

FISCHER-VRONI

Karl Winter OHG dal 1949 all'Oktoberfest

MENÙ 2025



Il vostro oste Johann Stadtmüller
vi augura una piacevole permanenza!

Cucina diretta da: Asso Arkawasy

Musica dal vivo con:

durante il giorno



la sera



Augustiner-Bräu München



Piatto del giorno € 19,50
Lunedì 22.09.2025
disponibili dalle 11 alle 14
 Filetto di merluzzo carbonaro alla griglia con salsa alla senape e patate al prezzemolo
 a1, c, d, g, k

Piatto del giorno € 19,50
Martedì 23.09.2025
disponibili dalle 11 alle 14
 Filetto di passera di mare grigliato con speck e capperi, purè di patate
 a1, d, g, 8

Piatto del giorno € 19,50
Mercoledì 24.09.2025
disponibili dalle 11 alle 14
 Sgombro allo spiedo con insalata di patate
 d, i, k

Piatto del giorno € 19,50
Giovedì 25.09.2025
disponibili dalle 11 alle 14
 Filetto di merluzzo impanato e fritto, salsa remoulade, insalata di patate fatta in casa
 a1, c, d, g, k

Piatto del giorno € 19,50
Venerdì 26.09.2025
disponibili dalle 11 alle 14
 Piatto di pesce con verdure e patate al prezzemolo
 a1, c, d, g, k

1 Piatto di antipasti misti di Vroni g, k, m, 2, 5, 7, 14

Ravanelli, crema di formaggio bavarese, formaggio fresco al rafano, strutto di ciccioli, salsiccia spalmabile grossolana € 20,90

Pollame

2 1/2 Pollo biologico i, k

Condito con prezzemolo fresco, sale, pepe e paprika, peso a crudo 750-800 grammi € 23,50

3 1/4 Anatra Lugeder a1, c, i, m, 7

Con canederli di patate e cavolo rosso € 30,50

Carne

4 Arrosto di maiale al forno a1, c, i, k, m

Con crosta croccante, canederli di patate in salsa di birra Augustiner € 23,90

5 1/2 Stinco di maiale croccante a1, c, i, k, m

Con canederli di patate € 23,90

6 Gulasch di cervo a1, c, g, i

Con canederli di pane, salsa al ginepro² e mirtilli rossi¹¹ € 28,90

7 Surf & Turf a1, b, g

200g di filetto di manzo grigliato al sangue con 6 gamberi e baguette all'aglio € 59,90

Offerta di salsicce bavaresi

tutti i giorni fino alle 12:00

8 Weißwurst (salsiccia bianca) 7 a1, i, k

Con senape Händlmaier pezzo € 2,50

9 1 paio di salsicciotti viennesi 7, 14, 9 i, k

Con senape Händlmaier € 5,00

10 1 paio di salsiccia piccante 7, 14, 9 i, k

Con senape Händlmaier € 5,00



11 Brezel biologico croccante a1

..... € 7,10

Legenda Allergeni:

a = cereali contenenti glutine (a1 frumento, a2 segale, a3 orzo)
 b = crostacei e prodotti derivati
 c = uova e prodotti a base di uova
 d = pesce e prodotti a base di pesce

e = arachidi e prodotti a base di arachidi
 f = soia e prodotti a base di soia
 g = latte e prodotti a base di latte
 h = frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio (h1 mandorle, h2 nocciolo, h3 noci, h4 pistacchi)

i = sedano e prodotti a base di sedano
 k = senape e prodotti a base di senape
 l = semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
 m = anidride solforosa e solfiti
 n = lupini e prodotti a base di lupini
 o = molluschi e prodotti a base di molluschi

Nonostante l'accurata preparazione dei nostri piatti, oltre agli ingredienti contrassegnati, possono essere contenute tracce di altre sostanze utilizzate nel processo di produzione in cucina. Si prega di contattare il nostro personale di servizio.

Insalate & Contorni

12 Porzione di insalata di patate fatta in casa i, k

Con cipolle fresche, aceto e condimento all'olio ... € 6,90

13 Porzione di insalata di cavolo cappuccio 14

..... € 6,50

14 Porzione di cavolo rosso 7

..... € 6,50

Formaggio

15 Porzione di crema di formaggio bavarese 9

Con anelli di cipolla rossa € 16,50

Vegetariano

16 Funghi in salsa di panna 8 a1, c, g,

Con canederli di pane € 19,90

17 Spätzle al formaggio con spätzle biologici 8 a1, c, g

Con Emmentaler biologico, formaggio di montagna biologico e cipolle arrostiti € 24,90



Vegano

18 Lasagne vegana dalla città più settentrionale d'Italia a1, f, i

Con verdure, macinato di soia e besciamella d'avena € 20,90

19 „Krautfleckerl“ a1, f, i

Cavolo bavarese stufato sfumato con birra scura, speck vegano croccante, pasta larga € 19,50

20 3 pezzi di frittelle di mele a1

In pastella di birra, rotolate nello zucchero alla cannella, con salsa alla vaniglia € 15,50

21 Immunstamperl (Shot Immunitario)

Bevanda corta con zenzero, curcuma, arancia 2 cl € 6,00

Legenda Additivi:

1 = con coloranti
 2 = con conservanti
 3 = con antiossidanti
 4 = con esaltatori di sapidità
 5 = solforato
 6 = annerito

7 = con fosfati
 8 = con proteine del latte
 9 = contenente caffeina
 10 = contenente chinino
 11 = con edulcoranti
 12 = contiene una fonte di fenilalanina
 13 = cerato

14 = con sale di nitrato per salamoia
 15 = taurina
 16 = tartrazina (può influire sull'attività e l'attenzione dei bambini)

Esclusivamente in qualità BIO: 1/2 pollo, brezel, spätzle, salmerino & caffè.

orno € 19,50
6.09.2025
alle 11 alle 14
ce alla griglia
mediterranea
prezzemolo
d, g

Piatto del giorno € 19,50
Lunedì 29.09.2025
disponibili dalle 11 alle 14
Filetto di merluzzo
carbonaro alla griglia
con salsa alla senape
e patate al prezzemolo
a1, c, d, g, k

Piatto del giorno € 19,50
Martedì 30.09.2025
disponibili dalle 11 alle 14
Filetto di passera di mare
grigliato con speck e capperi,
purè di patate
a1, d, g, 8

Piatto del giorno € 19,50
Mercoledì 01.10.2025
disponibili dalle 11 alle 14
Sgombro allo spiedo
con insalata di patate
d, i, k

Piatto del giorno € 19,50
Giovedì 02.10.2025
disponibili dalle 11 alle 14
Piatto di pesce alla griglia
con verdure mediterranee
e patate al prezzemolo
a1, d, g

Piatti di Pesce

22 Zuppa di pesce Vroni ^{b, d, g, i, m, o}
Servita in terrina con pregiati filetti di pesce,
gamberi e julienne di verdure in brodo di pesce,
affinata con burro di aragosta^{2,8} e Noilly Prat € 20,50

23 Filetti di aringa nobile alla casalinga
Affumicati su legno di faggio ^{a1, c, g, k}
3 filetti, anelli di cipolla rossa e patate
al prezzemolo € 23,90

**24 Gulasch di pesce secondo la ricetta
della nonna** ^{a1, d, g, i, k}
Pezzi di filetto di merluzzo carbonaro con patate
e soffritto di cipolle, affinato con maggiorana fresca
e panna ⁸ € 23,90

**25 Filetto di merluzzo carbonaro in pastella
di birra „Augustiner“** ^{a1, c, d, g, i, k}
Fritto, con insalata di patate fatta in casa
e salsa remoulade ^{2,8} € 25,90

26 Filetto di scorfano fritto ^{a1, c, d, g, i, k}
Con insalata di patate fatta in casa
e salsa remoulade ^{2,8} € 31,50

27 Piatto di pesce alla griglia ^{c, d, k}
Pezzi di pesce pregiato con gamberi e
riso basmati su verdure ratatouille € 33,90

28 Filetto di salmone grigliato ^{a1, d, g}
Cotto sulla pelle con salsa allo champagne ^{2,3,8}
spinaci al burro e patate al burro € 35,90

 **29 Filetto di lucioperca alla griglia** ^{a1, d, g}
Con gamberi, su purè di patate
e funghi porcini fatto in casa ⁸ € 39,50

Pesce allo spiedo dalla griglia a carbone

36 Sgombro allo spiedo affumicato ^{d, i, k}
ca. 400 - 500 gr 100 g € 4,90

37 Salmerino di lago (a carne rossa) ^{d, i, k}
ca. 500 - 700 gr 100 g € 5,90

38 Salmerino biologico ^{d, i, k} ca. 500 - 700 gr 100 g € 7,50

Pesce affumicato

39 Salmerino biologico ^d
fresco dal forno affumicato ca. 500 - 700 gr 100 g € 7,50



Le patate lesse e al burro sono certificate
con il sigillo biologico bavarese.

Variazioni di pesce di Fischer-Vroni

30 Piatto misto di pesce ^{a1, b, c, d, g, i, m, o}
Con filetto fresco di lucioperca e salmone e 2 gamberi
alla griglia, filetto di scorfano fritto, verdure ratatouille,
patate al prezzemolo, salsa alla senape^{2,8},
salsa allo champagne^{2,3,8}
a partire da 2 persone, prezzo a persona € 49,90

31 Surf & Turf ^{a1, b, g}
200g di filetto di manzo grigliato al sangue
con 6 gamberi e baguette all'aglio € 59,90

32 Lucioperca intero ^{a1, d, g}
Con verdure ratatouille, patate al prezzemolo, salsa alla
senape ^{2,8}, salsa allo champagne ^{2,3,8}
ca. 2,0 kg per 4 persone € 175,00
ca. 2,5 kg per 6 persone € 215,00
ca. 3,0 kg per 8 persone € 260,00

Dessert

33 3 pezzi di frittelle di mele vegani ^{a1}
In pastella di birra, rotolate nello zucchero alla cannella,
con salsa alla vaniglia € 15,50

34 Frittata dolce caramellata fatta in casa ^{a1, c, g, h1}
Con mandorle², composta di mele e
mirtilli rossi ¹¹ € 19,50

35 Dessert di Vroni su 3 piani ^{a1, c, g, h1, m}
Con mousse au Chocolat bianca e fondente ^{2,8,11},
frittelle di mele, frittata dolce caramellata ⁸,
tris di canederli ^{1,8, a1, c, h, h2} e frutti di bosco ^{2,3}
per 3 persone € 44,90

Per i bambini

Si prega di consultare il nostro menù speciale
per bambini – tutti i giorni fino alle 15:00.



Tutti i prezzi includono il 12% di tassa di
servizio e l'IVA di legge.

La direzione non risponde per
vestiti e borse incustoditi!

Vini

40 2024er Grüner Veltliner QW ^{5 m} Hugl-Wimmer, Weinviertel austriaco, Secco, fresco, fruttato e frizzante, Vol. 12% 0,25 l € 6,50
41 Weinschorle (Spritz al Vino) ^{5 m} Fatto con Grüner Veltliner. 0,5 l € 11,50
42 2024er Lugana Cà dei Frati DOC , Turbiana ^{5 m} Azienda Cà dei Frati, Lombardia, Italia. Secco, corposo, elegante, con un aroma armonioso. Vol. 13% Bottiglia 0,75 l € 65,00 Bottiglia 1,50 l € 115,00
43 2023er Nordheimer Vögelein Weisser Burgunder Terroir ^{5 m} DIVINO eG della Franconia, secco, minerale, con un aroma molto attraente di agrumi maturi e succosi frutti esotici Vol. 13% Bottiglia 0,75 l € 49,00
44 2024er Whispering Angel Rosé CdP ACP ^{5 m} Cave d'Eclans-Provence, acido, Vol. 13% Bottiglia 0,75 l € 69,00 Bottiglia 1,50 l € 140,00 Bottiglia 3,00 l € 245,00 Bottiglia 6,00 l € 475,00
45 Prosecco Mionetto Spumante Extra Dry ^{5 m} DOC Treviso, vegano, Vol. 11% Bottiglia 0,75 l € 49,00

Champagner

 46 MOËT & CHANDON ^{5 m} BRUT IMPÉRIAL Vol. 12% Bottiglia 0,75 l € 150,00 Bottiglia 1,50 l € 300,00 Bottiglia 3,00 l € 900,00 Bottiglia 6,00 l € 1.500,00
 47 Ruinart Rosé ^m Vol. 12,5% Bottiglia 0,75 l € 199,00 Bottiglia 1,50 l € 400,00 Bottiglia 3,00 l € 1.500,00
 48 MOËT & CHANDON ^{5 m} ICE IMPÉRIAL Vol. 12% Bottiglia 0,75 l € 175,00 Bottiglia 1,50 l € 350,00 Bottiglia 3,0 l € 1.000,00

Vroni's Boote (Barche - Drink di Grande Formato)

49 Vroni's Vodka Boot ^{a2} Belvedere Vodka Vol. 40% e 5 bevande di contorno 0,7 l € 130,00
50 Vroni's Vodka Boot ^{a2} Belvedere Vodka Vol. 40% e 12 bevande di contorno 1,75 l € 350,00
51 Vroni's Gin Boot ^{a2} Gin-Sul Vol. 43% e 5x bevande di contorno 0,5 l € 120,00

Bevande analcoliche:

Pink Grapefruit ^{1,3} , Wild Berry, Spicy Ginger Beer ² , Acqua Tonica ^{10,4,3} 0,2 l € 4,00

Caffè, Biologico & Equo Solidale

52 Haferl Kaffee (Tazza Grande di Caffè) ⁹ € 5,00
53 Haferl Cappuccino ^{9,8,9} € 6,00
54 Doppio Espresso ⁹ € 6,00

Birra & Radler

Augustiner

„Wiesn Edelstoff“ Una classica birra forte in stile Oktoberfest. ^{a3} 1,0 l € 15,40
„Radler“ ^{1,11 a3} 1,0 l € 15,40 Un mix rinfrescante di birra e limonata.
„Augustiner Hell“ Lager Analcolica ^{a3} 1,0 l € 15,40
„Radler“ Analcolica ^{1,11 a3} 1,0 l € 15,40

Si prega di chiedere un rabbocco se il vostro boccale di birra non è riempito adeguatamente.

Bevande Analcoliche

55 Acqua Frizzante 0,5 l € 5,00
56 Limonata ^{1,11} 0,5 l € 6,10
57 Cola Mix ^{1,9,11} 0,5 l € 6,10
58 Apfelschorle (Succo di Mela con acqua frizzante) ^{1,2,11} 0,5 l € 6,10
59 Red Bull Energy Drink ^{1,2,9,15} 0,25 l € 5,00
60 Red Bull Sugar free ^{1,2,9,11,15} 0,25 l € 5,00
61 Red Bull Green Edition ^{1,2,9,15} 0,25 l € 5,00
62 Zero-Spritz ^{1,5,10,11} Analcolico, 10 cl Mionetto Aperitivo, Soda e Ghiaccio 0,5 l € 18,00
63 Immunstamperl (Shot Immunitario) Bevanda corta con zenzero, curcuma, arancia. Ottimo per rafforzare il sistema immunitario. 2 cl € 6,00

Drinks

64 CHANDON ^{5 m} Vol. 11,5%  Bottiglia 0,75 l € 65,00 Bottiglia 1,50 l € 130,00
65 Wiesn-Spritz ^{1,5,10,11 m} 10 cl Aperol Vol. 11%, Vino Bianco 0,25 l, Soda e Ghiaccio 0,5 l € 18,00
66 Limão Fizz Vol. 10,5%, con succo di limone fresco e Gin-Sul 0,75 l € 49,00
67 Gin Tonic ¹⁰ 6 cl Gin-Sul Dry Gin, Vol. 43%, Acqua Tonica, Lime e Ghiaccio 0,5 l € 19,00
68 Vodka Red Bull Red Bull ^{1,2,9,15 a} con 6 cl Lions Vodka Vol. 40% € 19,00
69 Flying Hirsch Red Bull ^{1,9,2,15 a} con 2 cl Jägermeister, Vol. 35% € 9,00

Schnapslerl (Piccoli Shots)

70 Birnling (Brandy di Pera) ^{2,11} Il miglior brandy di pera Williams di LANTENHAMMER, Vol. 40%, baby pera, succo di pera. 5 cl € 8,50



LANTENHAMMER
Destillerie seit 1928

Fischer Vroni's Flascherl (Piccola Bottiglia)

71 Nocciola ^{h2} Liquore alla nocciola raffinato con cacao Vol. 32% 2 cl € 6,00
72 Lampone Liquore al lampone raffinato con estratto di frutta, Vol. 32% 2 cl € 6,00
73 Pera Liquore alla pera raffinato con estratto di frutta Vol. 32% 2 cl € 6,00
74 Kaffee-Busserl Espresso Martini flavored liqueur ^{1,9 9} Because coffee alone is not enough, Vol. 25% 2 cl € 6,00

75 Jägermeister-Flascherl (Piccola Bottiglia) ¹ Liquore alle erbe, Vol. 35% 2 cl € 6,00

**Le bevande alcoliche sono disponibili solo tramite
il personale di sala e al bar della galleria.**