



Gasthaus Jagdschlössl

mit Biergarten

Täglich von 9.00 bis 24.00 Uhr geöffnet
durchgehend warme Küche
von 11.00 bis 23.30 Uhr

Ihr Fischer-Vroni Festwirt freut sich,
Sie bald begrüßen zu dürfen.
Familie Monika und Hans Stadtmüller



ganzjährig
geöffnet

NYPHENBURGER STR. 162 direkt am Rotkreuzplatz

☎ (089) 1689241 · Fax (089) 13998055 · www.jagdschloessl-muenchen.de

Steuerberater WINKLBAUER

Steuerberatung für Betriebe und Privatpersonen, Bilanzen,
Jahresabschlüsse, Lohnabrechnungen, Buchhaltungen,
Steuererklärungen für alle Steuerarten
Dipl. Finanzwirt (FH) Franz Winklbauer, Steuerberater,
Possenhofener Str. 42, 82319 Starnberg
Tel. 08151 2608-0, Fax 08151 2608-10
www.Winklbauer-Steuerkanzlei.de

Wir beliefern die Fischer-Vroni mit unseren
ausgezeichneten Fleisch- und Wurstwaren.

www.metzgerei-ott.de



gut - frisch - preiswert

Detektei-Security-Service Pappenberger

Unsere Erfahrung -
Ihr Erfolg!

- § • Zivilrecht / Strafrecht • Wirtschaftskriminalität • Internet Kriminalität • Arbeits- Wettbewerbsrecht • Veranstaltungsschutz • Security Service §

www.detektei-weltweit.de
email: info@detektei-weltweit.de

Tel.: 089- 720 15 030 Fax: 089- 720 15 031
24h Hotline 0172-462 76 14

“DEUTSCHE SEE”
Dem Genuss verpflichtet



“Deutsche See” GmbH
Berduxstraße 22
81245 München
Telefon: (0 89) 8 20 96-0
Fax: (0 89) 8 20 96 34
www.deutscheesee.de



60 Jahre
in der

FISCHER-
VRONI

Kassen- und Computersysteme in der Fischer-Vroni

Becom-Service

Planung u. Installation v. Netzwerktechnik
Verkauf u. Betreuung v. Registrierkassen
Computer, Notebooks, Drucker und Zubehör
Mail: Info@BeCom-Service.de
Phone: +49 171 5350123

Stadt · Teil · Lokal



Ihr Neuhauser Wohnzimmer
Donnersberger Straße 37 · 80634 München
Telefon 089/16 47 25 · Fax 089/16 10 20
www.sappalott.de · mail@sappalott.de

Öffnungszeiten:

So bis Do 10.00 – 1.00 Uhr
Fr bis Sa 10.00 – 3.00 Uhr

FISCHER-VRONI

SPEISEKARTE

zum Münchner Oktoberfest 2010



Ihr Festwirt Hans Stadtmüller wünscht guten Appetit!

Küchenleitung: Willy Haas Catering und Production

Es spielen die Münchner Musikanten

unter der Leitung von Herrn Kapellmeister Josef Folger

HK AUDIO Der gute Sound in der Fischer-Vroni kommt von:

colito Veranstaltungstechnik
Neue Siedlung 15-17
D-95339 Neuenmarkt
Tel. 09227-9459-0
Fax 09227-9459-29

- ▶ Licht- & Tontechnik
- ▶ Bühnen- & Messebau
- ▶ Multimedia & Großbild
- ▶ Event-Technik
- ▶ Casefertigung

Der Weg im Netz: <http://www.colito.de>

Montags – Freitags wechselnde Mittagsgerichte

– siehe Tageskarte –

Vorspeisen

Vroni's Vorspeisen-Brett

ein Bund Radieserl, Gärtneradi, Grieben-schmalz und Leberwurst⁵, Schnittlauchbrot, Tomatenbrot mit Zwiebeln
ab 2 Personen pro Person € 12,90

Kräftige Rindssuppe

mit hausgemachtem Leberknödel € 4,20

Fleischgerichte

1/2 Wies'n-Hendl vom Grill € 9,30

Kalbsbries-Milzwurst^{3,4}

2 Scheiben, Kartoffelsalat
Zitrone, in Butter gebraten € 10,90

Frischer Schweinsbraten

mit 2 Kartoffelknödel² und Speckkrautsalat⁵ € 12,90

1/4 resche Ente

mit 2 Kartoffelknödel² und Blaukraut € 13,80

1/2 knusprige Schweinshaxe

mit 2 Kartoffelknödel² und Speckkrautsalat⁵ € 13,80

Portion Spanferkel aus dem Backofen

mit 2 Kartoffelknödel² und Speckkrautsalat⁵ € 15,60

Portion Kalbshaxe

mit 2 Kartoffelknödel² und Speckkrautsalat⁵ € 16,50

Hirsch-Edelgulasch mit hausgemachten Spätzle,

gerösteten Pfifferlingen dazu Preiselbeerenbirne ... € 17,50

Vroni's Bratenbrett

Schweinsbraten, Schweinshaxe, Kalbshaxe, Ente und Hendl mit Kartoffelknödel², Blaukraut und Speckkrautsalat⁵
ab 2 Personen pro Person € 23,50

Bayerisches Weißwurstessen

täglich von 10.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Frische Weißwürste

mit Händlmaier-Senf¹ Stück € 2,30

Für die Kinder

4 Stück Fischstäbchen

mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 6,80

Vegetarisches

Hausgemachte Käsespätzle

mit Allgäuer Bergkäse und Röstzwiebeln € 11,50

Brotzeiten

Kalter Schweinsbraten

mit frischem Kren, Kartoffelsalat € 9,80

Bayerischer Wurstsalat^{3,4,5}

mit Zwiebelringen, Bauernbrot € 9,80

Schweizer Wurstsalat^{3,4,5}

mit Bergkäse und Zwiebelringen, Bauernbrot € 10,80

Brotzeiteller

mit Ente, Haxe, Hendl, Griebenschmalz und frischem Kren, Bauernbrot € 14,50

 Dazu eine resche Wiesn-Brez'n € 4,30

Salate und Beilagen

Portion hausgemachter Kartoffelsalat ... € 3,10

Portion hausgemachte Spätzle € 3,10

Portion Speckkrautsalat⁵ € 3,10

Zwei Stück Kartoffelknödel² € 3,10

Portion Petersilien-

oder Rosmarinkartoffeln € 3,10

Verschiedene Blattsalate

mit Gurken und Tomaten in Balsamico-Dressing € 5,10

Nachspeisen

Hausgemachte Apfelkücherl

mit Zimtzucker, 4 Stück € 7,30

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Rosinen² und Zwetschgenröster¹ € 9,50

Vroni's Desserts auf 3 Etagen

weiße und braune Mousse au chocolat, Apfelkücherl, Kaiserschmarrn, Schokokuchen und Beerenfrüchte, für 4 Personen. € 29,80

Käse

Obatzda

mit Zwiebelringen und Bauernbrot € 8,90

Bayerisches Käsebrett'l

mit Allgäuer Brie, Rohmilch-Bergkäse, Romadur, Obatzda, Radieserl-Frischkäse, Bauernbrot und Butter, Weintrauben und Nüsse € 13,90

1 mit Konservierungsstoff
2 geschwefelt
3 mit Phosphat

4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Natripökelsalz
6 mit Farbstoff u. Vanillegeschmack

7 mit Farbstoff
8 koffeinhaltig
9 aus zerkleinertem Fisch

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

Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung!

Montags – Freitags wechselnde Mittagsgerichte

– siehe Tageskarte –

Fischgerichte

Edle Matjesfilets

angeräuchert mit Buchenholz, 3 Filets mit Apfel-Zwiebelsauce¹ und Salzkartoffeln € 11,50

Seelachsfilet im Augustiner-Bierteig

gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Knoblauchmayonnaise¹ € 12,80

Rotbarschfilet paniert und gebacken

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce¹ € 14,80

Garnelen in Kokos-Currysauce

mit frischem Gemüse aus dem Wok und Thai-Duftreis € 16,80

Gegrillte Bachforellenfilets

mit frischen Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln € 16,80

Ganze Starnberger-See-Renke, „Müllerin Art“

in Butter gebraten, Petersilienkartoffel und Zitrone € 18,50

Zanderfilet vom Grill

mit hausgemachtem Steinpilz-Kartoffelpüree € 19,80

Gegrillte Garnelenschwänze und rosa gebratene Rinderlende

mit kreolischer Pfeffersauce und Knoblauchbaguette € 24,80

Fischer-Vroni's Fischbrett

Frisches Lachsfilet vom Grill, Rotbarsch gebacken, Garnelen vom Grill, Seelachs im Bierteig, Forellenfilet mit Steinpilzen, verschiedene Saucen¹, Gemüse und Kartoffeln
ab 2 Personen pro Person € 26,80

Steckerlfisch vom Holzkohlenfeuer

Makrele 100 g € 3,50

Lachsforelle (rotfleischig) 100 g € 4,50

Saibling 100 g € 5,10

Wolfsbarsch (Loup de Mer) 100 g € 5,50

60 Jahre Fischer Vroni Jubiläumsangebot



Limitierte Auflage:
Fischer Vroni Jubiläumskrug € 14,-
Fischer Vroni Jubiläumskrug mit Zinndeckel € 29,-

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,5 l € 3,30

Zitronenlimonade⁷ 0,5 l € 3,90

Spezi^{7,8} 0,5 l € 3,90

Apfelschorle 0,5 l € 3,90

1 Maß Augustiner „Wies'n Edelstoff“ vom Holzfass

1,0 l € 8,90

1 Radler-Maß 1,0 l € 8,90

1 Maß Bier alkoholfrei 1,0 l € 8,90

Nicht genügend gefüllte Maßkrüge bitten wir nachschenken zu lassen.

Wies'n-Spritz

(5 cl Aperol, 0,1 l Prosecco, Soda, Eis) 0,2 l € 7,90

Williams-Birne (35 %, Alpenschnaps) 2 cl € 3,80

Marillenbrand (35 %, Alpenschnaps) 2 cl € 3,80

Birnling (Williams 35 %, mit Babybirne) 5 cl € 5,80

Ramazzotti (ital. Halbbitter 30 %) 4 cl € 6,40

Weine

Nr. 1 2009er Chardonnay Veneto, I.G.T. La Trigi strohgelb, intensive Blume, angenehm trocken
Abf. Mondo del Vino, Italien ... 12,5 % 0,2 l € 5,30

Nr. 2 2009er Wachenheimer Bischofsgarten Riesling, halbtrocken, strohgelb mit goldenen Reflexen, ausgeglichene Frucht. Erz.abf. Wachtenburg Winzer, Deutschland 12 % 0,2 l € 4,50

Nr. 3 2009er Riesling – Barth trocken, zartes Grüngelb, dezente Pfirsichanklänge, elegant und gehaltvoll. Gutsabfüllung Weingut Barth, Hattenheim, Deutschland 12 % 0,75 l € 28,00

Nr. 4 Weinschorle sauer, weiss 0,5 l € 5,50

Nr. 5 Glas Prosecco Spumante extra dry, Abf. Le Contesse, Italien 0,1 l € 3,90

Alkoholische Getränke sind nur über die Bedienung erhältlich.

Jubiläumsangebot

Oktoberfestkrüge
der Jahre
2000 bis 2008



Sonderpreise:
Krug ohne Deckel € 6,-
Krug mit Zinndeckel € 12,-

solange der Vorrat reicht