

Armbrustschützenzelt – Menú en español 2025

SOPAS

Caldo de ternera con fideos y carne de buey Aa B P 4	Nudelsuppe	9,90
Estofado de lentejas con zanahorias y patatas (vegano) P 2 4	Linseneintopf	9,30
Sopa con albóndigas de queso con cebollino fresco Aa B G P	Kaspressknödelsuppe	9,90

SALCHICHAS

Dos salchichas blancas (hasta las 15:00) con pretzel y mostaza dulce Aa G L 3 4 6	Weißwürste	11,90
Dos pares de salchichas de cerdo a la parrilla con chucrut Aa L P 4 6	Schweinswürstl	15,20
Salchicha bratwurst roja Aa L 2 3 4 6 con salsa de curry bávara y patatas fritas	Scharfer Bayer	19,90

ESPECIALIDADES FRÍAS

Porción de Obazda Queso cremoso típico de Baviera con aros de cebolla G 2	Obazda	16,50
Plato de entrantes para 8 a 10 pers. con especialidades bávaras frías Aa B F G H L P 2 3 4 6 9	Brotzeitbr.	89,00
Ensalada de salchicha suiza en vinagre y aceite con pimientos y aros de cebolla 2 3 4 8	S-Wursts.	16,50
Rodajas de Rábano o rábanos enteros	Radi, Radieserl	9,90

PESCADO

Salmón ahumado con patata asada y crema agria vegana D G	Räucherlachs	23,50
Filetes de arenque “estilo casero” con manzanas verdes y cebollas rojas, acompañados de patatas cocidas y cebollino en crema agria vegana Aa B D G L 2 3 9	Matjes	19,50

PLATOS VEGETARIANOS Y VEGANOS

Ensalada mixta con albóndigas de queso y semillas tostadas A B G L 1 3 4 9	Salat Kaspresskn.	21,90
«Spätzle» (pasta alemana) de queso ecológico con cebolla caramelizada y ensalada mixta Aa B G L 1 3 4 9	Käsespätzle	23,90
Estofado de seitán picante con albóndigas de patata (vegano) Aa F R 2 3 5	Seitangulasch	27,50
Patata asada con verduras y crema agria vegana de hierbas, A B F G K L P 1 3 4 9	Ofenkartoffel	18,90
Champiñones frescos en crema con albóndigas de pan blanco Aa B G R	Schwammerl in Rahm	25,50
Ración de patatas fritas	Pommes frites	9,90

GUARNICIONES EXTRA (solo con plato principal)

Todas las guarniciones	alle Beilagen	5,80
Ensalada mixta, ensalada de col, ensalada de patata, patatas fritas, albóndigas de pan o patata		

Cerveza

Jarra de cerveza Paulaner Oktoberfest Ac	1 l	15,50
Jarra de Radler (cerveza con limón) Ac	1 l	15,50
Jarra de cerveza Paulaner sin alcohol Ac	1 l	15,50

Bebidas sin alcohol y café

Bebidas sin alcohol 1 2 3 10	0,5 l	6,45
Agua con gas	0,5 l	5,75
Taza de café o chocolate caliente G		8,75
Taza de regalo para llevar		

HERVIDO Y ASADO

1/2 pato a la parrilla con col lombarda y albóndiga de patata Aa P R 1 2 3 5	1/2 Ente	37,00
1/4 depato a la parrilla con col lombarda y albóndiga de patata Aa P R 1 2 3 5	1/4 Ente	28,50
Asado de cerdo con albóndiga de patata y ensalada de col Aa P R 1 2 3 5	Schweinebraten	24,50
Carne de vacuno ecológico en caldo con rábano picante y ensalada de patatas L P 1 2 3 4	Tellerfleisch	27,90
Sauerbraten asado de ternera marinado en vinagre con salsa y Spätzle (pasta alemana) Aa B G P 1	Sauerbrat.	27,90
Asado de cerdo a la cerveza bávara con ensalada de patatas y pepino Aa L P 1 2 4	Bierbratl	22,90
Codillo de cerdo asado con albóndiga de patata y trocitos de pan Aa P R 1 2 3 5	Schweinshaxe	28,90
Escalope de cerdo con corteza de pretzel con ensalada de patatas Aa B L P 1 2 4	Schützenschnitz.	29,50
Cochinillo asado recién hecho con albóndiga de patata y ensalada de col Aa P R 1 2 3 5	Spanferkel	32,50
Estofado de ciervo con «Spätzle» (pasta alemana) y arándanos rojos Aa B G P R 3	Hirschgulasch	29,90
Lomo de buey en su salsa de pimienta con patatas al horno, con setas frescas y crema de hierbas Aa G L P 1	Ochsenlende	37,50
1/2 pollo asado	Hendl	17,00
Hamburguesa de ciervo desmechado con col lombarda, arándanos picantes y chips de patatas caseros A G P	Hirschburger	24,90

POSTRES

«Strudel de manzana» caliente con pasas y salsa de vainilla Aa B G Ha P 1	Apfelstrudel	12,50
«Kaiserschmarrn» Tortita troceada con pasas, compota de manzana y ciruelas guisadas Aa B G 3	Kaiserschmarrn	19,50
Variedad de postres para 4 o 5 personas Dos tipos de pastelitos, bizcocho de limón y cerveza, mousse de chocolate, profiteroles y pretzels dulces. A B F G H K M 1 2 3 4 7	Nachsp.variation	59,00

BEBIDAS

Müller Thurgau, Bodega Demeter Helmut Christ, en jarra pequeña, Franken, vino blanco ecológico R	0,4 l	19,90
Zweigelt, Bodega Überacker, en jarra pequeña Niederösterreich-AT, vino tinto R	0,4 l	19,90
Vino blanco o rojo con agua con gas R	0,5 l	13,10
Grauburgunder, Bodega ecológicaBenzinger Pfalz, vino blanco ecológico, QbA R	0,75 l	44,90
Grüner Veltliner „Gärtling“, Bodega Martin Nigl Niederösterreich-AT, vino blanco, seco R	0,75 l	59,00
Sauvignon Blanc, Bodega Polz Steiermark-AT, vino blanco, seco R	0,75 l	69,00
Chiaretto Rosé, Bodega ecológica Roberta Gorgo Südtirol-IT, vino rosado ecológico, DOCG	0,75 l	49,00
Unplugged Zweigelt, Bodega Hannes Reeh Burgenland-AT, vino tinto	0,75 l	69,00
Champán Moët & Chandon Impérial R	0,75 l	149,00
Champán Moët & Chandon Impérial Magnum R	1,5 l	290,00
Champán Moët & Chandon Rosé Impérial R	0,75 l	169,00
Champán Moët & Chandon Rosé Imp. Magnum R	1,5 l	320,00
Fraenzi, secco bávaro Franken, seco R	0,75 l	49,90
Schützengeist (Obstler) - Aguardiente de frutas 38% vol.	3 cl	8,10
Williams Christ - Aguardiente de pera 35% vol.	3 cl	8,90
Haselnuss Schnapselr – Aguard. de avellana 38% vol.	3 cl	8,10
Licor de cereza con ron (30% vol.)	3 cl	8,10
Jägermeister, botella pequeña de 2cl (35% vol.)	2 cl	7,50

A grano	F soja	N lupino	5 sulfurado
Aa trigo	G leche / lactosa	P apio	6 fosfato
Ac cebada	H frutos secos	R sulfito	8 nitrato
B huevos	Ha almendra	1 colorante artificial	9 edulcorante
C marisco	K cacahuètes	2 conservantes	10 cafeína
D pez	L mostaza	3 antioxidante	11 quinina
E molusco	M sésamo	4 potenciador del sabor	

Estimado huésped, esperamos que comprenda que no se puede descartar por completo la contaminación cruzada.

Todos los precios en €, servicio e impuestos incluidos