

Biere

 Maß Wiesn-Bier Spatenbräu ^{a3}	1,0 ltr.	€ 10,60
Maß Radler Spatenbräu ^{a3}	1,0 ltr.	€ 10,60
Löwenbräu Alkoholfrei ^{a3}	1,0 ltr.	€ 10,60
Franziskaner-Hefeweißbier ^{a1}	0,5 ltr.	€ 6,20
 Maß Franziskaner-Hefeweißbier ^{a1}	1,0 ltr.	€ 12,40
Maß Franziskaner Hefeweißbier mit Zitronenlimonade ^{a1}	1,0 ltr.	€ 12,40

Alkoholfreies

Münchner Tafelwasser	0,5 ltr.	€ 4,50
Zitronenlimonade	0,5 ltr.	€ 4,70
Apfelsaftschorle	0,5 ltr.	€ 4,70
Bluna Mix Cola Orange ^{1,5}	0,5 ltr.	€ 4,70
Afri Cola ^{1,5,7}	0,5 ltr.	€ 4,70
Kind ^{er} -Limo Bluna Orange ^{1,7}	0,25 ltr.	€ 2,70
Adelholzener Classic	0,75 ltr.	€ 8,20
Adelholzener Naturell	0,75 ltr.	€ 8,20

Weine

Weißweine

Grauer Burgunder 2015 ¹	0,75 ltr.	€ 42,00
Weingut Weber, Margaretenhof, Saar		
Cuvée SAUGEIL 2015 ¹	0,75 ltr.	€ 49,00
Weingut Horst Sauer, Escherndorf, Franken		
Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2015 ¹	0,75 ltr.	€ 59,00
Weingut Erich & Walter Polz, Südsteiermark		
Sauvignon Blanc „Zieregg“ 2014 ¹	0,75 ltr.	€ 125,00
Weingut Tement, Südsteiermark		

Roséweine

 Kleine Rust Fairtrade Rosé 2016 ¹	0,75 ltr.	€ 43,00
Weingut Stellenrust, Stellenbosch		

Rotweine

Rosso di Montalcino 2014 ¹	0,75 ltr.	€ 59,00
Castiglione des Bosco, Toskana		
Cuvée OP Eximium No. 26 ¹	0,75 ltr.	€ 82,00
Weingut Albert Gesellmann, Burgenland		
Spritzige Weißweinschorle ¹	0,5 ltr.	€ 8,80
mit Grüner Veltliner, Weingut Hugl-Wimmer		

Champagner

 MOËT & CHANDON Impérial ¹	0,75 ltr.	€ 105,00
	1,5 ltr.	€ 220,00
	3,0 ltr.	€ 530,00
 MOËT & CHANDON Impérial Rosé ¹	0,75 ltr.	€ 125,00
	1,5 ltr.	€ 250,00
 MOËT & CHANDON ICE Impérial ¹	1,5 ltr.	€ 285,00
Dom Pérignon Blanc 2006 ¹	0,75 ltr.	€ 295,00
Dom Pérignon Blanc 2006 ¹	1,5 ltr.	€ 750,00
Dom Pérignon Rosé 2004 ¹	0,75 ltr.	€ 750,00
TAITTINGER Brut Reserve ¹	0,75 ltr.	€ 105,00
	1,5 ltr.	€ 220,00
TAITTINGER Prestige Rosé ¹	0,75 ltr.	€ 125,00
	1,5 ltr.	€ 250,00
Ruinart Brut ¹	0,75 ltr.	€ 130,00
	1,5 ltr.	€ 275,00
Ruinart Rosé ¹	0,75 ltr.	€ 145,00
	1,5 ltr.	€ 295,00
Veuve Clicquot Brut ¹	0,75 ltr.	€ 125,00
FERRIER JOUËT Brut ¹	0,75 ltr.	€ 120,00
FERRIER JOUËT Blason Brut Rosé ¹	0,75 ltr.	€ 150,00
	1,5 ltr.	€ 320,00



Marstall Champagner-Krügerl € 10,00
Steinkrug mit Jahresmotiv 2016
limitierte Auflage

Schnaps

 Hans Reisetbauer's Qualitätsbrände Das Beste in Sachen Schnaps in kleinen Fläschchen serviert	4 cl	€ 14,50
Williams, Marille, Apfel, Zwetschke		
Bodensee Obstbrand	4 cl	€ 7,50
in Miniaturflasche – Hausabfüllung		
Polar Erdbeerlimes ¹	4 cl	€ 5,50
in Miniaturflasche – Hausabfüllung		
Ramazzotti Kräuterlikör	3 cl	€ 8,00
Klassisch serviert mit Eiswürfel und Zitrone		

Ausserhalb Bayerns gibts kein



Oktoberfest

17.9. bis 3.10.2016

München

Extra-Bairiam nulla vitae, non est ita, leben, and wenn hoch, ist's nicht wie niezes, 500 Jahre Reinheitsgebot

ATELIER MARSILIUS MÜNCHEN

* Maximilian-Thierbach-Preis



Like us on Facebook



Münchner G'schichten

Münchner Weißwurst^{3,7,9,i} (bis 14:00 Uhr)
mit original Münchner Kindl
Hausmacher Senf..... 2 Stück € 5,20

Obatzda
würziger Biergartenkäse^{8,f}, garniert mit Radieserl und roten Zwiebeln, dazu Holzofenbrot^{a1,a2} € 9,50

Aus der Andechser BIO-Käserei^f
feinste Käseauswahl mit Bergblumen-, Rosso Bianco-, Bioländer-, Ziegenkäse, garniert mit Almbutter, Himbeer- und Feigensenf, Roggenbrot (DE-Öko-006) € 15,80

Aus der bayerischen Nachbarschaft

Regensburger Wurstsalat
fein rauchige Regensburger^{2,8,9,i,j} in Essig und Öl, garniert mit roten Zwiebelringen und Essiggurkerl^{6,j}, dazu Sauerteigbrot^{a1,a2} € 8,90

Lechtaler Lachsforelle
Buchenholzgeräuchertes Filet^d auf Reiberdatschi^{2,j} und mild gebeiztes Tatar^{6,d}, angerichtet mit Apfel-Preiselbeer- Meerrettich^{6,j} und Dillschmand^f, dazu Holzofenbrot^{a1,a2} € 16,90

Tatar vom Allgäuer Weideochsen^{6,c,j}
höchster Rindfleischgenuss mit klassischen Gewürzen pikant angemacht, fein garniert, dazu Brot vom Hausbäcker^{a1,a2} € 18,90

Brotzeitbrettl (ab 2 Personen)
mit Holzknachtschinken^{2,4}, Presssack, hausmacher Leberwurst, Bierstangerl, Pfefferbeisser^{2,7,i,j}, Domschinken^{2,4,9}, Chili-Rotwurst^{2,9,i,j}, Almkäse^f, Obatzda^{8,f}, garniert mit Radieserl, Eiszapfen, Senf und Kren^l, dazu ofenfrische Brotauswahl^{a,h} p. Pers. ... € 15,50

Genießen – ganz ohne Fleisch

Karottensüppchen mit Ingwer
und Grünkernpflanzler^{a,c,f} € 6,80

Vogersalat mit Mostbirnendressing^j, gebratenen Pfifferlingen, Kräutercroutons^{a1,f} und Honigtomaten € 12,50

BIO-Gemüseschaschlik
auf Kässpätzen^{a,c,f} mit Zwiebelstroh (DE-Öko-006) € 15,90

Schwammerl in Rahm^f mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Egerlingen und Champignons, dazu Brezenknödel^{a1,c,f} und Blattpetersilie € 16,50

Holzfaller-Grillsteak^c (vegan)
mit Kartoffel-Gemüsesalat^f, geschmolzenen Zwiebeln und Münchner Kindl GRILLINGER BBQ-Sauce^j € 17,50

Rindsupperlⁱ mit Leberknödel^{2,9,a1,i} und Pfannkuchenstreifen^{a1,c,f} € 6,80

Ofenfrischer Jungschweinebraten
mit röschem Krusterl, Festbiersauce^{a3,i}, geriebenen Kartoffelknödeln^{2,a1,i} und Bayrisch Kraut^{2,8} € 16,80

Viktualienmarkt „Tapas“
eine feine Auswahl von Kalbsbackerl^{ij} auf Brezenknödel^{a1,c,f}, Spanferkelpraline^{a1,c} mit Pilzrahmspätzle^{a1,c,f}, Mini-Rindsroulade^{ij} mit Kartoffelschmarrn^{a1,c,f} € 23,50

6 Stück Original Nürnberger Rostbratwürstl^{7,9}
mit Sauerkraut^{2,8} und Senf € 11,50

½ bayerisches Wiesn-Hendl
mit lauwarmen Kartoffel-Radieserlsalat^f € 14,90

½ Bauernente vom Gutshof Niederaltenburg
knusprig, zart und schon vom Knochen gelöst, mit Majoranjusⁱ, Apfelblaukraut⁶ und Kartoffelknödel^{2,a1,i} € 24,90



Große Breze^{a1} von Piller's Wiesn-Bäckerei € 4,50
Kleine Breze^{a1} von Piller's Wiesn-Bäckerei € 1,70
Brotkörberl^{a1,a2} € 3,50
Portion Knödel^{2,a1,i,j}/Rahmkartoffeln^{2,f} € 3,50
Portion Feldsalat mit Croutons^{a1,j} € 4,50
Portion Gemüse^f € 4,50

Mittagswiesn

täglich bis 17:00 Uhr

½ bayerisches Wiesn-Hendl
vom Grill, mit Petersilie und Almbutter € 11,90

Münchner Schmankerlteller
Leberkäse^{2,3,9}, Surbraten^{2,4,j}, Brauhausbratwurst^{7,9}, mit Bratkartoffeln und Kürbiskraut € 13,80

Hausgemachte Kalbfleischpflanzler^{a1,c,j}
in Schwarzriesling-Gemüsesauce^{ij} und Kartoffel-Selleriepüree^f € 15,80

Wildererteller
mit herzhaftem Hirschragout^{ij} und Rehbratwurst^{3,9}, garniert mit Speck^{2,4}, Schwammerl und Preiselbeeren, angerichtet mit Kartoffelschmarrn^{a1,c,f} € 16,80

Aus der Marstall-Schmankerlküche

Vitello Bavaria
zarter Kalbstafelspitz, fein mariniert mit Gemüse-Meerrettich-Vinaigrette^{ij} und Kürbiskernöl, garniert mit Pflücksalatherzen € 15,20

Franziskaner-Bräupfandl
eine deftige Kreation von Spanferkelhaxerl, Kalbsbackerl, Bratwürstl^{7,9}, mit Weißbiersauce^{a1,i}, Feldgemüse^f und Brezenknödel^{a1,c,f} € 17,80

Marstall-Wiesnpfandl (ab 2 Personen)
eine feine Auswahl von Kalbshaxe, rosa gebratenem Rinderfilet, Spanferkel, serviert mit Brezenknödel^{a1,c,f}, Rahmkartoffeln^{8,f}, knackigem Gemüse^f und zweierlei Saucen^{fi} p. Pers. ... € 32,50

Wiener Schnitzel
saftiges Kalbsschnitzel^{a1,c,f} in Butterschmalz rausgebacken, mit Kartoffel-Gurkensalat^f, Wildpreiselbeeren und Zitrone € 24,50

Black Tiger-Riesengarnelen^b
in feinstem Olivenöl gebraten, mit Knoblauch, Kräutern und Chili, dazu ofenfrisches Weißbrot^{a1}, Zitronenmayonnaise^{c,j} und Sweet Chilisauce € 26,50

Rücken vom Hirschkalb
mit Pfifferlingen in Wacholderrahm^{fi}, Haselnuss-schupfnudeln^{2,8,a1,c,l}, Preiselbeeren und Romanesco^f € 28,50

Prime Ribeye Steak (300 g)
bestes Stück von der Hochrippe, saftig gegrillt, mit Kartoffel-Ofengemüse^f, Gurken-Senfrelisch und Weltmeister-Barbecuesauce^l € 34,50

Marstall's süße Träume

Strudelduett
feinster Apfel^{a1,c,fi,h} und Topfenstrudel^{a1,c,f} mit hausgemachter Vanillesauce^{cf} € 7,20

Gebackene Apfelkücherl^{a1,c,f}
mit Zimtzucker und Bourbon-Vanilleeis^{cf} € 7,50

Marstall süße Sinfonie^{a1} (ab 2 Personen)
eine süße Auswahl aus Kaiserschmarrn^{a1,c,f} mit Zwetschgenröster, Apfelscheiterhaufen^{a1,c,fi,h}, Vanillesauce^{cf} und Schokoladensoufflé^{a1,c,e,fi,h} mit Kirschragout p. Pers. ... € 12,80

Hausgemachter Kaiserschmarrn^{a1,c,f} (ab 2 Personen)
mit Zwetschgenröster und Apfelmus^{2,7} p. Pers. ... € 11,80

BIO-Nougat im Schokoladenmantel^{c,fi,h}
ein Traum von Schokolade in bester Bioqualität, garniert mit Chilimango (DE-Öko-006) € 11,80

Münchner Wiesn-Gspusi
zwei Herzen von Bayrisch Creme^{cf} und Dirndlkirschengelee verschmelzen mit Waldbeeren und süßem Pesto^b zu einem herrlichen Tête-à-Tête € 11,90

Kaffee und Tee

Dallmayr's Fairtrade Kaffee € 8,00*

Dallmayr's Teeauswahl € 7,50*
(Pfefferminze, Schwarztee, Früchte, Kamille, Orange-Ingwer)

Beides wird im Marstall Jahreshaferl serviert.

*Inkl. € 4,00 Pfand. Rückgabe am Straßenverkauf möglich.

Souvenirs

Marstall Jahreshaferl € 4,00

Marstall Jahresglaskrug € 11,50

Marstall Seidentuch € 24,50



Für Kinder

3 Stück Nürnberger Rostbratwürstl^{7,9}
mit Kartoffelsalat^f € 5,80

Spätzle^{a,c,f} mit Rahmsauce € 6,50

*Familie Able mit Küchenchef
Hubert Kayr und seinem Team
wünschen ein tolles Wiesn-Erlebnis 2016
und einen angenehmen Aufenthalt
im Marstall Festzelt!*

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 = Milch
g = Erdnüsse
h = Schalenfrüchte
i = Sellerie
j = Senf
k = Sesam
l = Schwefel
m = Lupine
n = Weichtiere

Herstellungsbedingt können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten sein.



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Ausserhalb des Lebens, und wenn doch, ist's nicht wie dies

Extra-Baariam n... bita, et si bita, non est ita.

Leben, und wenn doch, ist's nicht wie dies

Oktoberfest Souvenirs 2016



Auch mit Zinndeckel erhältlich!

01 Marstall Masskrug ab 11.50

Material: Glas / Steinzeug, Zinn. Füllmenge: 1,0l. H 20 / 19 cm.
 Glaskrug 1,0 l 11,50
 Stein ohne Deckel 1,0 l 24,00
 Stein mit Zinndeckel 1,0 l 39,00

02 Marstall Pin 2015 & 2016 ab 3.50

2015 Standard 3,50
 2016 Standard 3,50
 2016 Festzelt 9,50



04 Regenschirm 19.50

Material: Polyester, Griff aus Holz. 19,50



03 Marstall Seidentuch 2014, 2015 & 2016 24.50

Material: 100 % Seide.
 Motiv 2014 24,50
 Motiv 2015 24,50
 Motiv 2016 24,50

05 0,5L Steinkrug 18.00

Material: Steinzeug. Füllmenge: 0,5l. H 20 cm. 18,00



06 Marstall Fächer 7.50

Material: Holz, Polyester. Grösse ausgeklappt: L 35cm, B 35cm. 7,50

ATELIER MARSILIUS MÜNCHEN

Motiv: Ein. Thiele

500 Jahre

Reinheit

ALLE PRODUKTE HIER AM SOUVENIRSTAND ERHÄLTLICH!

Ausserhalb des Lebens, und wenn doch, ist's nicht wie dies

Extra-Baariam nulla bita, et si bita, non est ita.

Leben, und wenn doch, ist's nicht wie dies



Oktoberfest Souvenirs 2016



07 Marstall Kaffeehaferl 4.00

Material: Porzellan. Füllmenge: 0,25l H 10 cm.

4,00



08 Marstall Taschen 19.50

Material: Canvas mit echten Lederhenkeln. Größe: L 42 cm, H 33 cm.
2015 19,50
2016 19,50



09 Lebkuchenherz 12.50

Material: Lebkuchenbrot und Zuckerguss. Größe L: L 25cm, H 25cm.

12,50



10 Schlüsselanhänger 10.50

Material: Leder, Karabiner Nickelfrei. Größe: L 30cm, B 2,5cm.

10,50



11 Wiesen-Wirte Krug ab 20.00

Keferloher Krug. Material: Steinzeug salzglasiert. Füllmenge: 1,0l. Grösse: H 28cm.

o. Deckel 1l 20,00
m. Zinndeckel 1l 34,00



12 Oktoberfest Krug ab 16.00

Material: Steinzeug. Füllmenge: 1,0l. Grösse: H 28cm.
o. Deckel 1l 16,00
m. Zinndeckel 1l 32,00



13 Champagnerkrug 10.00

Material: Steinzeug. Füllmenge: 0,25l, H 10 cm.

10,00

ATELIER MARSILIUS MÜNCHEN

500 Jahre

Reinheit

ALLE PRODUKTE HIER AM SOUVENIRSTAND ERHÄLTLICH!