

# FISCHER-VRONI

Karl Winter OHG all'Oktoberfest dal 1949

## MENU

dell'Oktoberfest di Monaco 2023



Il Vostro locandiere Hans Stadtmüller  
Vi augura una piacevole permanenza!

Capo cuoco: Asso Arkawasy

Bande:

Sepp Folger ed i suoi Musicisti di Monaco - Münchner Zwietracht



[www.muenchnerzwietracht.de](http://www.muenchnerzwietracht.de)



Augustiner-Bräu München



**Piatto del giorno € 16,50**  
**Lunedì 18.09.2023**  
**dalle 11.00 alle 14.00**

Filetto di merluzzo  
alla griglia  
con salsa all'aneto,  
patate lesse  
a1, c, d, g, k

**Piatto del giorno € 16,50**  
**Martedì 20.09.2023**  
**dalle 11.00 alle 14.00**

Filetto di platessa  
alla griglia  
con pancetta e capperi,  
purè di patate  
a1, d, g

**Piatto del giorno € 16,50**  
**Mercoledì 20.09.2023**  
**dalle 11.00 alle 14.00**

Sgombro grigliato  
allo spiedo con porzione  
di insalata di patate  
d, i, k

**Piatto del giorno € 16,50**  
**Giovedì 21.09.2023**  
**dalle 11.00 alle 14.00**

Filetto di merluzzo  
impanato e fritto,  
salsa tartara, insalata di  
patate e cetrioli fatta  
in casa  
a1, c, d, g, k

**Piatto del giorno € 16,50**  
**Venerdì 22.09.2023**  
**dalle 11.00 alle 14.00**

Piatto di pesce  
alla griglia,  
verdure mediterranee,  
patate lesse  
a1, d, g, 17

**Piatto del giorno € 16,50**  
**Lunedì 23.09.2023**  
**dalle 11.00 alle 14.00**

Filetto di  
alla griglia  
con salsa  
patate lesse  
a1, c, d, g, k

### 1 Vroni's antipasti <sup>g, k, m, 2, 5, 7, 14</sup>

ravanello, miscela di camembert, formaggio fresco  
e spezie, crema di formaggio al rafano, lardo,  
salsiccia spalmabile

€ 17,90

## piatti di pollame

### 2 1/2 pollo biologico allo spiedo <sup>i, k 17</sup>

condito con prezzemolo fresco biologico, sale,  
pepe e paprika,  
peso a crudo 750-800 grammi

€ 19,90

### 3 1/4 arrosto di anatra bavarese da Lugeneder <sup>a1, c, i, m, 7</sup>

con gnocco di patate e cavolo rosso

€ 24,90

## piatti di carne

### 4 arrosto di maiale <sup>a1, c, i, k, m</sup>

fresco di forno

da collo di maiale, con gnocco di patate

€ 20,90

### 5 1/2 stinco di maiale <sup>a1, c, i, k, m</sup>

con gnocco di patate

€ 20,90

### 6 gulasch nobile di cervo <sup>a1, c, g, i</sup>

con gnocco di pane, salsa di ginepro<sup>2</sup>  
e pera con ribes rosso<sup>11</sup>

€ 25,50

## salsiccia bianca bavarese

ogni giorno fino alle ore 12.00

### 7 salsicce bianche fresche <sup>7 a1, i, k</sup>

con senape „Händlmaier“ <sup>k</sup> a pezzo

€ 3,50

### 8 1 paio di salsicce viennesi <sup>7, 14, 9 i, k</sup>

con senape „Händlmaier“ <sup>k</sup>

€ 6,50



### 9 Grande pretzel Wiesn <sup>a1</sup> € 6,40



<b>Additivi:</b>	7 = con fosfato	14 = con miscela di salagione
1 = con coloranti	8 = con proteine del latte	15 = taurina
2 = con conservanti	9 = con caffeina	16 = tartrazina (può influenzare negativamente l'attività e l'attenzione dei bambini)
3 = con antiossidanti	10 = con chinino	17 = Eco-Control
4 = con esaltatori di sapidità	11 = con dolcificanti	DE-ÖKO-039
5 = con zolfo	12 = con una fonte di fenilalanina	
6 = con colore nero	13 = cerato	



## insalate e contorni

### 10 porzione di insalata di patate <sup>i, k</sup>

con cipolle fresche, dressing di aceto e olio

€ 4,90

11 porzione di insalata di crauti<sup>14</sup> € 4,90

12 porzione di cavolo blu <sup>7</sup> € 4,90

## formaggio

### 13 Obazda<sup>9</sup> miscela di camembert, formaggio fresco

e spezie con anelli di cipolla

€ 13,90

## piatti vegetariani

### 14 gnocco di pretzel <sup>8 a1, c, g</sup>

con crema ai funghi

€ 16,90

### 15 gnocchetti biologici <sup>17, 8 a1, c, g</sup> con Emmentaler e

formaggio di malga con cipolle fritte

€ 18,90



## piatti vegani

### 16 zuppa bavarese di montagna <sup>7 i, h1</sup>

crauti piccanti, con tofu affumicato arrostito

e croccanteu

€ 16,50

17 polpetta di pesce <sup>7</sup> con purè di patate <sup>h1</sup> ... € 20,50

### 18 frittelle di mele (3 pz.) <sup>a1</sup>

in pasta di birra con cannella e zucchero

€ 12,50

### 19 Immunstamperl

bevanda corta con zenzero,

curcuma e arancia 2 cl € 4,00



<b>Allergeni:</b>	e = arachidi e prodotti a base di arachidi	l = semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
a = cereali contenenti glutine (a1 grano, a2 segale, a3 orzo)	f = soia e prodotti a base di soia	m = anidride solforosa e solfiti
b = crostacei e prodotti a base di crostacei	g = latte e prodotti a base di latte	n = lupini e prodotti a base di lupini
c = uova e prodotti a base di uova	h = frutta a guscio (h1 mandorle, h2 noccioline, h3 noci, h4 pistacchi)	o = molluschi e prodotti a base di molluschi
d = pesce e prodotti a base di pesce	i = sedano e prodotti a base di sedano	
	k = senape e prodotti a base di senape	

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

<b>Pranzo € 16,50</b> <b>05.09.2023</b> <b>alle 14.00</b> merluzzo alla griglia all'aneto, patate lesse <small>d, g, k</small>	<b>Piatto del giorno € 16,50</b> <b>Martedì 26.09.2022</b> <b>dalle 11.00 alle 14.00</b> Filetto di platessa alla griglia con pancetta e capperi, purè di patate <small>a1, d, g</small>	<b>Piatto del giorno € 16,50</b> <b>Mercoledì 27.09.2023</b> <b>dalle 11.00 alle 14.00</b> Sgombro grigliato allo spiedo con porzione di insalata di patate <small>d, i, k</small>	<b>Piatto del giorno € 16,50</b> <b>Giovedì 28.09.2023</b> <b>dalle 11.00 alle 14.00</b> Filetto di merluzzo impanato e fritto, salsa tartara, insalata di patate e cetrioli fatta in casa <small>a1, c, d, g, k</small>	<b>Piatto del giorno € 16,50</b> <b>Venerdì 29.09.2023</b> <b>dalle 11.00 alle 14.00</b> Piatto di pesce alla griglia, verdure mediterranee, patate lesse <small>a1, d, g, 17</small>	<b>Piatto del giorno € 16,50</b> <b>Lunedì 02.10.2023</b> <b>dalle 11.00 alle 14.00</b> Filetto di merluzzo alla griglia con salsa all'aneto, patate lesse <small>a1, c, d, g, k</small>
---	---	--	--	--	---

## piatti di pesce

**20 Vroni's zuppa di pesce** nella zuppiera b, d, g, i, m, o  
 pesce pregiato, gambero<sup>2</sup> e strisce di verdure a radice  
 in brodo di pesce con burro di aragosta<sup>2, 8</sup>  
 e raffinato con Noilly Prat ..... € 15,50

**21 filetti nobili d'aringa**  
 affumicati con legno di faggio, a1, c, g, k  
 3 filetti con salsa Sylt<sup>8</sup>, anelli di cipolla rossa  
 e patate lesse ..... € 18,90


**22 gulasch di pesce** a1, d, g, i, k  
 di filetto di pollock saltato con patate e cipolle,  
 con maggiorana fresca e panna<sup>8</sup> ..... € 20,50

**23 filetto di merluzzo carbonaro**  
**in pasta di birra „Augustiner“** a1, c, d, g, i, k  
 al forno, con insalata di patate<sup>8</sup>  
 e salsa remoulade<sup>2, 8</sup> ..... € 23,50

**24 filetto di scorfano impanato al forno** a1, c, d, g, i, k  
 con insalata di patate e cetrioli<sup>8</sup>  
 e salsa remoulade<sup>2, 8</sup> ..... € 26,50

**25 padella di pesce** c, d, k  
 pezzi di pesce nobile alla griglia con riso basmati  
 su salsa di pomodoro e aglio ..... € 26,50

**26 filetti di trota alla griglia** dall'Alto Palatinato a1, d, g  
 con funghi porcini freschi alla griglia  
 e patate lesse ..... € 28,50

 **27 filetto di luccio perca alla griglia** a1, d, g  
 con purè di patate fatto in casa<sup>8</sup>  
 e verdure in salsa cremosa ..... € 32,00

## pesce grigliato allo spiedo

**32 sgombro** d, i, k ca. 400 - 500 g ..... 100 g € 4,70

**33 trota salmonata**  
 (carne rossa) d, i, k ca. 500 - 700 g ..... 100 g € 5,70

**34 lupo di mare**  
 (Loup de Mer) d, i, k ca. 500 - 700 g ..... 100 g € 6,50

**35 salmerino biologico** 17 d, i, k ca. 500 - 700 g... 100 g € 6,90

## pesce affumicato

**36 salmerino biologico** 17 d direttamente dal forno  
 di affumicatura ca. 500 - 700 g ..... 100 g € 6,90



## 28 Fischer-Vroni's varietà di pesce

a1, b, c, d, g, i, m, o  
 filetto fresco di lucioperca e trota alla griglia,  
 filetto di scorfano al forno, 2 gamberi<sup>2</sup> alla griglia,  
 funghi porcini alla griglia, verdure, patate al forno,  
 salsa remoulade<sup>2, 8</sup>  
 e salsa Riesling-aneto-senape<sup>2, 3, 8</sup> ... € 42,50

Se ordinate per più persone, serviamo il pesce sul tagliere.

## dolci

**29 frittelle di mele (3 pz.)** vegano a1  
 in pasta di birra „Augustiner“  
 con cannella e zucchero ..... € 12,50

**30 frittella a pezzetti fatta in casa**  
 caramellata a1, c, g, h1  
 con mandorle<sup>2</sup> e composta di mele ..... € 15,90

**31 Vroni's dessert su etagere a 3 livelli** a1, c, g, h1, m  
 crema di cioccolato bianca e nera<sup>2, 8, 11</sup>,  
 frittelle di mele, pezzetti di frittella<sup>8</sup>,  
 pretzel dolce<sup>1, 8, a1, c, h</sup>, bacche<sup>2, 3</sup>  
 per 3 persone ..... € 32,90

## menù bambini

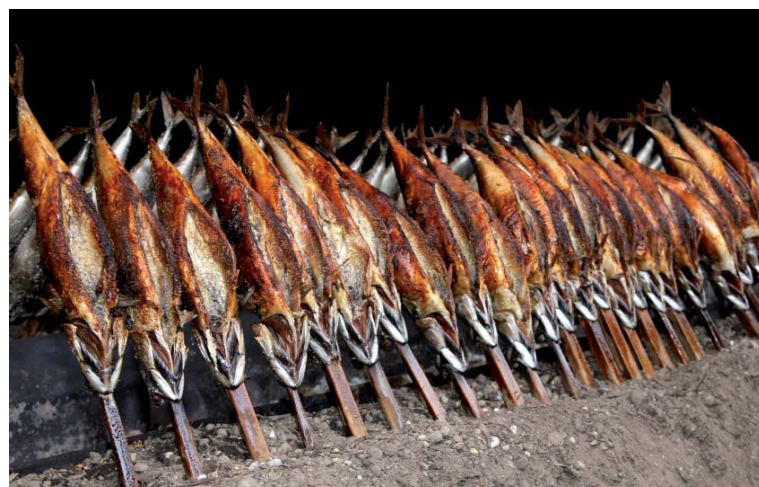
Per favore chiedete il nostro menù bambini.



oktoberfest.de

L'app ufficiale dell'Oktoberfest

Scaricala adesso: [www.muenchen.de/app](http://www.muenchen.de/app)



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

Für Garderobe übernehmen wir  
 keine Haftung!

## vini

**37 2022 vino bianco Garda Bianco DOC, biologico** <sup>17</sup>  
Cantine di Verona, Veneto <sup>5 m</sup>  
fruttato fresco, morbido ed equilibrato  
vol. 12,5% 0,2 l ..... € 5,90

**38 Spritz al vino** <sup>17,5 m</sup>  
aspro, bianco, con Garda Bianco, biologico ..... 0,5 l ..... € 9,50

**39 2022 Lugana Cà dei Frati DOC, Trebbiano** <sup>5 m</sup>  
secco, corposo, elegante, con profumo armonioso  
Cantina Azienda Cà dei Frati, Lombardia, vol. 13%  
bottiglia 0,75 l ..... € 59,00  
bottiglia 1,50 l ..... € 115,00

**40 2022 Dreissigacker Riesling Q.b.A.** <sup>DE-ÖKO-039 5 m</sup>  
Rheinhessen, biologico, secco, vol. 12,5%  
bottiglia 0,75 l ..... € 59,00  
bottiglia 1,50 l ..... € 115,00

**41 2022 Whispering Angel Rosé AC** <sup>5 m</sup>  
Côtes de Provence, secco, Grenache ed altri, vol. 13%  
bottiglia 0,75 l ..... € 59,00  
bottiglia 1,50 l ..... € 115,00  
bottiglia 3,00 l ..... € 225,00  
bottiglia 6,00 l ..... € 425,00

**42 2019 Vino rosso Incognito Q.b.A.** <sup>5 m</sup>  
Cantina P. Kuhn, Palatinato  
18 mesi di affinamento in botti di legno aromi  
fruttati complessi, vol. 12,5%  
bottiglia 0,75 l ..... € 49,00

**43 Prosecco Mionetto Spumante Extra Dry** <sup>5 m</sup>  
DOC Treviso Prestige, vol. 11%  
bottiglia 0,75 l ..... € 45,00

## Champagne

**44 Taittinger Brut Réserve Reims,** <sup>5 m</sup>  
Crus di Pinot Noir e Chardonnay,  
frutto vivace, eleganza morbida  
con aromi attraenti, vol. 12,5%  
bottiglia 0,75 l ..... € 129,00  
bottiglia 1,50 l ..... € 250,00  
bottiglia 3,00 l ..... € 500,00

**45 Taittinger Prestige Rosé brut.** Reims, <sup>5 m</sup>  
Pinot Noir, carattere elegante e distinto, vol. 12,5%  
bottiglia 0,75 l ..... € 155,00  
bottiglia 1,50 l ..... € 300,00  
bottiglia 3,00 l ..... € 600,00

**46 MOËT & CHANDON** <sup>5 m</sup>  
ICE IMPÉRIAL  
fruttato intenso, fresco e sapido, vol. 12%  
bottiglia 0,75 l ..... € 165,00  
bottiglia 1,50 l ..... € 320,00



## birra & radler

**1 litro di birra Augustiner**  
„Wiesn Edelstoff“  
dalla botte di legno <sup>a3</sup> 1,0 l € 13,70

**1 litro di birra**  
mista con limonata <sup>1,11 a3</sup> 1,0 l € 13,70

**1 litro di birra**  
analcolica <sup>a3</sup> 1,0 l € 13,70

**1 litro di birra mista con**  
limonata analcolica <sup>1,11 a3</sup> 1,0 l € 13,70

Se il boccale non vi sembra pieno, potete richiedere il suo rabbocco.

## bibite non alcoliche

**47 acqua minerale da tavola** ..... 0,5 l € 4,90

**48 limonata** <sup>1,11</sup> ..... 0,5 l € 6,10

**49 cola misto con limonata d'arancio** <sup>1,9,11</sup> ..... 0,5 l € 6,10

**50 succo di mela con acqua frizzante** <sup>1,2,11</sup> ... 0,5 l € 6,10

**51 Immunstamperl**  
bevanda corta con zenzero, curcuma e arancia ... 2 cl € 4,00

## superalcolici

**52 Gin Tonic** 6 cl di Gin-Sul Dry Gin, Vol. 43%,  
acqua tonica, lime e ghiaccio ..... 0,5 l € 19,00

**53 Wiesn-Spritz** <sup>1,5,11</sup>  
6 cl di liquore Aperol vol. 11%, vino bianco 0,25 l,  
soda e ghiaccio ..... 0,5 l € 15,00

**54 Birnling** <sup>2,11</sup>  
acquavite di frutta Williams di Steinbeisser, vol. 41,8%,  
pera baby, succo di pera ..... 5 cl € 7,00

**bottiglia „Steinbeisser“ di Fischer Vroni:**

**55 acquavite di nocciola** vol. 35% ..... 2 cl € 5,00

**56 acquavite di albicocca** vol. 38% ..... 2 cl € 5,00

**57 acquavite di pera Williams**  
con aroma di miele, vol. 35% ..... 2 cl € 5,00



**58 Wiesn Willi** <sup>17</sup> di Lantenhammer  
brandy biologico Williams  
vol. 40% ..... 5 cl € 13,50

**59 Bottiglietta Jägermeister**  
liquore alle erbe vol. 35% ..... 2 cl € 5,00



## caffè da commercio equo e solidale

**60 tazza grande di caffè** <sup>9</sup> ..... € 5,00

**61 tazza grande di cappuccino** <sup>9,8,9</sup> ..... € 5,00

**62 doppio espresso** <sup>9</sup> ..... € 5,00

Le bevande alcoliche sono disponibili solo tramite il servizio e al bar in galleria.

Fischer-Vroni: www.fischer-vroni.de - Konradinstraße 8 - 81543 Monaco - Tel. 089/661042

stampato su carta certificata PEFC | Druckerei Adler Bad Elster - www.druckteam-adler.de