

Armbrustschützenzelt – Menu français 2026

LES POTAGES

Soupe aux Kaspressknödel A B G P	Kaspressknödelsuppe	9,90
Bœuf soupe de nouilles Aa B P	Nudelsuppe Ochse	9,90
Ragoût-soupe à la bohémienne 2 4 P	Böhmischer Suppeneintopf	9,90

LES SAUCISSES

Deux saucisses blanches avec bretzel Aa G L 3 4 6	Weißwürste	11,90
(jusqu'à 15.00 h)		
Quatre saucisses de porc grillées.....	Schweinswürstl	15,20
avec "Sauerkraut" A G L P 1 2 3 4 6 8		
Bavarois épicié avec choucroute "	Scharfer Bayer	19,90
Bratwurst rouge avec sauce bavaroise au curry et frites Aa L 2 3 4 6		

LES PLATS FROIDS

Obatzter	Obatzter	16,50
spécialité bavaroise fromagères avec oignons G 2		
Plateau d'entrées pour 8 à 10 personnes	Brotzeitbrettl	89,00
avec des spécialités bavaroises froides Aa A B G L 2 3 4 5 8 9		
Salade de saucisses et fromage	Schweizer Wurstsalat	16,50
au vinaigre et à l'huile, avec poivrons et rondelles d'oignons G 2 3 4 8		
Raifort et Radis	Radi, Radieserl	9,90

LES POISSONS

Saumon fumé et pommes en robe des champs		
avec crème fraîche A D	Räucherlachs	23,50
Paulaner BIÈRE-Battered Trout Fillet ...	Forelle im Bierteig	24,90
servi avec sauce rémoulade et salade de pommes de terre aux concombres		

Aa B D G L 2 3 9

SANS VIANDES (végétarien et végétalien)

Assiette de salade composée	Viktualienmarkt	21,90
avec boulettes au fromage et graines A B G L 1 3 4 9		
BIO-"Spätzle" au fromage	BIO Käsespätzle	23,90
et oignons avec salade mixte Aa B G L 1 3 4 9		
Goulasch végétalien.....	Seitangulasch	27,50
avec quenelles de pommes de terre Aa F R 2 3 5		
Pommes de terre au four.....	Ofenkartoffel	18,90
avec légumes composée grillés et dip aux herbes végétalien A		
Champignons à la crème.....	Rahm Schwammerl	25,50
quenelles de pain B P 2 4		
Portion de pommes frites	Pommes frites	9,90

LES ACCOMPAGNEMENTS du plat principal

Tous les encas A Aa B G L P 1 2 3 4 5 9	sonstige Beilagen	5,80
Chou rouge, salade mixte, salade de chou, salade de pommes de terre,		

BIÈRE

Mass Paulaner Oktoberfest bière Ac	1 l	15,90
Mass Radler Ac	1 l	15,90
Mass Paulaner Original Münchner Alkoholfrei Ac ...	1 l	15,90

Boissons non alcoolisées et café

Limonade, (boissons sans alcool) 1 2 3 8 9 10	0,5 l	6,90
Eau et boissons gazeuses.....	0,5 l	5,75
Café ou Chocolat chaud, grande tasse G		8,75

LES VIANDES

1/2 canard avec choux rouge et quenelles Aa P R 1 2 3 5	1/2 Ente	37,00
1/4 canard avec choux rouge et quenelles Aa P R 1 2 3 5	1/4 Ente	28,50
Rôti de porc, boulette de pommes de terre	Schweinebraten	24,50
et salade de choux Aa P R 1 2 3 5		
Bœuf bouilli	Tellerfleisch	27,90
avec raifort et salade de pommes de terre L P 1 2 3 4		
Bœuf braisé à la` aigre bavarois	Sauerbraten	27,90
avec "Spätzle" Aa B G P 1		
Poitrine de porc grillée,	Bierbratl	22,90
avec salade de pommes de terre et de concombre Aa L P 1 2 4		
Portion Jarret de porc rôti	Schweinshaxe	28,90
avec quenelles de pommes de terre Aa B G P R 1 3		
Escalope de porc en croûte de bretzel ..	Schützenschnitzel	29,50
avec salade de pommes de terre Aa B L P 1 2 4		
Portion de cochon de lait en broche	Spanferkel	32,50
avec quenelles et salade de choux Aa P R 1 2 3 5		
Goulache de chevreuil.....	Hirschgulasch	29,90
"Spätzle" et aïelles rouges Aa B G P R 3		
Longe de bœuf	Ochsenlende	37,50
avec champignons et pommes de terre avec crème aigre Aa G L P 1		
1/2 Poulet	Hendl	17,00
Burger de cerf	Hirschburger	24,90
Burger de cerf et de porc hachés, garni de coleslaw au chou rouge, de laitue croquante, de sauce barbecue maison, de cornichons à la moutarde, de chutney de poire et d'oignons frits croustillants, dans un pain bretzel. Accompagné de chips franconiennes de pomme de terre et d'oignon. A C G M 2 4		

LES DESSERTS

Strudel aux pommes, sauce anglaise Aa B G Ha 1	Apfelstrudel	12,50
Crêpe de l'empereur	Kaiserschmarrn	19,50
aux raisins secs, compote de pommes et compote de prunes Aa B G 3		
Assortiment de desserts(pour 4 à 5 personnes) Nachsp.variation		59,00
assortiment de pâtisseries, cube chocolat-pistache et framboises, dessert « pot de fleurs » à la liqueur aux œufs (contient de l'alcool), kouglof au panaché citronné, mousse au chocolat, chou à la crème et quenelle de quark accompagnée de prunes compotées. A B C F G H K M 1 2 3 4		

BOISSONS

2025 BIO-Müller Thurgau Weingut Hemberger, im Krügerl 0,4 l	20,90
(Franken, Vin blanc) R	
Zweigelt, Weingut Überacker (Vin rouge) im Krügerl R	0,4 l 20,90
Weinschorle Blanc ou rouge R	0,5 l 13,90
BIO-Grauer Burgunder, Bio Weingut Benzinger	0,75 l 49,00
(Pfalz, Vin blanc, QbA) R	
Grüner Veltiner „Gärtling“ Weingut Martin Nigl	0,75 l 59,00
(Niederösterreich-AT, Vin blanc, sec) R	
Sauvignon Blanc, Weingut Polz (Vin blanc, sec) R	0,75 l ... 65,00
BIO-Chiaretto Rosé Bio-Weingut Roberta Gorgo	0,75 l ... 49,90
(Südtirol-IT, DOCG) R	
Unplugged Zweigelt Hannes Reeh	0,75 l ... 69,00
(Burgenland-AT, Vin rouge) R	
Vivace Secco trocken (Weingut zur Schwane, sec) R ..	0,75 l 49,90
Champagne Moët & Chandon Impérial R	0,75 l .. 159,00
Champagne Moët & Chandon Impérial R	1,5 l .. 330,00
Champagne Moët & Chandon Rosé Impérial R ..	0,75 l .. 179,00
Champagne Moët & Chandon Rosé Impérial R	1,5 l .. 390,00
Ruinart Rosé R	0,75 l .. 215,00
Schützengeist (Obstler 38% vol.)	3 cl 8,10
Williams Christ Birnenbrand (38% vol.)	3 cl 8,90
Jägermeister (35% vol.)	2 cl 7,50
Erdbeer Limes 1 5 (25% vol.)	3 cl 8,10
Weinberg-Pfirsich Likör 1 5 (25% vol.)	3 cl 8,10
Haselnuss Schnapserl H	3 cl 8,10

A grain	F soja	N lupin	5 sulfurized
Aa wheat	G milk / lactose	P celery	6 phosphate
Ac barley	H nuts	R sulfite	8 nitrate
B eggs	Ha almond	1 artificial colourin	9 sweetener
C shellfish	K peanuts	2 preservatives	10 coffeine
D fish	L mustard	3 antioxidant	11 chinin
E molluscan	M sesame	4 flavor enhancer	

Dear guest, we hope you will understand that cross-contamination cannot be completely ruled out!