Karl Winter OHG dal 1949 all'Oktoberfest

Menù 2026

Oktoberfest

I vostri osti Hans Stadtmüller e Fritz Kustatscher vi augurano buon appetito!

Suonano per voi:

di giorno

la sera

www.muenchnerzwietracht.de

Piatto del giorno 19,50 €

Lunedì

dalle 11:00 alle 14:00

Filetto carbonaro grigliato

con salsa alla senape e patate lesse

Piatto del giorno 19,50 €

Martedì

dalle 11:00 alle 14:00

Sgombro allo spiedo

con insalata di patate fatta in casa

Piatto del giorno 19,50 €

Mercoledì

dalle 11:00 alle 14:00

Filetto passera grigliato

con speck, capperi e purè di patate

Piatto del giorno 19,50 €

Giovedì

dalle 11:00 alle 14:00

Filetto merluzzo impanato

con salsa remoulade
e insalata di patate fatta in casa

Piatto del giorno 19,50 €

Venerdì

dalle 11:00 alle 14:00

Piatto pesce grigliato

con verdure alla mediterranea e patate lesse

Piatto di antipasti misti di Vroni

Ravanelli, cetriolini sottaceto, Obatzter, crema di formaggio fresco al rafano, strutto con ciccioli, bastoncini di Emmentaler **20,90 €**

Pollame

1/2 pollo biologico

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

1/4 anatra Lugeder

con canederli di patate e cavolo rosso biologico, affinato con grasso d'anatra **30,50 €**

Carne

Arrosto di maiale al forno

con crosta croccante e canederli di patate in salsa di birra Augustiner **23,90 €**

1/2 stinco di maiale croccante

con canederli di patate in salsa di birra Augustiner **23,90 €**

Tafelspitz di manzo biologico

con rafano fresco grattugiato,
verdure a radice e insalata di patate fatta in casa **27,90 €**

Gulasch pregiato di cervo

con canederli di pane alla Brezn in salsa al ginepro **28,90 €**

Surf & Turf

filetto di manzo alla griglia, cottura media, 200 g
con 6 gamberi e baguette all'aglio **59,90 €**

Specialità di salsicce bavaresi

tutti i giorni fino alle 12:00

Weißwurst (salsiccia bianca) con senape Händlmaier al pezzo **3,00 €**

1 paio di salsicce viennesi con senape Händlmaier **6,00 €**

1 paio di salsicce Debreziner con senape Händlmaier **6,00 €**

Una croccante Brezn biologica della Wiesn **7,10 €**

Insalate & Contorni

Porzione di insalata di patate fatta in casa
con cipolle rosse, aceto e condimento all'olio **7,90 €**

Porzione di insalata di cavolo cappuccio
con speck e cumino **6,50 €**

Porzione di cavolo rosso biologico
affinato con grasso d'anatra **7,90 €**

Formaggio

Porzione di Obatzter con anelli di cipolla rossa **16,50 €**

Vegetariano

Funghi in salsa di panna
con canederli di pane alla Brezn **19,90 €**

Kasspatzn con Spätzle biologici
con Emmentaler biologico e formaggio di montagna biologico
e cipolle arrostite **26,90 €**

Vegano

Piatto a strati
dalla città più settentrionale d'Italia
Pflasagne con verdure, macinato di soia e besciamella d'avena **20,90 €**

Filetto vegano tipo salmone
con crosta alle erbe su salsa alla senape, patate novelle al forno
e fagiolini verdi saltati **22,90 €**

3 frittelle di mele fatte in casa
in pastella di birra e passate nello zucchero
alla cannella, con salsa alla vaniglia **15,50 €**

Piatti di pesce

Zuppa di pesce Vroni servita in terrina
con pregiati filetti di pesce, gambero e julienne di verdure
a radice in brodo di pesce affinata con burro di aragosta
e Noilly Prat **20,50 €**

Pregiati filetti di aringa Matjes alla casalinga
3 filetti leggermente affumicati su legno di faggio
con anelli di cipolla rossa e patate lesse **23,90 €**

Gulasch di pesce secondo la ricetta della nonna
pezzi di filetto di merluzzo carbonaro
rosolati con patate e cipolle, affinati con
maggiorana fresca e panna **23,90 €**

Filetto di merluzzo carbonaro in pastella di birra Augustiner
fritto, con insalata di patate fatta in casa
e salsa remoulade **25,90 €**

Curry rosso di pesce
con latte di cocco, bocconcini di pesce pregiato e gambero
su riso profumato **29,90 €**

Filetto di scorfano fritto
con insalata di patate fatta in casa
e salsa remoulade **31,50 €**

Filetti di sgombro alla griglia, ben dorati
Vero power food
con gustose lenticchie al porro e romanesco
e olio aromatico alle spezie **29,90 €**

Filetto di salmone grigliato
cotto sulla pelle, con salsa allo champagne,
spinaci a foglia stufati e patate al burro **35,90 €**

Filetto di lucioperca alla griglia
con gambero, su purè di patate e
funghi porcini fatto in casa **39,50 €**

Variazioni di pesce di Fischer-Vroni

Piatto misto di pesce
filetto di lucioperca e salmone con 2 gamberi alla griglia,
filetto di scorfano fritto, verdure ratatouille, patate lesse,
salsa alla senape e salsa allo champagne
a partire da 2 persone Prezzo a persona **49,90 €**

Surf & Turf
filetto di manzo alla griglia, cottura media, 200 g
con 6 gamberi e baguette all'aglio **59,90 €**

Lucioperca intero
verdure ratatouille, patate lesse,
salsa alla senape e salsa allo champagne
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 €**

Piatti per bambini

Bastoncini di pesce (4 pezzi)
con insalata di patate fatta in casa

Canederli di patate con salsa
Kasspatzn con Spätzle biologici e cipolle arrostite

OGNI PIATTO PER BAMBINI 9,90 €
con 0,25 l di acqua minerale o 0,25 l di limonata IN OMAGGIO!
All'offerta – valida per bambini fino a
12 anni – si aggiunge inoltre un

BUONO PER UNA CORSA GRATUITA
su una giostra o attrazione della Wiesn.
L'offerta è valida tutti i giorni fino alle 15:00.

Dessert

3 frittelle di mele vegane fatte in casa
in pastella di birra e passate nello zucchero alla cannella, con salsa alla vaniglia **15,50 €**

Kaiserschmarrn caramellizzato fatto in casa
caramellizzato con uvetta e mandorle,
composta di mele e mirtilli rossi **19,90 €**

Dessert di Vroni su 3 piani
mousse al cioccolato bianco e fondente,
frittelle di mele, Kaiserschmarrn, tris di canederli e frutti di bosco
per 3 persone **44,90 €**

Pesce allo spiedo

dalla tradizionale griglia a carbone

I nostri pesci vengono insaporiti con la nostra segreta miscela di spezie „Fischer-Vroni“.

Sgombro ca. 400 - 500 g	100 g	**5,40 €**
Trota salmonata (a carne rossa) ca. 500 - 700 g	100 g	**5,90 €**
Salmerino biologico ca. 500 - 700 g	100 g	**7,50 €**

Alta qualità biologica regionale, con responsabilità – anche per le nostre acque locali.
Nel menù questi alimenti **sono contrassegnati in blu.**

Unser Land: cavolo rosso, farina, latte, uova, cetriolini sottaceto, patate e senape per la nostra insalata di patate
Regenbogen Arbeit: verdure a radice, cipolle bianche e patate per patate lesse e al burro
Fischräucherei Schießl: salmerino
Pichler Biometzgerei: ½ pollo
Bäckerei Mathieu/Eberl: Brezn
Rittner: olio di colza

Inoltre offriamo i seguenti prodotti di qualità biologica:
Spätzle, Tafelspitz, crescione, formaggio, burro in porzioni, caffè, gin
Nel menù questi alimenti **sono contrassegnati in verde.**

Con il gentile supporto di:

Wilhelm März Fleischgrosshandel
Seit 1989 Pichler Biometzgerei
Geflügel vom Lugeder
Fischereibetriebe Alfred Stier
Unser Land
Fischräucherei Schießl
Bäckerei Mathieu

Genuss Bayern
Ausgezeichnetes
Festzelt

@FISCHER_VRONI_FESTZELT

QUI TROVATE GLI ALLERGENI E GLI INGREDIENTI DEL NOSTRO MENÙ
oppure rivolgetevi al nostro personale di servizio.

Birra & Radler

Augustiner-Bräu München

1 Maß «Wiesn Edelstoff» dalla botte di legno	1,0 l	**15,75 €**
1 Maß Radler	1,0 l	**15,75 €**
1 Maß Augustiner Hell analcolica	1,0 l	**15,75 €**
1 Maß Radler analcolica	1,0 l	**15,75 €**

Se il vostro Maßkrug non è sufficientemente pieno, vi preghiamo di chiedere di rabboccarlo.

Le bevande alcoliche sono disponibili esclusivamente tramite il personale di servizio, al bar sulla galleria e al bar sotto il palco. Tutti i prezzi includono il 12% di servizio e l'IVA prevista dalla legge.

Non si assume alcuna responsabilità per il guardaroba!

mealcard SCAN ME — Per leggere il menù in inglese, scansionate il codice QR.

ciboebevande SCAN ME — Per accedere al menù in italiano, scansionate il QR-code p.f.

Bevande analcoliche

Acqua minerale	0,5 l	**5,00 €**
Limonata al limone	0,5 l	**6,50 €**
Cola Mix	0,5 l	**6,50 €**
Apfelschorle (succo di mela con acqua frizzante)	0,5 l	**6,50 €**
Red Bull ENERGY DRINK	0,25 l	**5,00 €**
Red Bull ZERO	0,25 l	**5,00 €**
Immunstamperl (Shot immunitario) Shot con zenzero, curcuma e arancia	2 cl	**6,00 €**

Caffè – biologico e Fair Trade

Seeberger KAFFEERÖSTEREI 1844

Haferl Kaffee (tazza grande di caffè)	**5,00 €**
Haferl Cappuccino	**6,00 €**
Doppio espresso	**6,00 €**

Vini

2025 Grüner Veltliner QW
Hugl-Wimmer, Weinviertel, Austria
secco, fresco, fruttato e vivace, Vol. 12,5% — 0,25 l **6,50 €**

Weinschorle (spritz al vino)
bianco, con Grüner Veltliner — 0,5 l **11,50 €**

2025 Lugana Cà dei Frati DOC, Turbiana
secco, corposo, elegante, con profumo armonioso,
Azienda Cà dei Frati, Lombardia, Vol. 13%
bottiglia 0,75 l **65,00 €** — bottiglia 1,50 l **115,00 €**

2025 Nordheimer Vögelein Pinot Bianco Terroir
DIVINO eG della Franconia, secco, dalla spiccata impronta minerale, con un profumo molto invitante di agrumi maturi e succosi frutti esotici, Vol. 13% bottiglia 0,75 l **50,00 €**

Whispering Angel

2025 Whispering Angel Rosé CdP AOP
Caves d'Esclans-Provence, secco, Vol. 13%
bottiglia 0,75 l **70,00 €** — bottiglia 1,50 l **140,00 €**
bottiglia 3,00 l **245,00 €** — bottiglia 6,00 l **475,00 €**

Prosecco Mionetto Spumante Extra Dry
DOC Treviso, vegano, Vol. 11% bottiglia 0,75 l **50,00 €**

Drinks

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

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Soda
Il nostro Wiesn-Spritz secondo la ricetta originale dal fusto Aperol Spritz — 0,5 l **18,00 €**

Gin Tonic
6 cl JOSEF GIN Alpine Botanical, Vol. 42%, acqua tonica, lime e ghiaccio — 0,5 l **19,00 €**

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

Champagne

Ruinart

Ruinart Rosé Vol. 12,5%
bottiglia 0,75 l **200,00 €** — bottiglia 1,50 l **450,00 €** — bottiglia3,00 l **1.500,00 €**

Ruinart Blanc de Blancs Vol. 12,5%
bottiglia 0,75 l **200,00 €** — bottiglia 1,50 l **450,00 €** — bottiglia3,00 l **1.500,00 €**

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

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

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL

MOËT & CHANDON ICE Imperial Vol. 12%
bottiglia 0,75 l **175,00 €** — bottiglia 1,50 l **350,00 €** — bottiglia3,00 l **1.000,00 €**

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

MOËT & CHANDON Imperial Rosé Vol. 12,5%
bottiglia 0,75 l **175,00 €** — bottiglia 1,50 l **375,00 €** — bottiglia3,00 l **1.000,00 €**

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

Vroni's Boote (barche per drink)

Vroni's Vodka Boot piccolo
con BAVARKA Bavarian Vodka Vol. 43% e 4 bevande analcoliche — 0,5 l **100,00 €**

Vroni's Vodka Boot grande
con Belvedere Vodka Vol. 40% e 12 bevande analcoliche — 1,75 l **350,00 €**

Vroni's Gin Boot
con JOSEF GIN, Vol. 42% oppure JOSEF GIN Blood Orange, Vol. 40% e 4 bevande analcoliche — 0,5 l **120,00 €**

Bevande analcoliche: Pink Grapefruit, Wild Berry, Spicy Ginger Beer, acqua tonica — 0,2 l **4,00 €**

Schnapserl (piccoli distillati)

Birnling – pregiato distillato di pere Williams di LANTENHAMMER, Vol. 40%, pera baby, succo di pera — 5 cl **9,50 €**

LANTENHAMMER
Destillerie seit 1928

Fischer Vroni's „Lantenhammer"-Flascherl (piccole bottiglie)

Liquore alla nocciola affinato con cacao Vol. 32% — 2 cl **7,00 €**
Liquore al lampone affinato con estratto di frutta Vol. 32% — 2 cl **7,00 €**
Liquore alla pera affinato con estratto di frutta Vol. 32% — 2 cl **7,00 €**
Kaffee-Busserl Liquore al gusto di Espresso Martini Perché il caffè da solo non basta, Vol. 25% — 2 cl **7,00 €**

Jägermeister
-Flascherl di liquore alle erbe Vol. 35% — 2 cl **7,00 €**
Jägermeister ORANGE
a base di arance siciliane Vol. 33% — 2 cl **7,00 €**

Der kleine Muc

Il nostro esclusivo pezzo da collezione:

Per la prima volta il boccale da champagne Fischer-Vroni in edizione limitata

„Fischer-Vroni" e „Der kleine Muc" presentano insieme due esclusivi boccali da champagne in edizione limitata. Questo pregiato pezzo da collezione è limitato a soli 200 esemplari per ciascun modello e unisce il piacere raffinato a un design esclusivo. Ogni boccale rappresenta qualità, carattere e momenti speciali.
Il prezzo regolare è di 39 € per boccale.
Disponibile presso il nostro stand souvenir dietro il palco.

Un extra speciale per gli amanti dello champagne:

Acquistando una bottiglia di champagne, potete aggiungere il boccale in edizione limitata a un prezzo speciale di 29 €. Da ordinare presso il vostro personale di servizio.

Solo fino a esaurimento scorte.