Unsere Küche hat bis
21.30 Uhr für Sie geöffnet

11 – 14 Uhr
Altbayerische Schmankerl

– Nur so lange der Vorrat reicht –

Wir verarbeiten vorwiegend einheimische Fleischprodukte aus kontrollierter Aufzucht

Mo – Do
Mittagsmenü
26,00 €

mit Paulaner Spezi
vom Fass, 0,5 l
oder einem anderen
alkf. Getränk 0,5 l

Herzhaftes Bratengröstl
mit Krautsalat[9]

oder

Ochsenpflanzerl[A B G L P 3 4 6]
mit Rahmwirsing & Kartoffeln

Mittagsschmankerl
Mo & Di

Bayerischer Bauernschmaus
Gebratenes Schweinefleisch
& Schweinswürstl
auf Fass-Sauerkraut[A L P 1 2 3 4 8]
16,00

Mi & Do

Bayerisches Rahmlüngerl
mit hausgemachtem
Semmelknödel[Aa B G P]
16,00

täglich bis 14 Uhr
für Kinder bis 7 Jahre

Kinderteller

ein Paar Wiener mit Pommes
inkl. 0,2 l Limo[L P 2 3 4 6]
5,00 €

Ein Wiedereinlass bei Verlassen des Zeltes ist nicht möglich!
Wir akzeptieren keine American Express.
Für Garderobe keine Haftung.

A	glutenhaltiges Getreide	P	Sellerie
Ac	Gerste	R	Schwefeldioxid/Sulfite
Aa	Weizen	1	Farbstoff
B	Eier	2	Konservierungsstoff
C	Krebstiere	3	Antioxidationsmittel
D	Fisch	4	Geschmacksverstärker
E	Weichtiere	5	geschwefelt
F	Sojabohnen	6	Phosphat
G	Milch/Lactose	8	Nitrat
H	Schalenfrüchte/Nüsse	9	Süßungsmittel
Ha	Mandeln	10	koffeinhaltig
K	Erdnüsse	11	chininhaltig
L	Senf		
M	Sesamsamen		
N	Lupinen		

Wir bitten um Verständnis, dass eine Kreuzkontamination nicht komplett ausgeschlossen werden kann!

Ein herzliches Willkommen im Armbrustschützenzelt zum Oktoberfest 2026

»Guten Appetit« wünschen
Ihnen die Festwirte Familie Inselkammer
und alle Mitarbeiter



Das große Brotzeitbrettl 89,00

Verschiedene Hirschspezialitäten aus
eigener Jagd, Roastbeef, Mini-Fleischpflanzerl,
Pfefferbeisser, kalter Braten, zweierlei Käse,
Kartoffelkas, Griebenschmalz, Gurken, Paprika,
Tomaten und Brotchips[Aa A B G L 2 3 4 5 8 9]

Kalte Spezialitäten

Portion Obazda
mit Zwiebelringen[G 2] 16,50

Schweizer Wurstsalat
in Essig und Öl, mit Paprika
und Zwiebelringen[G 2 3 4 8] 16,50

Radi- und Radieserlteller 9,90

Bayerische Wurstküche

2 Münchner Weißwürst' (bis 15 Uhr)
mit Brezn
und süßem Hausmacher Senf[Aa G L 3 4 6] 11,90

2 Paar Schweinswürstl vom Grill
mit Fass-Sauerkraut[A G L P 1 2 3 4 6 8] 15,20

Scharfer Bayer
rote Bratwurst mit bayerischer Currysauce
und Pommes Frites[Aa L 2 3 4 6] 19,90

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe
mit Nudeln und viel Ochsenfleisch[Aa B P] 9,90

Böhmischer Suppeneintopf (vegan)
mit grünen Linsen, gelben Rüben
und Kartoffeln[2 4 P] 9,30

Kaspressknödelsuppe
mit frischem Schnittlauch[A B G P] 9,90

Extra Beilagen
(nur mit Hauptgericht)

Kleiner gemischter Salat[Aa B G L 1 2 4 9] 5,80
Kartoffelsalat[P] 5,80
Krautsalat[L P 4] 5,80
Semmelknödel[A B G] 5,80
Kartoffelknödel[Aa R 2 3 5] 5,80
Apfel-Blaukraut 5,80

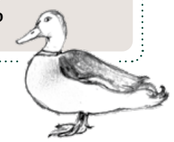
Beilagenänderungen sind nicht möglich.
Bewirtungsrechnungen können nur am Bewirtungstag ausgestellt werden.
Unsere Europreise enthalten Bedienungsgeld und gesetzl. MwSt..



Direkt vom Grill –

1/2 schlachtfrisches Wiesn Hendl
knusprig am Spieß gebraten,
besonders zu empfehlen
17,00

Niederbayerische Bauernente
mit Apfel-Blaukraut und
handgedrehtem Kartoffelknödel[Aa P R 1 2 3 5]
1/2 Ente 37,00
1/4 Ente 28,50



Wiesn Schmankerl

Schweinsbraten mit deftiger Soße
Kartoffelknödel und Krautsalat[Aa P R 1 2 3 5] 24,50

Tellerfleisch vom Biorind im Sud
frisch geriebener Meerrettich,
Kartoffelsalat[L P 1 2 3 4] 27,90

Münchner Sauerbraten
nach altem Rezept
in herzhafter Soße mit Bio-Spätzle[Aa B G P 1] 27,90

Altbayerisches „Bierbratl"
in kräftiger Soße
mit Kartoffel-Gurkensalat[Aa L P 1 2 4] 22,90

Portion resche Schweinshaxe
dazu Kartoffelknödel mit Butterbrösel[Aa B G P R 1 3]
28,90

Schützenschnitzel
in der Brezenkruste
mit garniertem Kartoffelsalat[Aa B L P 1 2 4] 29,50

Spanferkel, frisch gebraten
Kartoffelknödel und Krautsalat[Aa P R 1 2 3 5] 32,50

Edelgulasch vom
Unterammergauer Hirsch
Bio-Spätzle, Preiselbeeren[Aa B G P R 3] 29,90

Rosa gebratene Lende vom Weideochsen
mit herzhafter Pfeffersoße
frische Schwammerl und
Ofenkartoffel mit Kräuterdip[Aa G L P 1] 37,50

Etwas ohne Fleisch

Bunter Salatteller „Viktualienmarkt"
mit Kaspressknödel und Kerndl[A B G L 1 3 4 9] 21,90

Bio-Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und gemischtem Salat[Aa B G L 1 3 4 9] 23,90

Würziges Seitangulasch (vegan)
mit Kartoffelknödel[Aa F R 2 3 5] 27,50

Ofenkartoffel mit veganem Kräuterdip
und Grillgemüse[A] 18,90

Rahmschwammerl
mit frischen Kräutern und
bayerischem Semmelknödel[B P 2 4] 25,50

Portion Pommes Frites 9,90

Süße Köstlichkeiten

Nachspeisenvariation für 4 – 5 Personen
zweierlei Dessertschnitte, Schoko-Würfel mit Pistazie und Himbeeren, Eierlikör Blumentopf (enthält Alkohol), Zitronen-Radler-Gugelhupf, Schokomousse, Windbeutel und Topfenknödel mit Zwetschgenröster[A B C F G H K M 1 2 3 4]
59,00

Warmer Apfelstrudel
mit Weinbeeren und Vanillesoße[Aa B G Ha 1] 12,50

Portion Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Zwetschgenröster[A B G 3] 19,50

„Unser Wildester"

Hirschburger – aus eigener Jagd –
Gemischtes Hackfleisch aus Wildfleisch und Schwein,
Rotkraut-Coleslaw, Salat, hausgemachter Barbecue Sauce,
Senfgurken, Birnenchutney und Röstzwiebeln im Laugen
Bun mit fränkischen Kartoffel-Zwiebel-Chips[A, C, G, M, 2, 4]
24,90



Besuchen Sie gerne
unsere Halali-Bar

Mo – Do ab 11.00 Uhr
Fr – So ab 10.00 Uhr

hier im Zelt / Haupteingang

Aus dem Wasser

Räucherlachs fein aufgeschnitten mit
Ofenkartoffel und Kräuterdip[A D] 23,50

Forellenfilet im Paulaner-Bierteig
mit Remouladensauce und
Kartoffel-Gurkensalat[Aa B D G L 2 3 9] 24,90



Getränke

DALLMAYR KAFFEESPEZIALITÄTEN

Wir bieten alle Heißgetränke im **Haferl** oder im **Souvenirhaferl zum Mitnehmen** an.

	Haferl	Haferl zum Mitnehmen
Kaffee	6,50	8,75
Cappuccino[G]	6,50	8,75
Heiße Schokolade[G 9]	6,50	8,75

Mass Paulaner Oktoberfest-Bier[Ac]	1,0 l	15,90
Mass Radler[Ac 9]	1,0 l	15,90
Mass Paulaner[Ac] **– Alkoholfrei**	1,0 l	15,90
Paulaner Spezi vom Fass[1 3 8 9 10]	0,5 l	6,90
Cola, Fanta, Sprite		
Apfelschorle[1 2 3 10]	0,5 l	6,90
Tafelwasser	0,5 l	5,75

2025 BIO-Müller-Thurgau[R] Weingut Hemberger *Qualitätswein, Franken, weiß*	im Krügerl 0,4 l	20,90
Zweigelt[R] Weingut Überacker *Niederösterreich-AT, rot*	im Krügerl 0,4 l	20,90
Weinschorle[R] **weiß / rot**	0,5 l	13,90
BIO-Grauer Burgunder[R] Bio-Weingut Benzinger *Pfalz, weiß, QbA*	0,75 l	49,00
Grüner Veltliner „Gärtling"[R] Weingut Martin Nigl *Niederösterreich-AT, weiß, trocken*	0,75 l	59,00
Sauvignon Blanc[R] Weingut Polz *Steiermark-AT, weiß, trocken*	0,75 l	69,00
BIO-Chiaretto Rosé[R] Bio-Weingut Roberta Gorgo *Südtirol-IT, DOCG*	0,75 l	49,90
Unplugged Zweigelt[R] Hannes Reeh *Burgenland-AT, rot*	0,75 l	69,00

Champagner Moët & Chandon
– Größere Flaschen auf Anfrage –

Impérial[R]	0,75 l	159,00
Impérial Magnum[R]	1,50 l	330,00
Rosé Impérial[R]	0,75 l	179,00
Rosé Impérial Magnum[R]	1,50 l	390,00
RUINART Rosé[R]	0,75 l	215,00

Vivace Secco trocken[R] Weingut zur Schwane
Deutscher Perlwein, trocken ..... 0,75 l **49,90**

Schützengeist Obstler *3 cl, 38 % Vol.*	3 cl	8,10
Williams Christ Schnapserl *3 cl, 35 % Vol., Spirituose*	3 cl	8,90
Haselnuss Schnapserl[H] *3 cl, 38 % Vol., Spirituose*	3 cl	8,10
Erdbeer Limes[1 5] *3 cl, 20 % Vol.*	3 cl	8,10
Weinberg-Pfirsich Likör[1 5] *3 cl, 25 % Vol.*	3 cl	8,10
Jägermeister *2 cl Flascherl, 35 % Vol.*	2 cl	7,50

Unsere Liköre und Brände kommen von der Brennerei Silbernagl in Hausham. Zu Ihren Flaschenweinen, Sekt & Champagner erhalten Sie Glaspfandkrügerl. Sie können über das Service-personal Steinkrügerl (0,25 l) gerne käuflich erwerben € 5,00.

Oktoberfest

Nach der Wiesn ist
vor der Wiesn!
Tische für 2027?

Folgen Sie uns
auf Instagram

@armbrustschuetzenzelt

Genuss Bayern
Ausgezeichnetes
Festzelt

„Platzl"
HOTELS
Munich

PLATZL HOTEL
Pfistermühle
Ayinger am Platzl
Josefa

MARIAS PLATZL HOTEL
Kreszenz[4] – der Saal
Ayinger in der Au

www.platzl.de
www.mariasplatzl.de

WIESN WIRTE

english menu

menú español

menu français

menu italiano

Illustrationen im Innenteil der Speisekarte von Katharina Inselkammer