



1867

157 ANNI

2024

AUF DEM OKTOBERFEST

TENDONE SCHOTTENHAMEL

# MENU

KULTUR UND HANDWERK  
authentic luxury



## SPUMANTI E CHAMPAGNE

Spumante LUI Sektellerei Nymphenburg <sup>L</sup>	0,75 l	€ 58,00
Moët & Chandon Impérial Brut <sup>L</sup>	0,75 l 1,5 l	€ 145,00 € 330,00
Ruinart Blanc de Blancs <sup>L</sup>	0,75 l	€ 179,00
Dom Pérignon   Vintage 2013 <sup>L</sup>	0,75 l	€ 390,00
Moët & Chandon Rosé Impérial <sup>L</sup>	0,75 l	€ 165,00
Ruinart Rosé <sup>L</sup>	0,75 l	€ 189,00

### VINO CON ACQUA GASSATA

Cantina Hugl Wimmer, Bassa Austria

2022 Grüner Veltliner <sup>L</sup>	0,4 l	€ 11,20
	1,0 l	€ 25,00

## VINI BIANCHI

2023 **Weißburgunder bio** 0,75 l € 38,00  
Olinger <sup>L</sup> | Franconia, Baviera

2023 Grüner Veltliner 0,75 l € 38,00  
Junge Berge <sup>L</sup> | Cantina Heinzl-Gettinger,  
Bassa Austria

2020 Chardonnay DOC 0,75 l € 75,00  
Sankt Valentin <sup>L</sup> | Cantina Eppan, Alto Adige

2020 Cuvée CH/WR/SB "TO" <sup>L</sup> 0,75 l € 60,00  
Azienda vinicola Velich, BL 1,5 l € 120,00

2021 Sauvignon DOC 0,75 l € 45,00  
Azienda vinicola Kornell, Alto Adige

2023 **Grüner Veltliner bio** 1,5 l € 120,00  
Der Ott <sup>L</sup> | Bernhard Ott, Wagram

## VINI ROSSI E ROSÉ

2022 Whispering Angel ACC <sup>L</sup> 0,75 l € 65,00  
Château d'Esclans | Provenza 1,5 l € 130,00

2022 The Pale VDP <sup>L</sup> 0,75 l € 42,00  
Château d'Esclans | Provenza

2016 Petite Laurence <sup>L</sup> 0,75 l € 42,00  
Château Laurence | Bordeaux 2nd Wine

## BEVANDE CALDE

Tazza di **caffè bio**<sup>9</sup>  
Merchant & Friends di Herrmannsdorf  
Naturland e Fairtrade, **Ethiopia Natural** € 5,60

Tazza di tè  
Nero | Verde | Alle erbe | Ai frutti € 5,60



<b>BOCCALE DI BIRRA DELL'OKTOBERFEST<sup>A3</sup></b>	1 l	€ 14,95
<b>RADLER<sup>A3,7</sup></b>	1 l	€ 14,95
<b>BIRRA ANALCOLICA<sup>A3</sup></b>	1 l	€ 14,95

## BEVANDE ANALCOLICHE

Cola Mix <sup>7,9</sup>	0,5 l	€ 5,90
Succo di ribes con acqua gassata	0,5 l	€ 5,90
Succo di mela con acqua gassata	0,5 l	€ 5,90
Limonata <sup>7</sup>	0,5 l	€ 5,90
Acqua da tavola	0,5 l	€ 4,90

## ACQUAVITI

PSENNER

**DALLA NOSTRA DISTILLERIA DI  
FIDUCIA WERNER PSENNER**

Pera Williams | Albicocca | Nocciola<sup>A3</sup>

Shot 2 cl € 5,00

Bottiglia 0,2 l € 30,00



**B8B | GIN DI FELDKIRCHEN**

Gin-mela-erbe aromatiche

Gipfellikör 5 cl € 8,00



**JÄGERMEISTER**

Shot 2 cl € 5,00

Party Pack 9 Pezzi € 45,00

Jägerbomb € 9,00

**NOVITÀ!**



## SPUNTINI

### INSALATA DI WÜRSTEL ORIGINALE DI MONACO <sup>Al, A2, G, I, J, K, L</sup>

Salsicce di Ratisbona<sup>1,3,5,8</sup> | Cipolle rosse bio |  
Cetriolini sott'aceto | Pane del Trentino **€ 16,60**

### INSALATA DI WÜRSTEL SVIZZERA <sup>Al, A2, G, I, J, K, L</sup>

Salsicce di Ratisbona<sup>1,3,5,8</sup> | Cipolle rosse bio |  
Cetriolini sott'aceto | Pane del Trentino |  
Emmentaler bio di Andechser Natur **€ 18,10**

### OBAZDA ORIGINALE <sup>1, Al, A2, G, K</sup>

Rapanelli bio | Cipollotti | Cipolle rosse bio |  
Pane del Trentino **€ 15,50**

### TAGLIERE DI SPUNTINI <sup>Al, A2, C, G, J, K, L</sup>

Rafano e rapanelli bio | Obazda<sup>1</sup> con cipolle bio |  
Prosciutto affumicato<sup>2,4,8</sup> | Polpette di manzo<sup>4,8</sup> | Uovo  
bavarese | Polpettone di Monaco<sup>1,2,3,4,5,6,8</sup> | Formaggio bio  
di Andechser Natur | Rapanelli bio ed erba cipollina su  
fette di Pane del Trentino **€ 22,80**

### TAGLIERE VEGETARIANO <sup>Al, A2, E, J, K</sup>

Rafano e rapanelli bio | Obazda<sup>1</sup> con cipolle bio |  
Formaggio fresco ai rapanelli | Hummus alla rapa rossa |  
Specialità casearie bio di Andechser Natur |  
Insalata di cous cous con zucca e pomodoro |  
Polpette vegane<sup>4</sup> | Pane del Trentino **€ 19,80**

### TAGLIERE DI FORMAGGI BIO REGIONALI <sup>Al, A2, A3, G, J, L</sup>

Selezione di formaggi bavaresi bio di  
Andechser Natur | Chutney di pere e zenzero |  
Uva | Pane di segale bio

**€ 24,80**

## MINESTRE

### MINESTRA TRADIZIONALE DI MONACO <sup>Al, C, G, I, J</sup>

Brodo sostanzioso di manzo bavarese e pollo bio |  
Tagliolini di frittatine e gnocchi di semolino fatti in casa |  
Ortaggi a radice | Erba cipollina fresca **€ 9,50**

### MINESTRA CON CANEDERLI DI FEGATO <sup>Al, C, I, J</sup>

Brodo sostanzioso di manzo bavarese e pollo bio |  
Erba cipollina fresca **€ 8,80**

## INSALATA

### INSALATA ZIEGENPETER <sup>Al, C, G, I, L</sup>

Insalata verde | Avocado | Melograno | Formaggio di  
capra bio | Chutney di pere e zenzero **€ 23,50**



## TAGLIERE DI ANTIPASTI

### L'ANTIPASTO IDEALE <sup>Al, A2, C, G, J, K, L</sup> PER L'INTERA TAVOLATA:

Rafano e rapanelli bio | Formaggio bio  
Andechser Natur | Obazda<sup>1</sup> | Salsiccia di fegato  
rustica | Prosciutto affumicato | Formaggio a pasta  
dura | Strutto | Polpettone di Monaco<sup>1,2,3,4,5,6,8</sup> |  
Polpette di vitello<sup>4,8</sup> | Uovo bavarese |  
Salamini al pepe | Insalata di insaccati<sup>1,2,3,4,5,8</sup> |  
Rapanelli bio ed erba cipollina su fette  
di Pane del Trentino | Senape alla birra bio

**€ 189,00**

## WÜRSTEL

### 8 WÜRSTEL DI NORIMBERGA ALLA GRIGLIA <sup>3, 4, 5, 6, I, J, L</sup>

Crauti<sup>2</sup> | Senape **€ 18,90**

### WÜRSTEL ALLA GRIGLIA CON SALSA AL CURRY <sup>4, 5, 6, 7, 8, E, F, G, H, I, J, K, L</sup>

Salsa Curry Dragon fatta in casa |  
Panino tradizionale bavarese **€ 18,90**

### PIATTO DI WÜRSTEL CON WÜRSTEL ALLA GRIGLIA, WÜRSTEL RIPIENI AL FORMAGGIO E WÜRSTEL AL JALAPEÑO <sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, G, I, J, L</sup>

Crauti<sup>2</sup> | Purè di patate bio **€ 19,20**

FINO ALLE ORE 15

### WÜRSTEL BIANCHI DI MONACO FRESCHI <sup>4, 6, 8, I, J</sup> DELLA MACELLERIA GASSNER

al pezzo **€ 5,20**

**PICCOLO PRETZEL <sup>Al</sup> al pezzo € 2,50**

## CLASSICI

### POLLO ARROSTO ALLA VIENNESE Al, C, G, I, J, L

Pollo bavarese | Olio di semi di zucca della Stiria |  
Insalata bavarese di patate e cetrioli |  
Salsa di limone e crème fraîche<sup>1,4</sup>

€ 25,80

### COTOLETTA DI MAIALE ALLA VIENNESE Al, C, G, I, J, L DI MAIALE BAVARESE

Insalata bavarese di patate e cetrioli |  
Mirtilli rossi

€ 27,90

## MEZZO POLLO DELL'OKTOBERFEST

### DA UN POLLO DI 1.200 g | ALLA GRIGLIA

Miscela di spezie ed erbe aromatiche Schottenhamel

€ 17,30

Accompagnato da  
insalata bavarese di patate e cetrioli<sup>G, I, J, L</sup>  
o patatine fritte

€ 5,90

### POLPETTE CON CARNE DI BUE Al, A2, C, G, I, J, L

in una saporita salsa di cipolle con cipolle arrostitite bio |  
Carote bio | Purè di patate bio

€ 26,90

### POLPETTONE DI MONACO 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, G, I, J, L

della macelleria tradizionale Gassner | Rafano grattugiato<sup>4</sup> | Insalata bavarese di patate e cetrioli

€ 18,90

## ARROSTO DI MAIALE Al, G, I, J, L BAVARESE FRESCO DI FORNO

con crosta tagliata dal collo |  
Salsa alla birra dell'Oktoberfest |  
Canederli di patate<sup>1,4</sup>

€ 24,10

## PRELIBATEZZE PER IL PRANZO

DA LUNEDÌ A GIOVEDÌ, ORE 11-15

### BIS DI CARNE Al, A3, G, I, J, L

¼ di pollo | Arrosto di maiale | Canederli di patate<sup>1,4</sup>

€ 18,10

### PORZIONE GRANDE DI PATATINE FRITTE

con ketchup e maionese<sup>J</sup>

€ 9,00

## GLI ARROSTI PREFERITI DELLA NONNA

### INVOLTINO DI MANZO FATTO IN CASA Al, A3, C, G, I, J, L, 1, 2, 3, 4, 5, 6

Purè di patate bio | Cavolo rosso<sup>4</sup> | Mela |  
Speck croccante<sup>2,4,5</sup>

€ 31,50

### RAGOUT DI CERVO LOCALE Al, C, G, I, J, L

Canederli di zucca | Cavolo rosso<sup>4</sup> | Mela | Funghi |  
Mirtilli rossi al kirsch della Foresta Nera

€ 33,50

### 1/2 ANATRA BAVARESE Al, G, I, L

Cavolo rosso<sup>4</sup> | Mela | Canederli di patate<sup>1,4</sup>

€ 36,50

### BŒUF À LA MODE 36H/65° Al, G, I, J, L

Spalla di manzo bavarese | Canederli di patate<sup>1,4</sup> |  
Ortaggi a radice brasati

€ 32,80

## STINCO DI MAIALE BAVARESE ALLA GRIGLIA Al, G, I, J, L

Crosta alla birra dell'Oktoberfest |  
Canederli di patate<sup>1,4</sup> | Insalata bavarese di  
cavolo cappuccio e speck<sup>2,4,5</sup>

Mezzo stinco € 28,50

Stinco intero per 2 € 51,00

Tutti gli ingredienti di **qualità bavarese verificata** sono evidenziati in **blu** nel menu.

Tutti gli ingredienti **bio** sono evidenziati in **verde** nel menu.

## PIATTI VEGETARIANI


### BIS DI CANEDERLI DI ZUCCA E SPINACI Al, C, G

Sugo di pomodoro e origano | **Formaggio stagionato bio di Andechser Natur** € 18,80

### MEZZELUNE AI FUNGHI PORCINI Al, I, L

Ratatouille di zucca | Salsa di verdure € 23,50

### GULASCH VEGANO DI ZUCCA ALLA NOCE MOSCATA E PATATA DOLCE Al, I, L

Lenticchie bio |  Grano originario bavarese bio del Chiemsee € 19,50

### ROSTICCIATA VEGETARIANA Al, C, G

Canederli di patate<sup>1,4</sup> e pane arrostiti | Finferli | Champignon | Champignon marroni | Funghi ostrica | **Cipolle bio** | Erbe aromatiche fresche | **Uovo bavarese** € 19,50

## SPÄTZLE AL FORMAGGIO

DELL'ALGOVIA  
DI SCHOTTENHAMEL Al, C, G, I, J

CON **FARINA BAVARESE BIO**  
DEL MULINO "DIE WOLFMÜHLE"  
DI FORSTINNING

**Cipolle bio arrostiti** | **Formaggio bio** |  
**Insalata bavarese di cetrioli alla panna**

€ 20,50

## DESSERT

### FOCACCINA DOLCE Al, C, G, H2, L

Ragù di frutti di bosco | Salsa alla vaniglia € 16,70

### FRITTELLA DOLCE CALDA Al, C, G, H2, L

Zucchero a velo | **Gelato bio alla vaniglia del Madagascar di Del Fiore** € 17,10

Dal nostro pasticcere Franz:

**KAISERSCHMARRN** Al, C, G, H2, L

## CALDO FATTO IN CASA

CON **FARINA BAVARESE BIO**  
DEL MULINO "DIE WOLFMÜHLE"  
DI FORSTINNING

**Uvetta bio al rum** | **Composta di mele bio<sup>4</sup>**  
Servita direttamente in padella | **mandorle**

€ 19,30

## CONTORNI

Piccola insalata mista<sup>1, L</sup> € 5,90

Canederli di patate<sup>1,4, A1</sup> € 5,50

**Insalata bavarese di patate e cetrioli<sup>6, I, J, L</sup>** € 5,90

Crauti<sup>2, G, I, J, L</sup> € 5,90

Cavolo rosso<sup>4</sup> | Mela € 5,90

**Purè di patate bio<sup>6</sup>** € 5,50

**NOVITÀ!**

## SCHOTTS BAR

Godetevi spritz, long drink, acquaviti e champagne in un'atmosfera fantastica nel nostro nuovo bar accanto all'ingresso principale.



Intrattenimento musicale quotidiano a cura di:

### **Kapelle Otto Schwarzfischer**

Sotto la guida di Christian Sachs, la banda bilancia con maestria l'equilibrio tra musica classica per ottoni e hit dell' Oktoberfest.

**DALLE ORE 20:**

## SÜDHERZ



# AUSGEZEICHNETES BAYERISCHES FESTZELT

## CI FIDIAMO SOLO DEI MIGLIORI:

Con il sigillo statale di qualità e provenienza "Geprüfte Qualität – Bayern" avete la sicurezza, in quanto consumatori, di poter fare affidamento sulla provenienza regionale e sulla qualità elevata dei nostri prodotti. Molti dei nostri prodotti sono confezionati esclusivamente in Baviera secondo standard di produzione e lavorazione definiti. Nel menu questi alimenti sono contrassegnati in **blu**.

**WEISL GEMÜSE GMBH** INSALATA DI PATATE E CRAUTI

**HÖFLINGER MÜLLER GMBH** PRODOTTI DA FORNO

**ENGL** UOVA

**VINZENMURR** CARNE DI MAIALE



www.gq-bayern.de



MENU



MENU



MENÜ

### FOLLOW US ON INSTAGRAM



**schottenhamel\_zelt**

#schottenhamelstimmung



## Aiuto in un batter d'occhio

Qui nel tendone puoi avvisare il nostro personale di sicurezza in modo rapido e discreto. Fai clic sul pulsante blu nell'app SafeNow e qualcuno verrà subito in tuo soccorso. Puoi utilizzare l'app anche al di fuori del tendone con la tua famiglia e i tuoi amici. Così potete aiutarvi meglio a vicenda in caso d'emergenza.

Code scannen  
SafeNow kostenlos  
herunterladen



## AKTION ZUKUNFT +

**Protezione climatica nella regione:** Tutte le emissioni di CO<sub>2</sub> del tendone Schottenhamel vengono compensate tramite l'iniziativa Aktion Zukunft +.



[WWW.AKTION-ZUKUNFT-PLUS.DE](http://WWW.AKTION-ZUKUNFT-PLUS.DE)

## I NOSTRI PARTNER PER IL BIOLOGICO:



siamo orgogliosi di aver compiuto un altro passo a favore dell'ecologia, della protezione degli animali e dell'equità ottenendo la certificazione per il sigillo biologico. Quando possibile, utilizziamo alimenti regionali da agricoltura biologica. Nel menu questi alimenti sono contrassegnati in **verde**.

**CASEIFICIO ANDECHSER MOLKEREI, ANDECHS** SPECIALITÀ CASEARIE BIO

**MERCHANT & FRIENDS** CAFFÈ BIO

**GERHARD GESSLER** VERDURE BIO

**DEL FIORE** GELATO BIO

**MÜNCHNER KINDL SENF** SENAPE ALLA BIRRA BIO

**ZIEGENBANDE** FORMAGGIO DI CAPRA BIO DI UTTING

Questi ingredienti sono esclusivamente di qualità bio:

cipolle rosse, rapanelli, rafano, patate, carote, zucca, uva, cipolle arrostiti, gelato alla vaniglia del Madagascar, burro, formaggio, pollo da brodo, caffè Ethiopia Natural, pane di segale, uvetta, composta di mele, rum, zucchero, Weißburgunder, mandorle

DE-ÖKO-001



I seguenti ingredienti e preparati sono biologici e di origine bavarese certificata:

**CASEIFICIO ANDECHSER MOLKEREI, ANDECHS** LATTE BIO

**MULINO "DIE WOLFMÜHLE", FORSTINNING** FARINA ECOLOGICA REGIONALE

**CHIEMGAUKORN, TROSTBERG** GRANO ORIGINARIO E LENTICCHIE BIO

### ADDITIVI ALIMENTARI

1	Conservanti	6	Emulsionanti
2	Nitrito di sodio	7	Coloranti
3	Esaltatori di sapidità	8	Fosfati
4	Antiossidanti	9	Caffeina
5	Stabilizzanti	10	Gluconato ferroso

### ALLERGENI

A	Cereali contenenti glutine	H	Frutta a guscio
A1	Frumento	H1	Noci
A2	Segale	H2	Mandorle
A3	Orzo	I	Sedano
B	Crostacei	J	Senape
C	Uova	K	Semi di sesamo
D	Pesce	L	Anidride solforosa e solfiti
E	Noci	M	Lupini
F	Soia	N	Molluschi
G	Latte (lattosio)		

Vi informiamo che le indicazioni relative agli allergeni si riferiscono al contenuto risultante dalle ricette e alle specifiche dei nostri fornitori di materie prime. A causa di impianti di produzione non completamente chiusi, la presenza di piccolissime tracce di componenti contenenti allergeni, abituale per il settore, non può essere esclusa né dalla Festhalle Schottenhamel GmbH & Co. OHG né dai nostri fornitori.