

Hochverehrter Gast!

Es zeichnet uns aus, dass ausgerechnet Sie im „Wirtshaus im Schichtl“ Ihren Platz gefunden haben. Sie sind gerade im Begriff, Ihrem Körper etwas Gutes zu tun, zu diesem Entschluss gratulieren wir sehr herzlich.

Wir gehen davon aus, dass unsere Mitarbeiter Sie sehr gerne und gut behandeln. Sollte dies jedoch einmal nicht der Fall sein, stellen Sie sich ruhig die Frage, was Sie eventuell falsch gemacht haben, wir helfen gerne bei der Findung des Übels.

In diesem Sinne wünschen wir einen guten Appetit und fröhliche Stunden in unseren Gefilden!

Ihr Pflegedienst vom

Wirtshaus im Schichtl

Liste der Allergene und Zusatzstoffe:

Weizen	A1	Zitronensäure	1
Roggen	A2	Koffein	2
Gerste	A3	Farbstoff	3
Fisch	B	Vanillearoma	4
Krebstiere	C	Nitritpökelsalz	5
Schwefeldioxide, Sulfit	D	Taurin	6
Sellerie	E	Chinin	7
Milch und Lactose	F		
Sesamsamen	G		
Mandeln	H1		
Walnüsse	H2		
Erdnüsse	N		
Eier	I		
Lupinen	J		
Senf	K		
Soja	L		
Weichtiere	M		



Oktoberfest 2018

Betreiber: Schauer Veranstaltungen GmbH & Co. KG
81477 München, schichtlgastro@aol.com
DE-ÖKO-006
www.schichtl.by



facebook.com/BeimSchichtl



Wir freuen uns auf Sie –
das werden Sie schmecken!

Fleisch, Wurst und Brot von

Herrmannsdorfer



Für davor

Biggis Magendratzerl von allem a bissl wos, ab 2 Personen Südtiroler Schinkenpeck*, Griebenschmalztöpferl, Obatzda, Radi und Radieserl, dazu Schnittlauchbrot ^{5 A1 A2 F K}

Aus dem Suppentopf

Leberspätzle- oder Pfannkuchensuppe ^{A1 E F I} mit frischem Schnittlauch

Hausgemachte Kartoffelcremesuppe/mit Würstl ^{5 E F}

Unsere Schmäkerl

Der Schichtlin ihre Salatschüssel von bunten Herbstsalaten, mit Streifen vom bayrischen Jungrind und Balsamico–Dressing ^{K D}

Grillfleisch von der Herrmannsdorfer Landsau mit Schmelzzwiebeln und Kartoffel–Rucolasalat ^{E K}

Ofenfrischer Krustenschweinebraten in Dunkelbiersoß‘ mit hausgemachtem Kartoffelknödel und Krautsalat ^{A1 D E I}

Münchner Tafelspitz vom Weiderind auf Meerrettichsoße, zweierlei von der Rübe, frisch geriebenem Kren und Röstkartoffeln ^{A1 E F}

Wiesn–Pfund‘l Schweinelendchen auf Schwammerlrahmsoß‘ und Kasspatz’n ^{A1 E F I}

Dem Schichtl sei Empfehlung: warmes Brotzeit–Pfund‘l Ofenfrischer Leberkäs‘, Rostbratwürstl vom Grill, Krustenschweinebraten, Semmelknödel, Fasssauerkraut ^{5 A1 D E F I}

Ochsenfetzen vom Grill auf Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Butterspätzle und Bohnen im Speckmantel ^{A1 E F K I}

Zwiebelrostbraten „Altmünchner Art“ von der Rinderlende, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ^E

Rinderlende vom Grill ca. 200g, zart rosa, mit Ofenkartoffel & Sauerrahm, Kräuterbutter ^F

Rib–Eye vom Weideochsen ca. 300g, vom Grill, mit mediterranem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und pikanter Steaksoße ^E

<p>Frühschoppen im Schichtl: Mo–Fr von 10:01–11:59 Uhr 1 Weißbier oder 1 Glas Prosecco, 2 Weißwurst& Brezn 11,90 €</p>
<p>Schichtls Mittagsangebot: Mo–Fr von 11–15 Uhr wechselnde Mittagsgerichte ab 9,90 €</p>
<p>Hits für Minis – für alle vor der Pubertät bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte</p>

Glücklich ohne Fleisch

Frische Rahmschwammerl mit Kräutern & Semmelknödel ^{A1 E F I}

Kasspatz’n mit Bergkäse & Röstzwiebeln im Pfanderl serviert ^{A1 E F I}

Knackige Wiesn–Salate mit gebratenen Pilzen an Joghurt–Kräuter–Dressing und gerösteten Kürbiskernen ^{F I}

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip an bunten Herbstsalaten und gebratenen Waldpilzen ^{F I}

Ofenkartoffel mit Grillgemüse (vegan)

Extras

Frisch gebackene Wiesn Brez’n ^{A1 F I}

Scheibe Herrmannsdorfer Bio–Holzofenbrot ^{A1 A2}

Kleine bunte Salatschüssel

Bayrische Brotzeitschmäkerl

Ringos Henkersmahlzeit – Brotzeitbrett‘l sauber hingricht fein aufgeschnittener kalter Braten und Südtiroler Speck* mit Kren, grobe Leberwurst , Winzling, Obatzda, Emmentaler Kaswürfel, knackige Radieserl und Gurkerl ^{5 A1 A2 D E F K}

Kasbrett‘l vom Hamperer mit Obatzda, Radieserl–Frischkäs, Emmentaler, Bonifazius, Gorgonzola, garniert mit Weintrauben ^{F D}

Portion Obatzda „Bayrische Art“ mit Zwiebeln & Radieserl ^{F K}

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger ^{5 D E K F}
Mit feingeschnittenem Emmentaler ^F

Ofenfrischer Leberkäs‘ ⁵ mit hausgemachtem Kartoffel–Rucolasalat

2 Stück Chili–Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Chili–Dip ^{A1 E F I K}

6 Stück Rostbratwürstl vom Grill mit Fasssauerkraut ^{D E}

1 Stück Weißwurst mit Hausmachersenf ^K (traditionell bis 14 Uhr)

He	Fleisch, Wurst und Holzofenbrot in Bio–Qualität von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten	
-----------	--	---

Schichtls süße Sünden

Apfelstrudel mit Vanillesoße nach Rezept von Michael August Schichtl ^{4 A1 F H I}

Biggis Marillenknödel mit gerösteten Zimtbuttermbröseln ^{A1 F I}

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren im Pfand‘l (dauert a bissl) ^{A1 D F I}

Süße Sünde Schokobatz mit frischen Früchten, im Weckglas serviert ^{1 D F I}

Schichtls Nachspeisenvariation ab 2 Personen von allem etwas – aber weniger ^{1 4 A1 D F H I}

„Bier – ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind.“

Spaten Oktoberfestbier ^{A3}

Radler ^{1 A1 A3}

Löwenbräu alkoholfreies Helles vom Fass ^{A3}

Franziskaner Hefeweißbier hell ^{A1 A3}

Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei ^{A1 A3}

Russn hell ^{1 A3}

Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade Seven Up ¹

Afri Cola ^{2 3}

Bionade Holunder

Spezi^{2 3}

Apfel-, Johannisbeer-, Maracujaschorle

Red Bull ^{2 6}

Tafelwasser

Fl. Teinacher Mineralwasser sprudelnd/still

* Nicht Bio-Qualität Die Euro-Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%

Offene Weine

Grüner Veltliner, Qualitätswein trocken Abf. Weink. Hugel–Wimmer, Niederösterreich, leichter fruchtiger Weißwein ^D

Blauer Zweigelt, Qualitätswein Abf. Weink. Hug–Wimmerl, Niederösterreich, vollmundiger, fruchtiger Rotwein, langer Abgang ^D

Weinschorle weiß/rot ^D

Aperol Sprizz Grüner Veltliner, Aperol, Soda ^{3 7 D}

Hugo Sprizz Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda ^D

Flaschenweine Weiß

2017 Lugana Limne D.O.C. Italien Abf. Tenuta Roveglia, Lombardei, leicht, fruchtig ^D

2017 Vier Jahreszeiten Weißer Burgunder BIO Abf. Kloster Limburg, Pfalz, trocken Q.b.A. lebendige Säure ^D

Flaschenwein Rot

2016 Merlot Garda Terre in Fiore D.O.C. BIO Abf. Cantina di Custoza –Venetien Sattes Rubinrot, fein fruchtig ^D

Flaschenwein Rosé

2017 Anton Bauer Rosé Qualitätswein trocken Abf. Anton Bauer, Wagram Österreich, Beerendaroma ^D

Schaumweine

Gl. Prosecco Valdo Brut MARCA ORO D.O.C.G^D

Fl. Prosecco Valdo Brut MARCA ORO D.O.C.G.^D

Fl. Valdo Rosé Brut Vino Spumante ^D

Fl. Prosecco Valdo Brut MARCA ORO D.O.C.G.^D

Champagner

Gl. Moët & Chandon Brut Impérial ^D im Steinkrügerl

Fl. Moët & Chandon Brut Impérial ^D

Fl. Moët & Chandon Brut Impérial ^D – Magnum –

Fl. Moët & Chandon Brut Impérial ^D – Jeroboam –

Fl. Moët & Chandon Brut Rosé ^D

Fl. « R » de Ruinart Brut Champagner ^D

Fl. « R » de Ruinart Brut Rosé ^D

Fl. « R » de Ruinart Brut Rosé ^D – Magnum – **Großflaschen auf Anfrage!**

Schnäpse

Williamsbirne Vol. 40%

Marillenbrand Vol. 40%

Weichsel Vol. 20%

Feine Haselnuss Vol. 30%

Hirschkuss – Kräuterlikör Vol. 38%

Ramazotti auf Eis & Zitrone Vol. 30%