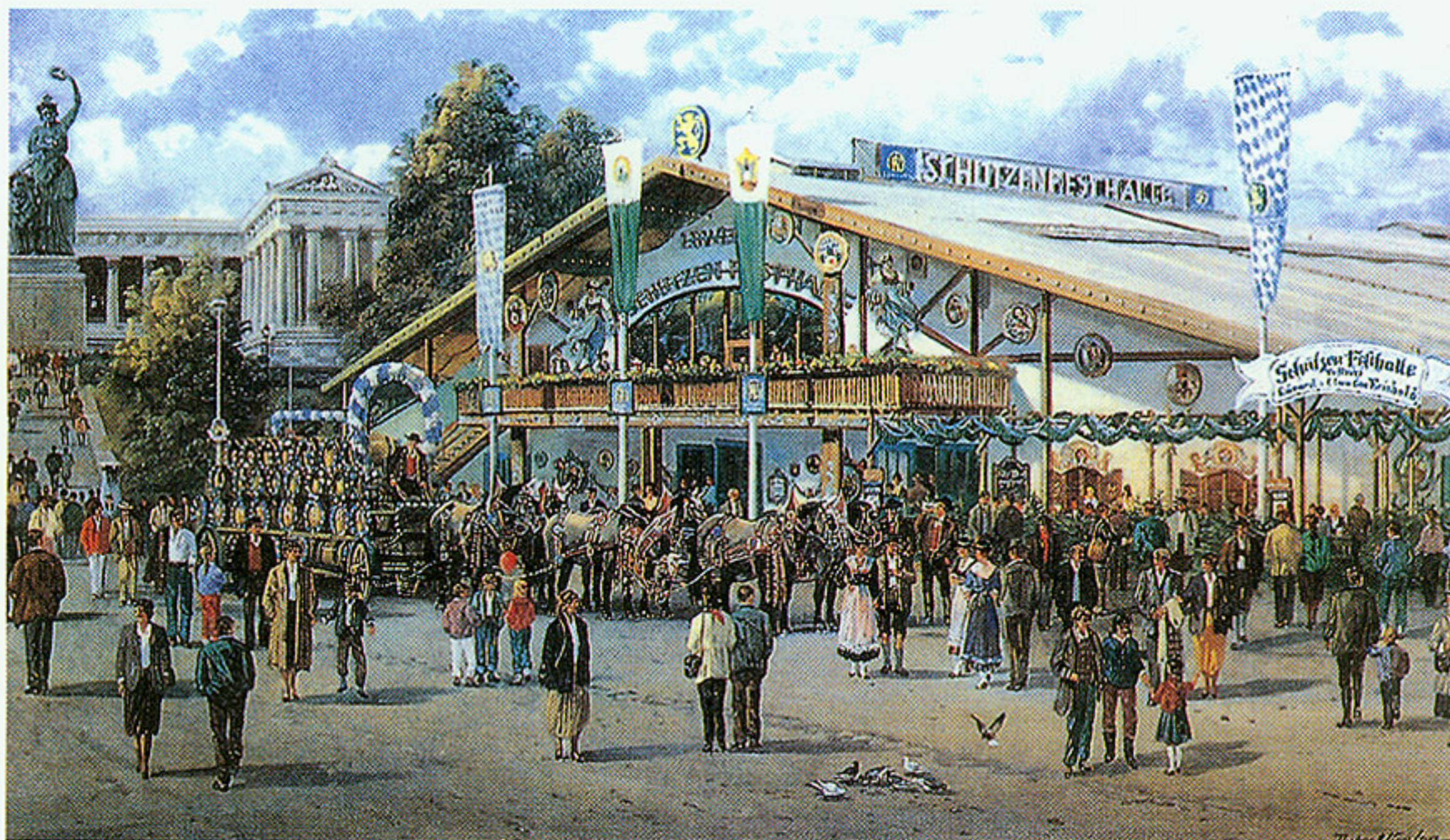


Schützen-Festzelt

AM FUSSE DER BAVARIA • OKTOBERFEST MÜNCHEN



WIRTSLEUT' EDUARD UND CLAUDIA REINBOLD

2008



Oktoberfest
Maßkrug 2008

– am Stand beim Ausgang erhältlich –



täglich
Radio Arabella
Der Musiksender

Kalte Schmankerl, Brotzeiten und Käse

Schützen-Festzelt Vorspeisenbrettl
Eiszapfen, knackige Radieserl, rauchfrische
Regensburger³ aus eigener Metzgerei,
Isartaler Landrauchschinken und
Schnittlauchbrot – pro Person

8,60 €

Zweifarbiger Weißbier-Obatzda
mit milden roten Zwiebeln, Eiszapfen,
Zwiebellauch und Brotauswahl

7,70 €

Original Münchener Wurstsalat
von rauchfrischen Regensburgern³,
mit roten Zwiebeln und Essiggurke²

8,35 €

Gemischte Käsewürfel
mit Allgäuer Bergkäse,
Emmentaler und Gouda
auf dem Holzteller serviert

8,35 €

Königlich-Bayerisches Kasbrettl
mit Franziskaner Obatzda, Bavaria Blu,
Miesbacher, Allgäuer Bergkäse,
knackigen Radieserln und Holzofenbrot

12,95 €

„Franziskaner Tatar“
frisch gehacktes Rindertatar
mit einem Eigelb pikant angemacht,
dazu Holzofenbrot und Butter

14,50 €

Reinbolds Brotzeitbrettl
reicht auch für zwei . . .

Haxensülze, Kaminwurzn, Obatzda,
geräuchertes Forellenfilet, Franziskaner
Apfel-Griebenschmalz, Eiszapfen,
knackige Radieserl, Zwiebellauch
und Schnittlauchbrot

15,90 €

Carpaccio vom bayer. Jungrind
mit Limonendressing, Rucola
und Parmesanspänen

13,90 €

Aus der Suppen- und Wurstküche

Pfannkuchensuppe¹
mit viel frischem Schnittlauch

4,25 €

**Herzhafte bayerische
Leberknödelsuppe¹**
mit viel frischem Zwiebellauch

4,75 €

Bayerische Schwammerlsuppe
mit dreierlei Pilzen, frischen Kräutern
und feinem Rahm gekocht

4,95 €

2 Paar Schweinswürstl vom Grill
auf Fassauerkraut²

6,80 €

Currywurst^{1,2} mit einer Sternsemmel

5,50 €

Original Franziskaner Weißwurst³
bis 14.00 Uhr

Stück

2,45 €

Vegetarisches

Allgäuer Käse-Krautspätzle
mit Röstzwiebeln und Endiviensalat²

10,90 €

Gemischte Rahmschwammerl
aus Steinpilzen, Pfifferlingen und Egerlingen
mit viel frischen Kräutern
und einem Semmelknödel

10,70 €

Beilagen

Kartoffel-Endiviensalat²

2,60 €

Lauwarmer Speckkrautsalat²

4,00 €

Geriebener Kartoffelknödel⁴

4,00 €

Apfelblaukraut

4,00 €

Andere Beilagen je Portion

4,00 €

Besuchen Sie unsere traditionelle Gaststätte direkt im Zentrum



Zum Franziskaner

Residenzstraße 9, 80333 München

Reservierung: 089 / 23 18 12 0

700 Sitzplätze, geöffnet täglich von 9 – 24 Uhr

Räumlichkeiten von 20 bis 300 Personen!
Buchen Sie schon jetzt Ihre Weihnachtsfeier bei
uns im Franziskaner.



Fam. Reinbold

Unser Mittagsmenü

Pfannkuchensuppe¹ mit viel frischem Schnittlauch

Portion frische Gutshofente mit Kartoffelknödel⁴

Jacobs-Kaffee im orig. Schützen-Festzelt-Haferl frisch gebrüht – das Haferl zum Mitnehmen **14,00 €**

Jeweils Montag bis Freitag (außer Feiertags) von 12.00 – 15.00 Uhr – Menü-Änderungen sind leider nicht möglich

Franziskaner Spezialitäten

Rinderfilet vom bayerischen Weideochsen
mit Pfeffersoße, überbackenen Sahne-
kartoffeln und gemischtem Blattsalat **29,50 €**

2 Stück kälberne Fleischpflanzerl
nach Franziskaner Rezeptur
mit warmem Kartoffel-Endiviensalat² **11,00 €**

Riesiges Wiener Butterschnitzel
mit Kartoffel-Endiviensalat² und Zitrone **19,15 €**

Glacierte Kalbshaxe
mit Semmelknödel und Gurkensalat² **18,25 €**

Zarter Tafelspitz vom bayerischen Weideochsen
mit Bouillonkartoffeln, Gemüsestreifen
und geriebenem Meerrettich² **17,00 €**

1/2 Wies'n Hendl saftig gegrillt
mit Butter und Petersilie,
aus frischer Schlachtung **9,20 €**
dazu gibt's:
Kartoffel-Endiviensalat² 2,60 €

Spanferkel-Schmankerl – die gibt es nur bei uns !

Spanferkel in Malzbier gebraten, aus dem Ganzen
geschlagen, eine Tradition, die wohl nur unser Chef-
saucier Herr Groß beherrscht, dazu geriebener
Kartoffelknödel⁴ und Speckkrautsalat² **19,90 €**

Ganzes Spanferkel-Surhaxerl³
im Pfand'l serviert
auf Fasssauerkraut² mit Kartoffelbrei **13,10 €**

Frische Spanferkelleber
„nach Groß-Mutters Rezept“ – sauer pikant
in Zwiebelsoße mit Kartoffelbrei **13,85 €**

Tradition im Schützen-Festzelt
Saftiger Hirschbraten
auf Waldpilzen in Rahm mit Butterspätzle
und Orangen-Preiselbeeren **17,00 €**

Gefüllte Kalbsbrust vom bayerischen Kalb
– so gut wie im Franziskaner –
mit einer hellen Semmel-Kräuterfüllung,
Natursoße und Kartoffel-Endiviensalat² **15,40 €**

Altmünchener Rahmsauerbraten
mit Semmelknödel **14,95 €**

Wies'n-Klassiker

Ofenfrischer Jungschweinebraten
mit reschem Krusterl und
geriebenem Kartoffelknödel⁴ **14,65 €**

1/2 hintere Schweinshaxe
in Bierkruste gebraten mit
geriebenem Kartoffelknödel⁴ **16,60 €**

Halbe resche Gutshofente
von unserem speziellen Entengrill
mit Apfelblaukraut und geriebenem
Kartoffelknödel⁴ **18,50 €**

**Schützen-Pfand'l -
speziell für unsere Schützen**
Schweinebraten, geräuchertes Wammerl³,
Leberknödel, Schweinswürstl,
Fasssauerkraut² und Kartoffelbrei **13,80 €**

Gemischtes Pfanderl
Gutshofente, Spanferkel in Malzbier
gebraten, mit Kalbshaxe, lauwarmem
Speckkrautsalat² und geriebenem
Kartoffelknödel⁴ **22,80 €**

Nachspeisen

Ofenwarmer Rahm-Apfelstrudel
mit Vanillesoße⁶ **5,10 €**

Warme Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet
und einer Kugel Mövenpick Vanilleeis **7,20 €**

„Unsere Wies'nbucheln“
Butter-Hefeteig-Nudel mit fruchtiger
Zwetschgenfüllung und Vanillesoße⁶ **5,30 €**

Schützen-Festzelt Nachspeisenpfanderl
– ab 2 Personen –
von allem das Beste pro Person **11,15 €**

Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn
mit Rumrosinen und Zwetschgenröster,
im Pfanderl serviert **11,35 €**

In den obengenannten Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.
Kennzeichnung von Zutaten: 1 = Geschmacksverstärker, 2 = Konservierungs-
stoffe, 3 = Phosphat, 4 = geschwefelt, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = Farbstoff

Unsere Wies'n-Biere

Löwenbräu Oktoberfestbier	1 L	8,30 €
Radler-Maß	1 L	8,30 €
Löwenbräu Alkoholfrei Schankbier	1 L	8,30 €

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser	0,5 L	3,50 €
Zitronen-Limo	0,5 L	3,50 €
Spezi	0,5 L	3,50 €
Apfelsaftschorle	0,5 L	3,50 €
Petrusquelle Gourmet	0,75 L	5,80 €

Kaffee

Haferl Jacobs-Kaffee	6,60 €
----------------------	--------

– das Schützen-Festzelt-Haferl zum Mitnehmen –

Wies'n-Schnapslerl

exklusiv für uns gebrannt und abgefüllt

Schützen-Festzelt – Hausobstler

in der „Zwerglerflasche“ mit Bügelverschluss

– vom Hoermann aus Schliersee	0,04 L	9,70 €
	0,5 L	52,00 €

Schützen-Festzelt – Williamsbirnenbrand

in der „Minibügelflasche“

– vom Hoermann aus Schliersee	0,04 L	11,20 €
-------------------------------	--------	---------

Schlierseer Alpenkräuter Bitter

	0,04 L	9,70 €
--	--------	--------

Unsere Weinspezialitäten

Weiß:

Lugana Visconti	0,75 L	26,00 €
-----------------	--------	---------

von der Südspitze des Gardasees

Grüner Veltliner	0,75 L	32,90 €
------------------	--------	---------

Erz. Weingut Jurtschitsch
trocken, frisch, bekömmliche Säure

Bianco di Custoza "Le Foglie"	0,75 L	22,00 €
-------------------------------	--------	---------

trocken, frisch vom Gardasee

Weißweinschorle	0,5 L	5,60 €
-----------------	-------	--------

im Steinkrug mit Eis serviert

Rot:

Sankt Magdalener D.O.C.	0,75 L	26,40 €
-------------------------	--------	---------

Classico Maurischer Hof

Aromen von Bittermandeln und Kirschen

RIOJA - Vino Azabache Tempranillo D.O.C. tinto

Erz. Abfüllung Vendos de Aldeanueva

granatrot, vielfältig strukturiert	0,75 L	26,90 €
------------------------------------	--------	---------

Prosecco, Sekt und Champagner

Prosecco Casa Gancia	0,75 L	34,00 €
----------------------	--------	---------

Fürst von Metternich trocken	0,75 L	48,00 €
------------------------------	--------	---------

Fürst von Metternich Rosé	0,75 L	48,00 €
---------------------------	--------	---------

Ruinart Brut Champagner	0,75 L	88,00 €
-------------------------	--------	---------

Ruinart Brut Champagner	1,5 L	180,00 €
-------------------------	-------	----------

Ruinart Rosé Champagner	0,75 L	110,00 €
-------------------------	--------	----------

Ruinart Rosé Champagner	1,5 L	210,00 €
-------------------------	-------	----------

Moët & Chandon	0,75 L	88,00 €
----------------	--------	---------

kress

- Waschraum+MattenService
- WäschePflege
- TextilVermietung

DekoHEIDEN

Events, Bühnen- u. Messebau

Tel: 089/7604400 www.dekoheiden.de

vinzenzmurr



Gessler

Ost. Gemüse Großhandel GmbH
Bio Zertifikat D-01-0038-2540-080
Thalkirchenstr. 81 / Großmarkthalle
81371 München

Gerhard Gessler
Geschäftsführer

00res@kress.de

tel: 089/544 6200

Produktion

fax: 089/544 6209

Mayerstr. 50

mob: 0171 / 7287792

82157 Planegg

H.A.HACKL

Reinigungssysteme

Gläserpülmaschinen - Geschirrpülmaschinen
Purfinger Str. 2 - 85599 Parsdorf

Tel.: 089 / 907 787 0 - Fax: 089 / 907 787 22

Alte Weinbörse

Lieferant des Hauses
für Weine und Spirituosen
Tel. (089) 147 175 - 0

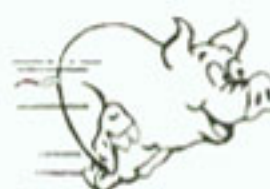
KUGLERS KÖSTLICHE

Die Manufaktur frischer Convenience.

JACOBS

WILLI MÜHLBAUER & CO. OHG

Ihr Spanferkel- und Kalbfleisch- Spezialist
am Fleischmarkt München



Zenettstr. 10
80337 München
Telefon 089 779740
Telefax 089 72939909
E-Mail w.muehlbauer-ferkel@t-online.de

HAMBERGER

Der Großmarkt für Gastronomie & Handel

Viel Erfolg und alles Gute!

81671 München • Friedenstr. 16 • Tel. 089/41306-0 • www.hamberger-cc.de

MÜLLER BROT

S&B

Elektro-Anlagen
Scheidler & Behnke
GmbH

Tel. & Fax: 089/89 54 36 97

M. Scheidler mobil: 0172/822 48 84

M. Behnke mobil: 0172/863 99 47

Bahnhofstr. 2a • 82152 Planegg

Karrer gmbh

Großküchentechnik

Beratung • Vermietung • Verkauf • Service

Widderstraße 71-73 • 86167 Augsburg
Tel. 08 21/33 30 0 • Fax 08 21/70 96 03