

SCHOTTENHAMEL FESTHALLE

SPEISEKARTE

WIESN-ANSTICH

gültig von 10 bis 12 Uhr



SUPPEN

KASPRESSKNÖDL ^{A1, C, G, I, J}

kräftige Brühe vom **Bio-Huhn & Bio-Rind**
Kaspressknödl | herbstliche Kräuter

€ 9,50

Münchner LEBERKNÖDL ^{A1, C, I, J}

kräftige Brühe vom **Bio-Huhn und Bio-Rind**
frischer Schnittlauch

€ 9,20

WÜRSCHTL

8 Stück **BIO-ROSTBRATWÜSTL** ^{1, 4, 8, I, J, L}

Sauerkraut | Senf

€ 19,90

Gegrillte **CURRYWURST** ^{A1, J, I}

Bio-Bratwurst | **Bio-Krustisemmel**
hausgemachte Curry-Dringsoße

€ 16,80

WÜSTLTETTER ^{1, 4, 8, I, J, G}

Bio-Rostbratwürstl | **Bio-Käskrainer** | **Bio-Bratwurst**
Bio-Kartoffelpüree | Sauerkraut

€ 21,50

UNSERE KLASSIKER

BIO-LEBERKÄS ^{3, 4, 5, I, J, L}

geriebener Kren | süßer Senf
Kartoffel-Gurken-Salat

€ 20,90

Veganes GULASCH ^{A4, I, J}

Bio-Jackfruit | **Bio-Kartoffeln**
Paprika | Haferschmand

€ 24,50

Frische BIO-AUSZOGNE ^{A1, C, G, L}

von der Bio-Bäckerei Nau
Bio-Zimtzucker | **Bio-Vanilleis Madagaskar**

€ 17,10

Allgäuer

KÄSPÄTZLE ^{A1, C, G, I, J}

Bio-Spätzle vom Scheicherhof

Bio-Käs 

Bio-Röstzwiebeln | Rahm-Gurkensalat

€ 22,50

Bis 15 Uhr

Frische

BIO-WEISSWÜRSTE ⁵

von der Altdorfer Bio-Metzgerei

je Stück € 5,20

Kleine Bio-Breze^A je Stück € 2,50
von der Traditionsbäckerei Höflinger



In unserer Speisekarte sind alle Bio-zertifizierten Lebensmittel **grün** für Sie gekennzeichnet.

ALKOHOLFREIES

	0,5 l	1 l
Mezzo Mix ^{1,7,9}	€ 6,20	€ 12,40
Tafelwasser	€ 5,20	€ 10,40



 Genuss Bayern

Ausgezeichnetes
Festzelt

LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

1 Konservierungsstoffe	6 Emulgator
2 Nitritpökelsatz	7 Farbstoff
3 Geschmacksverstärker	8 Phosphat
4 Antioxidationsmittel	9 Koffein
5 Stabilisator	10 Geschwärzte

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide	G Milch (Laktose)
A1 Weizen	H Schalenfrüchte
A2 Roggen	H1 Walnüsse
A3 Gerste	H2 Mandeln
A4 Hafer	I Sellerie
B Krebstiere	J Senf
C Eier	K Sesamsamen
D Fisch	L Schwefeldioxid und Sulfite
E Erdnüsse	M Lupinen
F Sojabohnen	N Weichtiere

KINDERKARTE



KINDERGERICHTE

3 STÜCK **BIO-ROSTBRATWÜRSTL** 1, 4, 8, 1, 1, L

Kartoffel-Gurken-Salat

€ 8,50

KINDERSCHNITZEL „WIENER ART“ A1, A3, C, G, 1, J, L

mit Pommes Frites

€ 8,50

ALLGÄUER BIO-KÄSPÄTZLE A1, C, G, 1, J

Bio-Röstzwiebeln | Bio-Käs

€ 8,50

FRISCHER HAUSGEMACHTER BIO-KAISERSCHMARRN A1, C, G, H2, L

Bio-Äpfelmus ⁴

€ 8,50

KINDERGETRÄNKE

Johannisbeerschorle

0,5 l

€ 6,20

Äpfelschorle

0,5 l

€ 6,20

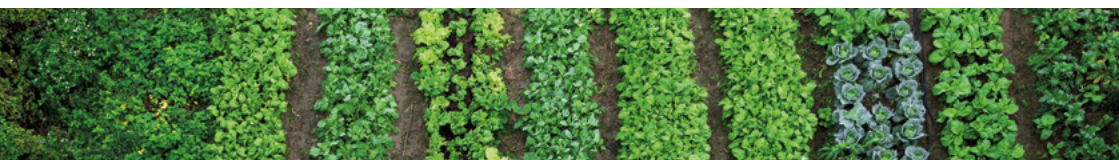
KINDERBETREUUNG

Unsere kleinen Gäste sind herzlich zum Spielen und Basteln bis ca. 14:45 Uhr unter liebevoller Betreuung eingeladen.

Alle Kinder erhalten einen Luftballon.

Auf dem Balkon über dem Haupteingang

Das Speisen- und Getränkeangebot ist gültig für Kinder bis 14 Jahre, am Di. 22.09.2026 und Di. 29.09.2026 von 10 bis 18 Uhr.



MENÜ TRADITION



VORSPEISENBRETTL

1, 4, 5, A1, A2, C, G, J, K, L

entsprechend Ihrer Vorbestellung

HAUPTGANG ZUR WAHL:

½ WIESNHENDL

Saftig gegrillt | Schottenhamel Gewürz- und Kräutermischung
Kartoffel-Gurken-Salat

Ofenfrischer SCHWEINSBRATEN 1, 4, G, I, J, L

mit Kruste aus dem Nacken geschnitten
Wiesnbier-Bratenjus | Kartoffelknödl

WÜSTLTTELLER 1, 4, 8, I, J, G

Bio-Rostbratwürstl | Bio-Käskrainer
Bio-Bratwurst | Bio-Kartoffelpüree | Sauerkraut

Allgäuer BIO-KÄSSPÄTZLE A1, C, G, I, J

Bio-Spätzle vom Scheicherhof | Bio-Käs
Bio-Röstzwiebeln | Rahm-Gurkensalat



Frischer hausgemachter

BIO-KAISERSCHMARRN A1, C, G

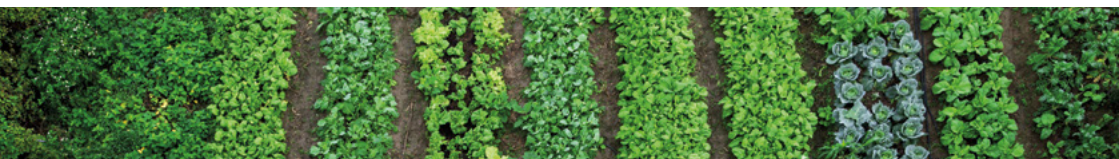
aus bayrischen Bio-Zutaten | **

**

Bio-Rumrosinen ^L

Bio-Äpfelmus ⁴

Bio-Mandeln ^{H2}



MENÜ SCHOTTENHAMEL



VORSPEISENBRETTL

1, 4, 5, A1, A2, C, G, J, K, L

entsprechend Ihrer Vorbestellung

HAUPTGANG ZUR WAHL:

SCHWEINSSCHNITZEL Wiener Art ^{A1, C, G, I, J, L, 3}

Kartoffel-Gurken-Salat
Preiselbeeren

36H/65° BÖFFLAMOTT ^{1, 4, A1, G, I, J, L}

Bio-Rinderschulter | Bio-Wurzelwerk
Kartoffelknödl

Gegrillte SCHWEINSHAXE ^{1, 2, 4, 5, G, I, J, L}

Wiesnbier-Bratenjus | Kartoffelknödl
Speckkrautsalat

Veganes GULASCH ^{A4, I, J}

Bio-Jackfruit | Bio-Kartoffeln
Paprika | Haferschmand



Frischer hausgemachter

BIO-KAISERSCHMARRN ^{A1, C, G}

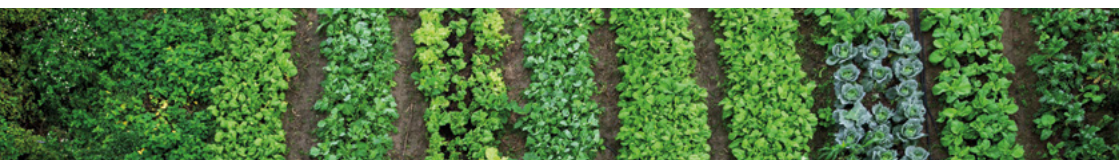
aus bayrischen Bio-Zutaten | **

**

Bio-Rumrosinen ^L

Bio-Äpfel ⁴

Bio-Mandeln ^{H2}



Ausgezeichnetes Festzelt



BIO. REGIONAL. VERANTWORTUNGSVOLL.

Regionalität und Bio gehören für uns zusammen. Deshalb freuen wir uns, unsere Produkte nach den Vorgaben des Bio-Bayern-Siegels herstellen und anbieten zu können.

Wo immer es möglich ist, verwenden wir Bio-Zutaten aus Bayern und arbeiten mit regionalen Partnern zusammen. Das Bio-Bayern-Siegel steht für Produkte, die nach den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung hergestellt werden und deren landwirtschaftliche Rohstoffe überwiegend aus Bayern stammen. So verbinden wir Bio-Qualität mit regionaler Herkunft – transparent und nachvollziehbar.

In unserer Speisekarte sind alle Bio-zertifizierten Lebensmittel **grün** für Sie gekennzeichnet.

NATURLAND – BIO, DAS WEITER GEHT.

Einige Produkte sind zudem auch Naturland zertifiziert, Naturland zertifizierte Produkte erfüllen ökologische und soziale Anforderungen, die über die EU-Öko-Verordnung hinausgehen. Neben dem Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide steht Naturland für verbesserten Trinkwasserschutz durch eine Begrenzung der Gesamtdüngermenge, zusätzliche Tierwohlkontrollen über die jährliche EU-Öko-Kontrolle hinaus, strengere Vorgaben für Lebensmittelzusatzstoffe, weltweit einheitliche Sozialrichtlinien und vieles mehr.

LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

- | | |
|------------------------|----------------|
| 1 Konservierungsstoffe | 6 Emulgator |
| 2 Nitritpökelsatz | 7 Farbstoff |
| 3 Geschmacksverstärker | 8 Phosphat |
| 4 Antioxidationsmittel | 9 Koffein |
| 5 Stabilisator | 10 Geschwärzte |

ALLERGENE

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| A Glutenhaltiges Getreide | G Milch (Laktose) |
| A1 Weizen | H Schalenfrüchte |
| A2 Roggen | H1 Walnüsse |
| A3 Gerste | H2 Mandeln |
| A4 Hafer | I Sellerie |
| B Krebstiere | J Senf |
| C Eier | K Sesamsamen |
| D Fisch | L Schwefeldioxid und Sulfite |
| E Erdnüsse | M Lupinen |
| F Sojabohnen | N Weichtiere |



MENU TRADITION



APPETIZER PLATE

1, 4, 5, A1, A2, C, G, J, K, L

according to your preorder

MAIN COURSE TO CHOOSE FROM:

½ OKTOBERFEST CHICKEN

Juicy grilled chicken (1,200 g) Schottenhamel spice & herb blend
Potato and cucumber salad

PORK ROAST 1, 4, G, I, J, L **fresh from the oven**

with crust cut from the neck
Oktoberfest beer-roast jus | potato dumpling

SAUSAGE PLATTER 1, 4, 8, I, J, G

organic grilled sausage | organic cheese-filled sausage
organic bratwurst | organic mashed potatoes | sauerkraut

Allgäu-style KÄSEPÄTZLE A1, C, G, I, J

organic spätzle from Scheicherhof
organic cheese | organic fried onions | creamy cucumber salad

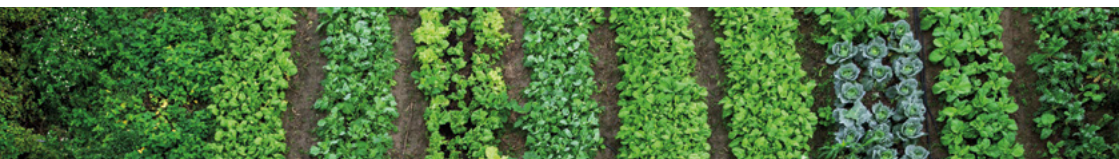


Fresh, homemade ORGANIC KAISERSCHMARRN A1, C, G

made with organic ingredients from Bavaria | **

**

organic rum raisins ^L
organic apple sauce ⁴
organic almonds ^{H2}





MENU SCHOTTENHAMEL



APPETIZER PLATE

1, 4, 5, A1, A2, C, G, J, K, L

according to your preorder

MAIN COURSE TO CHOOSE FROM:

PORK CUTLET Viennese style ^{A1, C, G, I, J, L, 3}

potato and cucumber salad | cranberries

36H/65° BEEF À LA MODE ^{1, 4, A1, G, I, J, L}

organic beef shoulder | organic root vegetables

potato dumpling

Grilled PORK KNUCKLE ^{1, 2, 4, 5, G, I, J, L}

Oktoberfest beer jus | potato dumplings
cabbage salad with bacon

Vegan GOULASH ^{A4, I, J}

organic jackfruit | organic potatoes

bell peppers | oat sour cream



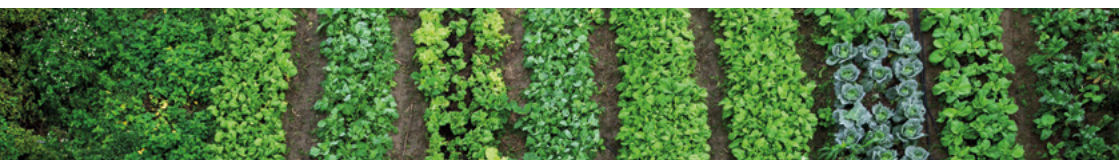
Fresh, homemade

ORGANIC KAISERSCHMARRN ^{A1, C, G}

made with organic ingredients from Bavaria | **

**

organic rum raisins ^L
organic apple sauce ⁴
organic almonds ^{H2}



Ausgezeichnetes Festzelt



I'M ORGANIC & I'M BAVARIAN! OUR BIO-BAYERN PARTNERS:

For us, local and organic go hand in hand. That's why we are pleased to produce in a way that meets the requirements of the "Bio-Bayern" seal. Whenever possible, we use organic ingredients from Bavaria and work with regional partners.

The "Bio-Bayern" seal is awarded to products that are produced in accordance with the requirements of EU organic farming legislation and whose agricultural raw materials come primarily from Bavaria. This is how we combine organic quality with regional sourcing – in a transparent and traceable way.

On our menu, all certified organic foods are marked **green** for you.

NATURLAND – EVEN MORE ORGANIC.

Some products are also Naturland-certified; Naturland-certified products meet environmental and social standards that go beyond those of EU organic farming legislation. In addition to banning synthetic chemical pesticides, Naturland advocates for improved drinking water protection by limiting the total amount of fertilizer used, additional animal welfare inspections beyond the annual EU organic inspection, stricter guidelines for food additives, globally uniform social guidelines, and much more.

FOOD ADDITIVES

- | | |
|------------------------|-------------------|
| 1. Preservatives | 6. Emulsifier |
| 2. Nitrite curing salt | 7. Coloring agent |
| 3. Flavor enhancer | 8. Phosphate |
| 4. Antioxidants | 9. Caffeine |
| 5. Stabilizer | 10. Blackened |

ALLERGENS

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| A. Cereals containing gluten | H. Nuts |
| A1. Wheat | H1. Walnuts |
| A2. Rye | H2. Almonds |
| A3. Barley | I. Celery |
| B. Shellfish | J. Mustard |
| C. Eggs | K. Sesame seeds |
| D. Fish | L. Sulfur dioxide and sulfate |
| E. Peanuts | M. Lupines |
| F. Soybeans | N. Mollusks |
| G. Milk (lactose) | |



MITTAGSKARTE



Mittagskarte von Montag bis Donnerstag, 11:00 - 14:30 Uhr

HÜHNERSTALL A1, C, G, I, J, L

Backendl | ¼ Hendl | BBQ Chicken Wings
Kartoffel-Gurken-Salat | **Bio-Zitronenschmand**

PULLED PORK BURGER A1, C, G, I, J, L

Bio-Semmel | Salat | gebackene Zwiebelringe
Bio-Tomate | **Bio-Gurke** | **Heimat Pommes**

SALAT MIT KASPRESSKNÖDL A1, C, G, I, J, L

Bio-Tomate | **Bio-Gurke**
Radieserl | Blattsalate | Körner

€ 19,50