von Herrn Kapellmeister Josef Folger

Montags – Freitags wechselnde Mittagsgerichte

außer 3.10.2008, siehe Tageskarte

Vorspeisen

Vroni's Vorspeisen-Brettl

ein Bund Radieserl, Gätnerradi, Griebenschmalz und Leberwurst⁵, Schnittlauchbrot, Tomatenbrot mit Zwiebeln
ab 2 Personen pro Person € 11,90

Kräftige Rindssuppe

mit hausgemachtem Leberknödel € 4,20

Fleischgerichte

1/2 Wies'n-Hendl vom Grill € 8,90

Frischer Schweinsbraten

mit 2 Kartoffelknödel² und Speckkrautsalat⁵ € 12,90

1/4 resche Ente

mit 2 Kartoffelknödel² und Blaukraut € 13,80

1/2 knusprige Schweinshaxe

mit 2 Kartoffelknödel² und Speckkrautsalat⁵ € 13,80

Portion Spanferkel

aus dem Backofen mit 2 Kartoffelknödel² und Speckkrautsalat⁵ € 15,60

Portion Kalbshaxe

mit 2 Kartoffelknödel² und Speckkrautsalat⁵ € 16,50

Hirschgulasch

mit hausgemachten Spätzle, gerösteten Pfifferlingen und Preiselbeeren im Kartoffelkörbchen € 16,50

Lammrücken in der Kräuterkruste

im Ganzen rosa gebraten mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 21,80

Vroni's Bratenbrettl

Schweinebraten, Schweinshaxe, Kalbshaxe, Ente und Hendl mit Kartoffelknödel², Blaukraut und Speckkrautsalat⁵
ab 2 Personen pro Person € 22,80

Bayerisches Weißwurstessen

täglich von 10.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Frische Weißwürste

mit Händlmaier-Senf¹ Stück € 2,20

Für die Kinder

4 Stück Fischstäbchen

mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 6,80

Vegetarisches

Asiengemüse mit Mango-Chutney

aus dem Wok, mit Thai-Duftreis € 10,50

Hausgemachte Käsespätzle

mit Allgäuer Bergkäs und Röstzwiebeln € 11,50

Brotzeiten

Kalter Schweinebraten

mit frischem Kren, Kartoffelsalat € 9,50

Bayerischer Wurstsalat^{3,4,5}

mit Zwiebelringen, Dudelhofer Hausbrot € 9,50

Schweizer Wurstsalat^{3,4,5}

mit Bergkäse und Zwiebelringen, Dudelhofer Hausbrot € 10,50

Brotzeiteller

mit Ente, Haxe, Hendl, Griebenschmalz und frischem Kren, Dudelhofer Hausbrot € 13,80



Dazu eine resche Wies'n-Brez'n € 4,20

Salate und Beilagen

Portion hausgemachter Kartoffelsalat ... € 3,10

Portion hausgemachte Spätzle € 3,10

Portion Speckkrautsalat⁵ € 3,10

Zwei Stück Kartoffelknödel² € 3,10

Portion Petersilien-

oder Rosmarinkartoffeln € 3,10

Portion frisches Gemüse

bunte Paprika, Fenchel, Zucchini und Karotten, mit Olivenöl und frischen Kräutern € 5,10

Verschiedene Blattsalate

mit Gurken und Tomaten in Balsamico-Dressing € 5,10

Nachspeisen

Hausgemachte Apfelkücherl

mit Zimtzucker, 4 Stück € 7,30

Hausgemachter Topfenstrudel

mit Vanillesauce € 7,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Rosinen² und Zwetschgenröster¹ € 9,50

Vroni's Desserts auf 3 Etagen

weiße und braune Mousse au chocolat, Apfelkücherl, Kaiserschmarrn, Topfenstrudel und Beerenfrüchte, für 4 Personen € 29,80

Käse

Obatzda

mit Zwiebelringen und Dudelhofer Hausbrot € 8,90

Bayerisches Käsebrett'l

mit Allgäuer Brie, Rohmilch-Bergkäse, Bauernlaiberl, Obatzda, Radieserl-Frischkäse, Dudelhofer Hausbrot und Butter € 13,90

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

1 mit Konservierungsstoff
2 geschwefelt
3 mit Phosphat

4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Nitritpökelsalz
6 mit Farbstoff u. Vanillegeschmack

7 mit Farbstoff
8 koffeinhaltig
9 aus zerkleinertem Fisch

Montags – Freitags wechselnde Mittagsgerichte

außer 3.10.2008, siehe Tageskarte

Fischgerichte

- Klare Fischsuppe**
mit Safran, Fischeinlage und Weißbrot € 7,50
- Rollmops vom Saibling**
im Sud mit Salzkartoffeln € 11,00
- Gourmetmatjes (1 Doppelfilet)**
mit Apfel-Zwiebelsauce¹ und Salzkartoffeln € 11,50
- Seelachsfilet im Augustiner-Bierteig**
gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Knoblauchmajonnaise¹ € 12,80
- Rotbarschfilet paniert und gebacken**
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
und Remouladensauce¹ € 14,80
- Red Snapper in Kokos-Currysauce**
mit frischem Gemüse aus dem Wok
und Thai-Duftreis € 15,70
- Gegrillte Bachforellenfilets**
mit frischen Steinpilzen und
Rosmarinkartoffeln € 16,80
- Frisches Lachsfilet**
in Barbecue-Marinade vom Grill mit Paprikagemüse
und Kartoffel-Wedges € 17,20
- Frisches Lachsfilet und
Jakobsmuscheln am Spieß**
mit buntem Pfeffer und Fenchel-Zitronen-Marinade
auf Gemüsebett und gebackenen Kartoffeln € 18,50
- Zanderfilet vom Grill**
mit hausgemachtem Steinpilz-Kartoffelpüree € 19,80
- Gegrillte Garnelenschwänze
und rosa gebratene Rinderlende**
mit kreolischer Pfeffersauce und
Knoblauchbaguette € 24,80
- Ganzer Zander**
aus dem Backofen mit verschiedenen
Gemüsen und Kartoffeln, verschiedene Saucen¹
ab 2 Personen, nach Gewicht 100 g € 9,90

Fischer-Vroni's Fischbrett!

- Frisches Lachsfilet in Barbecue-Marinade vom
Grill, Rotbarsch gebacken, Garnelen vom Grill,
Seelachs im Bierteig, Forellenfilet mit Steinpilzen,
verschiedene Saucen¹, Gemüse und Kartoffeln**
ab 2 Personen pro Person € 26,80

Steckerlfisch vom Holzkohlenfeuer

- Makrele** 100 g € 3,50
Lachsforelle (rotfleischig) 100 g € 4,50
Saibling 100 g € 5,10
Zander 100 g € 6,40

Alkoholfreie Getränke

- Mineralwasser** 0,5 l € 2,80
Zitronenlimonade⁷ 0,5 l € 3,50
Spezi^{7,8} 0,5 l € 3,70
Apfelschorle 0,5 l € 3,70

1 Maß Augustiner

Wies'n-Edelstoff

vom Holzfass

1,0 l € 8,25

1 Radler-Maß

1,0 l € 8,25

1 Maß Bier alkoholfrei

1,0 l € 8,25

Nicht genügend gefüllte Maßkrüge bitten wir nachschenken zu lassen.

- Williams-Birne** 40 %, Brennerei Stettner. 2 cl € 3,80
Feigling (Feige, Feigensaft, Wodka 37 %) 5 cl € 5,80
Birnling (Williams 40 % mit Babybirne). 5 cl € 5,80
Ramazzotti (ital. Halbbitter 30 %) 4 cl € 6,40

Weine

- Nr. 1 2007er Chardonnay** Veneto, I.G.T. La Trigi
strohgelb, intensive Blume, angenehm trocken
Abf. Da Vini, Italien 12 % 0,2 l € 5,30
- Nr. 2 2007er Pinot Grigio** Veneto, La Trigi
frisches und intensives Bukett, trocken
Abf. Da Vini, Italien 12 % 0,2 l € 5,30
- Nr. 3 2007er Gavi di Gavi** D.O.C.G.
feinfruchtig, vollmundig, im Abgang trocken
Abf. Cantina Produttori del Gavi,
Italien 12 % 0,75 l € 28,00
- Nr. 4 Weinschorle**
sauer, weiss 0,5 l € 5,50
- Nr. 5 Glas Prosecco Spumante** extra dry,
Abf. Le Contesse, Italien 0,1 l € 3,90

Alkoholische Getränke sind nur über die Bedienung erhältlich.

NEU

Vroni's Wiesn- Maßkrug



Für Garderobe übernehmen wir
keine Haftung!



Gasthaus Jagdschloessl

mit Biergarten

Täglich von 9.00 bis 24.00 Uhr geöffnet
durchgehend warme Küche
von 11.00 bis 23.30 Uhr

Ihr Fischer-Vroni Festwirt freut sich,
Sie bald begrüßen zu dürfen.
Familie Monika und Hans Stadtmüller

**ganzjährig
geöffnet**

NYMPHENBURGER STR. 162 direkt am Rotkreuzplatz

☎ (089) 1689241 · Fax (089) 13998055 · www.jagdschloessl-muenchen.de



Steuerberater **WINKLBAUER**

Steuerberatung für Betriebe und Privatpersonen, Bilanzen,
Jahresabschlüsse, Lohnabrechnungen, Buchhaltungen,
Steuererklärungen für alle Steuerarten
Dipl. Finanzwirt (FH) Franz Winklbauer, Steuerberater,
Possenhofener Str. 42, 82319 Starnberg
Tel. 08151 2608-0, Fax 08151 2608-10
www.Winklbauer-Steuerkanzlei.de

**Wir beliefern die Fischer-Vroni mit unseren
ausgezeichneten Fleisch- und Wurstwaren.**



gut - frisch - preiswert
www.metzgerei-ott.de

Detektei-Security-Service Pappenberger

Unsere Erfahrung -
Ihr Erfolg!

§ • Zivilrecht / Strafrecht • Wirtschaftskriminalität §
• Arbeits- Wettbewerbsrecht • Internet Kriminalität
• Veranstaltungsschutz • Security Service

www.detektei-weltweit.de
email: info@detektei-weltweit.de

Tel.: 089- 720 15 030 Fax: 089- 720 15 031
24h Hotline 0172-462 76 14

Qualität ist für uns nicht nur ein Wort !

Für Ihre Sicherheit
und ein Gutes Gefühl



- Elektroinstallationen
- Wärmepumpen-Heizungen
- Reparatur Klein u. Großgeräte
- Akkureparaturservice
- Motorenservice
- Photovoltaikanlagen
- DVB-T Sat-Antennenbau
- Strom-Qualitäts-Oberwellenmessung
- Baustrom u. Festzeltanschlüsse

Elektrotechnik Martin Bierwirth

Oed 1, Steinhöring Tel. 08094/8419 Mobil: 0151-12110214
www.elektrotechnikbierwirth.de

Die Küche im Oktoberfestzelt der Fischer-Vroni wurde geplant von der

KH GASTROVERLEIH

Großküchengeräteverleih – Kücheneinrichtung – Küchenplanung

Stechele 2 – 87616 Wald
Telefon: 083 02/97 05 – Fax: 083 02/97 07
Mobil: 01 71/7 18 21 46
www.gastroverleih.net

kh



Der gute Sound in der
Fischer-Vroni kommt von:

colito

Veranstaltungstechnik
Neue Siedlung 15-17
D-95339 Neuenmarkt
Tel. 09227-9459-0
Fax 09227-9459-29

- ▶ Licht- & Tontechnik
- ▶ Bühnen- & Messebau
- ▶ Multimedia & Großbild
- ▶ Event-Technik
- ▶ Casefertigung

Der Weg im Netz: <http://www.colito.de>



Familie Fritz Kustatscher
Donnersberger Straße 37
80634 München
Telefon 089/164725

Öffnungszeiten:
So bis Do 10.00 – 1.00 Uhr
Fr / Sa 10.00 – 3.00 Uhr

www.sapporalott.de