

FISCHER-VRONI

Karl Winter OHG all'Oktoberfest dal 1949

MENU

dell'Oktoberfest di Monaco 2024



Il Vostro locandiere Hans Stadtmüller
Vi augura una piacevole permanenza!

Capo cuoco: Asso Arkawasy

Bande:

Markus Feierabend ed i suoi Musicisti di Monaco - Münchner Zwietracht

durante il giorno



la sera



www.muenchnerzwietracht.de



Augustiner Bräu München



piatto del giorno € 18,90
lunedì 23.09.2024
dalle 11 alle 14
 filetto di merluzzo
 grigliato con salsa di senape,
 patate lesate
 a1, c, d, g, k

piatto del giorno € 18,90
martedì 24.09.2024
dalle 11 alle 14
 filetto di sogliola grigliato
 con pancetta e capperi,
 purè di patate
 a1, d, g, 8

piatto del giorno € 18,90
mercoledì 25.09.2024
dalle 11 alle 14
 pesce allo spiedo (sgombro)
 con una porzione
 di insalata di patate
 d, i, k

piatto del giorno € 18,90
giovedì 26.09.2024
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 € 18,90
venerdì 27.09.2024
dalle 11 alle 14
 piatto di verdure
 alla griglia
 con verdure
 e patate
 a1, c, d, g, k

1 Vroni's antipasti ^{g, k, m, 2, 5, 7, 14}

ravanello, miscela di camembert, formaggio fresco
 e spezie, crema di formaggio al rafano, ciccioli,
 salsiccia grossolana spalmabile € 19,90

piatti di pollame

2 pollo biologico ^{i, k}

condito con prezzemolo fresco biologico
 con sale, pepe e paprika,
 peso lordo 750-800 grammi € 22,50

3 1/4 anatra Lugeder ^{a1, c, i, m, 7}

con gnocco di patate e cavolo rosso € 29,50

piatti di carne

4 arrosto di maiale fresco al forno ^{a1, c, i, k, m}

dalla cresta del collo, con gnocco di patate € 23,90

5 1/2 stinco di maiale croccante ^{a1, c, i, k, m}

con gnocco di patate € 23,90

6 gulasch nobile di cervo ^{a1, c, g, i}

con gnocco di pane,
 salsa al ginepro² e mirtilli rossi¹¹ € 28,90

7 surf & turf ^{a1, b, g}

200 g di filetto di manzo alla griglia (medio)
 con 6 gamberi dell'Anseatica e baguette all'aglio € 59,90

salsiccia bianca bavarese

tutti i giorni fino alle 12:00

8 salsiccia bianca ^{7 a1, i, k}

con senape Händlmaier ^k pezzo € 2,50

9 1 paio di salsicce viennesi ^{7, 14, 9 i, k}

con senape Händlmaier ^k € 5,00

10 1 Pair of Debreziner ^{7, 14, 9 i, k}

con senape Händlmaier ^k € 5,00



11 Un pretzel croccante

dell'Oktobertfest ^{a1} € 6,70

oktoberfest.de
L'app ufficiale dell'Oktobertfest
 Scaricala adesso: www.muenchen.de/app

Additivi:	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	
4 = con esaltatori di sapidità	11 = con dolcificanti	
5 = con zolfo	12 = con una fonte di fenilalanina	
6 = con colore nero	13 = cerato	

Abbiamo solo questi prodotti di qualità biologica: 1/2 pollo, salmerino e caffè.

insalate e contorni

12 porzione di insalata di patate ^{i, k}

con cipolle fresche, aceto e condimento all'olio ... € 5,90

13 porzione di insalata di crauti ¹⁴ € 5,90

14 porzione di cavolo blu ⁷ € 5,90

formaggio

15 Obatzter ⁹ miscela di camembert,
 formaggio fresco e spezie con anelli di cipolla € 15,90

piatti vegetariani

16 gnocco di pane nel tovagliolo ^{8 a1, c, g}

su crema di funghi € 19,90

17 gnocchetti al formaggio ^{8 a1, c, g} con Emmental,
 formaggio di montagna e cipolle fritte € 21,90



piatti vegani

18 zuppa di gnocchi di pancetta ^{a1, f, i}

2 gnocchi di pane con bacon vegano in
 brodo vegetale fatto in casa € 16,50

19 pasta ai cavoli cappucci ^{a1, f, i}

cavolo bavarese al vapore con birra scura,
 bacon fresco vegano, tagliatelle larghe € 18,50

20 polpetta di pesce ⁷

con insalata di patate e salsa remoulade ² € 23,50

21 3 pezzi di frittelle di mele fatte in casa ^{a1}

in pasta di birra con cannella e zucchero,
 con salsa alla vaniglia € 14,50

22 Immunstamperl

short drink con zenzero, curcuma, arancia ... 2 cl € 5,00

Allergeni:	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 nocciole, 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.

pranzo € 18,90
venerdì 07.09.2024
dalle 11 alle 14
filetto di merluzzo
grigliato con salsa di senape,
patate lessate
a1, d, g, k

piatto del giorno € 18,90
venerdì 30.09.2024
dalle 11 alle 14
filetto di merluzzo
grigliato con salsa di senape,
patate lessate
a1, c, d, g, k

piatto del giorno € 18,90
sabato 01.10.2024
dalle 11 alle 14
filetto di sogliola grigliato
con pancetta e capperi,
purè di patate
a1, d, g, 8

piatto del giorno € 18,90
domenica 02.10.2024
dalle 11 alle 14
pesce allo spiedo (sgombro)
con una porzione
di insalata di patate
d, i, k

piatto del giorno € 18,90
venerdì 04.10.2024
dalle 11 alle 14
piatto di pesce
alla griglia
con verdure mediterranee
e patate lessate
a1, d, g

piatti di pesce

23 Vroni's zuppa di pesce nella zuppiera

pesce nobile, gamberetti anseatici² e strisce di ortaggi a radice nel brodo di pesce, raffinato con burro di aragosta^{2,8} e Noilly Prat € 19,50

24 filetti nobili d'aringa affumicati con legno di faggio, a1, c, g, k
3 filetti con salsa Sylt⁸, anelli di cipolla rossa e patate bollite € 21,90

25 gulash di pesce secondo la ricetta della nonna a1, d, g, i, k
pezzi di filetto di merluzzo giallo fritto con patate e cipolle, con maggiorana fresca e panna⁸ € 23,50

26 filetto di pollock in pastella alla birra Augustiner a1, c, d, g, i, k al forno, con insalata di patate e salsa remoulade^{2,8} € 24,90

27 filetto di scorfano al forno a1, c, d, g, i, k
con insalata di patate e salsa remoulade^{2,8} € 29,90

28 padella di pesce c, d, k pezzi di pesce nobile alla griglia con gamberetti anseatici e riso basmati su salsa di pomodoro e aglio € 31,50

29 filetti di trota alla griglia dall'Alto Palatinato a1, d, g
con funghi porcini freschi alla griglia e patate bollite € 30,50

30 filetto di lucioperca alla griglia a1, d, g
con gambero anseatico su purè di patate fatto in casa⁸ e verza in salsa cremosa⁸ € 38,50

pesce grigliato allo spiedo

37 sgombro d, i, k ca. 400 - 500 gr 100 g € 4,90

38 trota salmonata (carne rossa) d, i, k ca. 500 - 700 gr 100 g € 5,90

39 salmerino biologico d, i, k ca. 500 - 700 gr... 100 g € 7,50

pesce affumicato

40 salmerino biologico d
direttamente dal forno di affumicatura ca. 500 - 700 gr 100 g € 7,50



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



Fischer-Vroni's varietà di pesce

31 tagliere misto di pesce a1, b, c, d, g, i, m, o
filetto fresco di lucioperca e trota fresca alla griglia, filetto di scorfano al forno, 2 gamberetti anseatici alla griglia, 2 verdure ratatouille, patate bollite, salsa alla senape^{2,8}, salsa allo champagne^{2,3,8} ... € 47,90

32 surf & turf a1, b, g 200 g di filetto di manzo alla griglia (medio) con 6 gamberi dell'Anseatica e baguette all'aglio € 59,90

33 lucioperca intero a1, d, g verdure ratatouille, patate bollite, salsa alla senape^{2,8}, salsa allo champagne^{2,3,8}
circa 2 kg per 4 persone € 175,00
circa 2,5 kg per 6 persone € 215,00
circa 3 kg per 8 persone € 260,00

dolci

34 3 pezzi di frittelle di mele fatte in casa a1
in pasta di birra con cannella e zucchero, con salsa alla vaniglia € 14,50

35 frittella a pezzetti fatta in casa
caramellata a1, c, g, h1 con mandorle², composta di mele e mirtilli rossi¹¹ € 19,90

36 Vroni's dessert su étagère a 3 livelli a1, c, g, h1, m
mousse al cioccolato bianco e fondente^{2,8,11}, frittelle di mele, pezzetti di frittella⁸, trio di gnocchi^{1,8,a1,c,h,h2} e bacche^{2,3}
per 3 persone € 39,90

menù bambini

Per favore chiedete il nostro menù bambini – tutti i giorni fino alle 15:00



La direzione non risponde per vestiti e borse incustoditi!

vini

- 41 2023er Grüner Veltliner QW** ^{5 m}
Hugl-Wimmer, quartiere del vino austriaco
asciutto, fresco, fruttato, sapido
vol. 12% 0,2 l € **5,90**
- 42 spritz di vino** ^{5 m}
acido, bianco, con Grüner Veltliner 0,5 l € **11,50**
- 43 2023er Lugana Cà dei Frati DOC**, Turbiana ^{5 m}
asciutto, di corpo, elegante, dal profumo armonico,
Cantina Cà dei Frati, Lombardia, vol. 13%
bottiglia 0,75 l € **65,00**
bottiglia 1,50 l € **115,00**
- 44 2023er Muschelkalk Silvaner** ^{5 m}
Cantina Bickel & Stumpf della Franconia, secco,
con influenze minerali, con eleganza e profondità,
con aromi di frutti gialli ed erbe fresche, vol. 13.5%
bottiglia 0,75 l € **59,00**
- 45 2023er Whispering Angel Rosé AC** ^{5 m}
Côtes de Provence, secco, Grenache ed altri, vol. 13%
bottiglia 0,75 l € **65,00**
bottiglia 1,50 l € **135,00**
bottiglia 3,00 l € **235,00**
bottiglia 6,00 l € **450,00**
- 46 2021 red wine Incognito Q.b.A.** ^{5 m}
cantina P. Kuhn, Palatinato, secco, vegano
invecchiamento 18 mesi in botti di legno,
aromi fruttati complessi, vol. 12.5%
bottiglia 0,75 l € **49,00**
- 47 prosecco Mionetto Spumante Extra Dry** ^{5 m}
DOC Treviso, vegano, vol. 11%
bottiglia 0,75 l € **49,00**

champagne

- 48 Taittinger Brut Réserve Reims**, ^{5 m}
Cru di Pinot Nero e Chardonnay,
frutto vivace, morbida eleganza con aromi
attraenti, vol. 12.5%
bottiglia 0,75 l € **150,00**
bottiglia 1,50 l € **300,00**
bottiglia 3,00 l Jéroboam € **600,00**
bottiglia 6,00 l Methusalem € **1.200,00**

- 49 Ruinart rosato** ^m
vol. 12,5%
bottiglia 0,75 l € **195,00**
bottiglia 1,50 l € **390,00**

- 50 MOËT & CHANDON** ^{5 m}
ICE IMPÉRIAL
intensamente fruttato, fresco e sapido, vol. 12%
bottiglia 0,75 l € **175,00**
bottiglia 1,50 l € **350,00**
bottiglia 3,0 l € **1.000,00**



birra & radler

- 1 litro Augustiner „Wiesn Edelstoff“ dalla botte di legno** ^{a3} 1,0 l € **14,70**
- 1 litro di birra mista con limonata** ^{1, 11 a3} 1,0 l € **14,70**
- 1 litro Augustiner bionda senza alcol** ^{a3} 1,0 l € **14,70**
- 1 litro di birra mista con limonata senza alcol** ^{1, 11 a3} 1,0 l € **14,70**



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

bevande analcoliche

- 51 acqua minerale da tavola** 0,5 l € **4,90**
- 52 limonata** ^{1, 11} 0,5 l € **6,10**
- 53 ColaMix** ^{1, 9, 11} 0,5 l € **6,10**
- 54 spritz alla mela** ^{1, 2, 11} 0,5 l € **6,10**
- 55 bevanda energetica Red Bull** ^{1, 2, 9, 15} 0,25 l € **5,00**
- 56 Wiesn-Spritz** ^{1, 5, 10, 11} senza alcol,
10 cl Aperitivo Mionetto, soda e ghiacci 0,5 l € **18,00**
- 57 Immunstampel**
short drink con zenzero, curcuma, aranci 2 cl € **5,00**

superalcolici

- 58 Wiesn-Spritz** ^{1, 5, 10, 11 m} 6 cl liquore Aperol vol. 11%,
vino bianco 0,25 l, soda e ghiaccio 0,5 l € **18,00**
- 59 Gin Tonic** ¹⁰ 6 cl Gin-Sul Dry Gin, vol. 43%,
acqua tonica, lime e ghiaccio 0,5 l € **19,00**
- 60 Ala bianca** 0,25 l Red Bull ^{1, 2, 9, 15 a}
con 6 cl Lions Vodka vol. 40% € **19,00**
- 61 cervo volante** Red Bull ^{1, 9, 2, 15 a}
con 2 cl Jägermeister, vol. 35% € **9,00**
- 62 Birnling** ^{2, 11}
acquavite di pere Williams, invecchiata in botte da Steinbeisser,
vol. 41.8%, pera baby, succo di pera 5 cl € **8,50**



bottiglietta Steinbeisser di Fischer Vroni

- 63 acquavite di nocciola** vol. 35% 2 cl € **6,00**
- 64 acquavite di albicocca** vol. 38% 2 cl € **6,00**
- 65 acquavite di pera Williams** con aroma di miele
vol. 35% 2 cl € **6,00**

- 66 gattino moka** ^{1, 9 g}
Liquore espresso martini vol. 18% 2 cl € **6,00**
- 67 bottiglietta Jägermeister**
liquore alle erbe vol. 35% 2 cl € **6,00**



caffè, da commercio equo e solidale

- 68 tazza grande di caffè** ⁹ € **5,00**
- 69 tazza grande di cappuccino** ^{9, 8, g} € **6,00**
- 70 doppio espresso** ⁹ € **6,00**

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