

# MARSTALL

FESTZELT



# MARSTALL FESTZELT

Entdecken Sie unsere  
limitierten MARSTALL Souvenirs!

*Wiesn 2024 für daheim!*

## Marstall- Apple Watch Armband

Handgemacht in Bayern

- 45 mm weiß-blau, Leder glatt
- 45 mm weiß-grün, Leder glatt
- 41 mm rosa-grün, Rauleder grau

85,00



*... fiaas Spatzl*

## Marstall- Seidentuch

53x53 cm · reine Seide

29,50



*... fiaas Gspusi*

## Marstall Jahresglaskrug

Höhe 20 cm · 1 L

14,50

*... was B'sonders*

## Marstall Champagner-Krügertl

limitierte Auflage · 0,25 L

14,00

*... a Gscheid(s)*

## Marstall Kaffeehafertl

Höhe 10 cm

6,00



Nur solange der  
Vorrat reicht!

Besuchen Sie bei  
ihrem zuständigen  
Service mit

## Alkoholfrei

Münchner Tafelwasser	0,50 l	6,00
Zitronenlimonade	0,50 l	6,00
Apfelsaftschorle	0,50 l	6,00
Bluna Mix Cola Orange <sup>15</sup>	0,50 l	6,00
Afri Cola <sup>1, 5, 7</sup>	0,50 l	6,00
Familien-Orangenlimo <sup>1, 6</sup>	0,50 l	4,00
San Pellegrino	0,75 l	10,90
Acqua Panna	0,75 l	10,90

## Schnaps

<b>(R)</b> Reisetbauer Qualitätsbrände im Miniaturflascherl Williamsbirne, Marille, Apfel	4 cl	16,00
<b>MARSTALL Obstler</b> im Miniaturflascherl - „Limited Edition“ Edelbrennerei Stettner, Kolbermoor	4 cl	12,00
<b>MARSTALL Erdbeer Limes <sup>1</sup></b> im Miniaturflascherl - „Limited Edition“ Edelbrennerei Stettner, Kolbermoor	4 cl	12,00
<b>Espresso Martini</b> mit Belvedere Vodka und Kaffeebohne	4 cl	14,50
<b>Belvedere Zitronensorbet</b> mit Belvedere Vodka	5 cl	18,50

### ZUSATZSTOFFE

- 1 - Farbstoff
- 2 - mit Antioxidationsmittel
- 3 - mit Geschmacksverstärker
- 4 - mit Phosphat
- 5 - koffeinhaltig
- 6 - mit Süßungsmittel
- 7 - mit Säuerungsmittel
- 8 - mit Konservierungsmittel
- 9 - mit Stabilisatoren

### ALLERGENE

- a - glutenhaltig
- a1 - Weizen
- a2 - Roggen
- a3 - Gerste
- b - Krebstiere
- c - Eier
- d - Fisch
- e - Soja
- f - Laktose
- g - Erdnüsse
- h - Schalenfrüchte
- i - Sellerie
- j - Senf
- k - Sesam
- l - Schwefel
- m - Lupine
- n - Weichtiere

## Biere



Maß Wiesn-Bier Spatenbräu <sup>a3</sup> 1,00 l 15,00

Maß Radler Spatenbräu <sup>a3</sup>  
mit Zitronenlimonade 1,00 l 15,00

Franziskaner Hefeweißbier <sup>a1</sup> 0,50 l 8,60



Maß Franziskaner Hefeweißbier <sup>a1</sup> 1,00 l 17,20

Maß Franziskaner Hefeweißbier <sup>a1</sup>  
mit Zitronenlimonade 1,00 l 17,20

Löwenbräu Alkoholfrei <sup>a3</sup> 1,00 l 15,00

## Weine

### WEISSWEINE

Spritzige Weißweinschorle <sup>1</sup>  
mit Grüner Veltliner 0,50 l 15,50

Fass 4 Grüner Veltliner 2023 <sup>1</sup>  
Weingut Ott, Niederösterreich, AT 0,75 l 89,00  
1,50 l 195,00

Sauvignon Blanc 2023 <sup>1</sup>  
Weingut Polz, Südsteiermark, AT 0,75 l 78,00

Cà dei Frati Lugana 2022 <sup>1</sup>  
DOC, Lombardiet, IT 0,75 l 85,00  
1,50 l 185,00

Zieregg Sauvignon Blanc 2019 <sup>1</sup>  
Weingut Tement, Südsteiermark, AT 0,75 l 105,00

### ROSÉWEIN

Miraval Rosé 2022 <sup>1</sup> AOP  
Weingut Jolie-Pitt & Perrin, Provence, FR 0,75 l 95,00

Rosalie Rosé 2023 <sup>1</sup>  
Weingut Ott, Niederösterreich, AT 0,75 l 89,00

### ROTWEIN

Barbera d'Alba Superiore 2020 <sup>1</sup>  
DOP, Weingut Oddero, Piemont, IT 0,75 l 98,00



## Champagner

	IMPERIAL BRUT <sup>1</sup>	0,75 l	170,00
		1,50 l	340,00
		3,00 l	995,00
	IMPERIAL BRUT ROSÉ <sup>1</sup>	0,75 l	190,00
		1,50 l	380,00
	ICE IMPERIAL <sup>1</sup>	1,50 l	420,00
		3,00 l	1.500,00
	BRUT <sup>1</sup>	1,50 l	340,00
Ruinart	BRUT ROSÉ <sup>1</sup>	0,75 l	225,00
		1,50 l	450,00
		3,00 l	2.250,00
Dom Pérignon	BRUT BLANC 2013 <sup>1</sup>	0,75 l	590,00
	BRUT BLANC 2012 <sup>1</sup>	1,50 l	1.450,00
	BRUT ROSÉ 2009 <sup>1</sup>	0,75 l	990,00
TAITTINGER	PRESTIGE BRUT <sup>1</sup>	1,50 l	340,00
	PRESTIGE BRUT ROSÉ <sup>1</sup>	1,50 l	380,00

Weitere Größen gewisser Champagner auf Anfrage.  
Jahrgangsänderungen vorbehalten.

## Marstall Champagner- Krügerl 2024

limitierte Auflage · 0,25 L  
14,00



Alle Preise verstehen sich in Euro und  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Tagesgerichte

MONTAG BIS FREITAG (AUSGENOMMEN FEIERTAGE) BIS 17:00 UHR

<b>ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL</b> <sup>7,9</sup> 6 Stück mit Sauerkraut <sup>2a</sup> und Senf	15,90
<b>HAUSGEMACHTE KALBSFLEISCHPFLANZERL</b> <sup>21,1</sup> 2 Stück mit Kartoffelsalat und Bratenjus	19,50
<b>KALBSRAHMGULASCH</b> <sup>11</sup> mit Bio-Spätzle <sup>21,2,3</sup> und gerösteten Champignons	18,50

<b>OCHSENBRATEN KLASSIK</b> <sup>11</sup> mit Rotweinsauce <sup>1,2</sup> und Kartoffelsalat	22,50
<b>MÜNCHNER LEBERKÄSE</b> <sup>11</sup> mit Bratkartoffeln und Bio-Spiegelei	17,50
<b>TELLERFLEISCH<sup>1</sup> MIT MEERRETTICHAUCE<sup>1</sup></b> mit Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	24,50
<b>RINDERROULADEN</b> <sup>11</sup> mit Blaukraut <sup>2</sup> , Kartoffelpüree <sup>1</sup> und Rotweinsauce	24,50

<b>MÜNCHNER WEISSWURST (Bis 13:00 Uhr)</b> 2 Stück kesselfrische Weißwürste <sup>27</sup> mit Händlmaier's süßem Hausmacher Senf	8,90
<b>OBATZDA</b> würziger Biergartenkäse <sup>2f</sup> , Radieserl und rote Zwiebeln	14,80
<b>CAESAR SALAD</b> Grüner Salat, gehobelter Parmesan <sup>1</sup> , Croutons <sup>21</sup> , Kirschtomaten und klassisches Caesar Dressing <sup>21,2</sup>	17,50

## Bratzeit & Vorspeisen

<b>LEBERKNÖDELSUPPE</b> <sup>1</sup> mit hausgemachtem Leberknödel <sup>2,9,21,22,1</sup> und Schnittlauch	12,50
<b>BROTZEITBRETT (für 2 oder 4 Pers.)</b> Obatzda <sup>2f</sup> , Radieserlfrischkäse <sup>1</sup> , Fleischpflanzerl <sup>2</sup> , Gemüsepflanzerl <sup>2f</sup> , Radi, geräucherter Bauernschinken <sup>2</sup> , Pfefferbeißer <sup>2</sup> , Weichkäse <sup>1</sup> , Feigen, Tomaten, Essiggurken <sup>27</sup> und gekochte Landeter <sup>2</sup>	p. P. 21,00

# MARSTALL Frühstück

TÄGLICH BIS 11:00 UHR

**SÜSSE ETAGERE (für 2 Pers.)**  
Rührei <sup>2f</sup> mit Schnittlauch, Obstsalat, Müsli <sup>2</sup> mit Joghurt <sup>1</sup> und Honig, Croissants <sup>2</sup>, Butter <sup>1</sup>, Marmelade <sup>2,2a</sup> und Nutella <sup>1,2a</sup>

p. P. 13,50

**HERZHAFTE ETAGERE (für 2 Pers.)**  
Rührei <sup>2f</sup> mit Schnittlauch, Käse <sup>1</sup> und Schinken, Tomaten, Räucherlachs <sup>2,2</sup> und Sahne-Meerrettich <sup>1</sup>, Butter <sup>1</sup> und Holzofenbrot <sup>21,2,2a,3</sup>

p. P. 13,50

**GRÜNE ETAGERE (für 2 Pers.)**  
Rührei <sup>2f</sup> mit Schnittlauch, Avocado, Basilikum Creme <sup>1</sup>, Rucola, Tomate, Pistazien Croissant <sup>21,2,1</sup> und Holzofenbrot <sup>21,2,2a,3</sup>

p. P. 13,50

*Für den perfekten Start:*  
**PICCOLO PROSECCO 0,2 L**  
Valdo Spumante DOC

14,00

## Bio-Eckert

<b>BIO-RINDERTATAR</b> <sup>21,1</sup> Hausgemachtes Tatar, pikant gewürzt und serviert mit Holzofenbrot <sup>21,2,2a,3</sup>	26,50
<b>BIO-KÜRBISSUPPE</b> <sup>1,1</sup> mit Ingwer, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	12,50
<b>BIO-WURSTSALAT</b> <sup>2</sup> mit hausgemachtem Dressing, roten Zwiebelringen und Essiggurken	15,80
+ Emmentaler	17,80

**BIO-ZIEGENKÄSE MIT ROTE BEETE CARPACCIO** <sup>1</sup>  
gratiniert, mit Feldsalat und kandierten Walnüssen
 22,50 |

**BIO-KÄSESPÄTZLE IM PFANDL** <sup>2,2,1</sup>  
mit feinstem Allgauer Bergkäse, Zwiebelstroh <sup>21</sup> und gemischtem Salat
 22,50 |

Alle Bioprodukte unterliegen der Deutschen Ökonummer-Zertifizierung DE-Öko-008

## Wiesn-Schmankerl

**½ WIESN-HENDL VOM GRILL** 24,50  
mit Kartoffel-Gurkensalat

**SCHWEINEBRATEN VOM BAYRISCHEN JUNGSCHEIN** 26,50  
mit Krusterl, Festbiersauce, Knödel <sup>2,21,1</sup> und Bayrisch Kraut  
+ Gratis-Flascherl Hopfenschnaps

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB** <sup>21,c</sup> 36,50  
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone

**MARSTALL BURGER** 26,50  
gezupfter Schweinenacken, rauchige Marinade im Weizenweckerl <sup>21</sup>, Krautsalat <sup>2,27,c,1,1</sup>, Kartoffelecken <sup>21</sup> und Barbecue Sauce

**½ BAUERNENTE VOM GRILL** 38,50  
mit Majoranjus <sup>1</sup>, Apfelblaukraut <sup>2</sup> und Kartoffelknödel <sup>2,21,1</sup>

**ZWIEBELRÖSTBRATEN** <sup>1</sup> 31,50  
mit Röstzwiebeln <sup>2</sup>, Kartoffelpüree <sup>1</sup> und gemischtem Salat

**KALBSBACKERL** <sup>1</sup> **GESCHMORT IN PORTWEINJUS** <sup>1</sup> 31,50  
mit Kartoffelpüree <sup>1</sup>, und glasiertem Marktgemüse

**PRIME RIBEYE STEAK (300 G)** 47,50  
bestes Stück vom Black Angus Rind <sup>1</sup> mit Ofenkartoffel, Sour Cream <sup>1</sup>, Kräuterbutter <sup>1</sup> und Barbecue Sauce <sup>2</sup>

**RÜCKEN VOM HIRSCHKALB** 39,50  
mit Bio-Spätzle <sup>21,c</sup>, Rosenkohl, glasierten Maronen in Wildsauce <sup>1</sup>

**GEBRATENES LACHSFILET** 32,50  
mit Paprikagemüse und Gnocchi <sup>1,7</sup> in Zitronensauce <sup>c,f</sup>

**SPAGHETTI** <sup>2</sup> **BURRATA** <sup>1</sup> 26,50  
mit Tomatensauce und Burrata

**RAHMSCHWAMMERL** <sup>1</sup> 28,50  
mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons und Semmelknödel <sup>21,c,f</sup>

**VEGANER BEYOND BURGER** <sup>4,7,9</sup> 27,50  
im Brioche Bun <sup>21,8</sup>, mit Mango Chutney, mariniertem Rotkohl, karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelecken <sup>21</sup> und Barbecue Sauce <sup>2</sup>

**VEGANES LEBERKÄSGRÖSTL** <sup>1</sup> 20,50  
mit Bratkartoffeln, Petersilie, Zwiebeln und Lauchzwiebeln

+ Bio-Spiegelei 22,50

**BLACK TIGER GARNELEN** <sup>4,b</sup> **PFANDL (für 4 Pers.)** 48,50  
1,5 kg feinste Black Tiger Garnelen gebraten mit Olivenöl und Knoblauch, dazu Baguette <sup>21</sup>, Aioli, Sweet Chili Sauce und Salsa Verde <sup>p.P.</sup>

## Süße Küche

**DAMPFNUDEL** <sup>21,c,f</sup> mit Vanillesauce <sup>1</sup>

**APFELSTRUDEL** <sup>21</sup> mit Vanillesauce <sup>1</sup>

**ZITRONENSORBET** mit Belvedere Vodka 5 cl

**SCHOKO SOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM WEISSEM KERN** <sup>21,c,f</sup>  
mit Vanilleeis <sup>1</sup> und Beerenkompott

**MARSTALL KAISERSCHMARRN** <sup>21,c,f</sup> (für 2 oder 4 Pers.)  
im Pfandl, mit Marillenröster und Apfelmus <sup>2,7</sup>



12,90

12,90

18,50

14,50

p.P 19,80

## Kaffee und Tee

**DALLMAYR'S FAIRTRADE KAFFEE\*** 5,50

**DALLMAYR'S ESPRESSO** 4,00

**DALLMAYR'S TEEAUSWAHL\*** Pfefferminz, Schwarztee, Orange-Ingwer 5,00

**ESPRESSO MARTINI** mit Belvedere Vodka und Kaffeebohne 14,50

\* Wird im MARSTALL Jahreshaferl zzgl. 8,00€ Pfand serviert.  
Rückgabe nur außen am Kaffeestand möglich.

## Kindergerichte

Jedes Kindergericht mit Gratis-Fruchtquetschli

**2 KNÖDEL** <sup>2,21,1</sup> MIT SAUCE <sup>1</sup> 8,90

**BIO-SPÄTZLE** <sup>2,c,f</sup> MIT SAUCE <sup>1</sup> 8,90

**6 STÜCK HÄHNCHEN NUGGETS** <sup>21</sup> 8,90

## Beilagen

**GROSSE WIESN BREZE** <sup>21</sup> 7,50

**KLEINE WIESN BREZE** <sup>21</sup> 2,90

**HOLZOFENBROT** <sup>21,22,23</sup> 2,90  
[ 1 Brotteller]



Marstall  
Kaffeehaferl  
2024

limitierte Auflage  
6,00

# LEGER

AM DOM



**BESUCHEN SIE UNS AUCH  
AUSSERHALB DES OKTOBERFESTS.**

DAS LEGER AM DOM IST MEHR  
ALS EIN RESTAURANT...  
IN DER INNENSTADT DIREKT  
AN DER FRAUENKIRCHE!

*Find the menu in english*



*Festwirtsfamilien Able und Strobl*

mit Küchenchef Ralph Fellner und dem gesamten Team  
wünschen ein tolles Wiesn-Erlebnis 2024  
und einen angenehmen Aufenthalt im Marstall Festzelt!

*Partner*

