



BEVANDE ANALCOLICHE

Münchner Tafelwasser (acqua frizzante)	0,5 l	€ 5,40
Limonata	0,5 l	€ 5,40
Apfelsaftschorle (mix di acqua frizzante e succo di mela)	0,5 l	€ 5,40
Bluna Mix Cola Orange^{1,5}	0,5 l	€ 5,40
Afri Cola^{1,5,7}	0,5 l	€ 5,40
Limonata Bluna Orange^{1,7}	0,5 l	€ 4,00
San Pellegrino	0,75 l	€ 9,80
Acqua Panna	0,75 l	€ 9,80

GRAPPE

Acquaviti Reisetbauer in formato mignon pera Williams, albicocca, mela	4 cl	€ 16,00
---	------	---------

MARSTALL Obstler 4 cl € 11,50
in formato mignon - "Limited Edition"
Pregiata distilleria Weisenbach, Foresta Nera

MARSTALL Erdbeer Limes 4 cl € 11,50
in formato mignon - "Limited Edition"
Pregiata distilleria Weisenbach, Foresta Nera

RAMAZZOTTI Liquore alle erbe

Servito in modo classico con cubetti di ghiaccio e limone

formato mignon	3 cl	€ 11,50
bottiglietta	35 cl	€ 95,00



BIRRE

Boccale di Spatenbräu dell'Oktoberfest^{a3}	1,0 l	€ 13,70
Boccale di Radler Spatenbräu^{a3}	1,0 l	€ 13,70
Löwenbräu analcolica^{a3}	1,0 l	€ 13,70
Franziskaner Hefeweißbier (Birra di grano)^{a1}	0,5 l	€ 7,90
Boccale di Franziskaner^{a1}	1,0 l	€ 15,80
Boccale di Franziskaner con limonata^{a1}	1,0 l	€ 15,80

VINI

Vini bianchi
Mix di vino bianco e acqua frizzante¹
con Grüner Veltliner 0,5 l € 12,80

Grüner Veltliner Am Berg 2021¹
Cantina Ott, Bassa Austria 0,75 l € 65,00

Sauvignon Blanc 2021¹
Cantina Polz, Stiria meridionale 0,75 l € 75,00

Lugana Cà dei Frati 2021
DOC, Lombardia, Italia 0,75 l € 78,00
1,5 l € 169,00

Sauvignon Blanc "Zieregg" 2019¹
Cantina Tement, Stiria meridionale 0,75 l € 118,00
1,5 l € 250,00

Vino rosé
Miraval Rosé 2021¹
AOP, Cantina Jolie-Pitt & Perrin, Provenza 0,75 l € 82,00

Vini rossi
Barbera d'Alba 2018¹
DOC, Cantina Clerico, Piemonte 0,75 l € 89,00

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON Imperial Brut¹	0,75 l	€ 150,00
	1,5 l	€ 300,00
	3,0 l	€ 950,00
altri formati su richiesta		
MOËT & CHANDON Imperial Brut Rose¹	0,75 l	€ 175,00
	1,5 l	€ 350,00
altri formati su richiesta		
MOËT & CHANDON ICE Imperial¹	1,5 l	€ 380,00
altri formati su richiesta		
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	€ 150,00
	1,5 l	€ 300,00

Ruinart Brut Rosé¹ 0,75 l € 195,00
1,5 l € 390,00
Dom Pérignon Brut Blanc 2012¹ 0,75 l € 445,00
Dom Pérignon Brut Blanc 2010¹ 1,5 l € 1200,00
Dom Pérignon Brut Rosé 2008¹ 0,75 l € 850,00
altri formati su richiesta

TAITTINGER Brut Reserve¹ 0,75 l € 150,00
1,5 l € 300,00

TAITTINGER Prestige Brut Rosé¹ 0,75 l € 175,00
1,5 l € 350,00



MARSTALL Champagner-Krügerl

Boccale in ceramica con motivo dell'anno 2022
edizione limitata € 12,00



Boccale in vetro celebrativo

Edizione limitata € 12,50



Mug MARSTALL

Edizione limitata € 5,00



Foulard di seta MARSTALL

Edizione limitata € 29,50



Additivi:

1 = colorante, 2 = con antiossidante, 3 = con esaltatore di sapidità, 4 = con fosfati, 5 = contenente caffeina, tracce di altri allergeni possono essere presenti a causa del processo di produzione.

Allergeni:

a = contiene glutine, a1 = frumento, a2 = segale, a3 = orzo, b = crostacei, c = uova, d = pesce, e = soia, f = latte, g = arachidi, h = noci, i = sedano, j = senape, k = sesamo, l = zolfo, m = lupino, n = molluschi

Possono essere presenti anche tracce di altri allergeni a causa del processo di produzione.

I prezzi sono comprensivi di IVA all'aliquota di legge.

PIATTI DEL GIORNO

Il piatto del giorno è disponibile fino alle 17:00 (tranne domenica 3 ottobre 2022)

Lunedì

Bratwurst grigliati originali di Norimberga^{7,9}
6 bratwurst con crauti^{2,8} e senape¹

€ 13,90

Martedì

Polpettine di vitello della casa^{a1,c1}
2 polpette con insalata di patate e salsa di cipolle

€ 17,50

Mercoledì

Gulasch cremoso di vitello^{f,i}
con spätzle^{a1,c1} e funghi arrosto

€ 15,80

Giovedì

Arrosto classico di bue^{i,j}
con salsa al vino rosso^{1,1} e insalata di patate^{1,2}

€ 18,50

Venerdì

Münchner Leberkäse (specialità di carne)^{i,j}
con patate arrosto

€ 15,80

SPUNTINI E ANTIPASTI

Münchner Weißwurst (fino alle 14:00)
2 salsicce di vitello e maiale scottate^{3,7} con senape dolce della casa¹

€ 8,50

Obatzda (crema di formaggio spalmabile)
saporito formaggio Biergartenkäse^{8,f}, servito con ravanelli e cipolle rosse

€ 13,50

Cesar Salad

Lattuga, parmigiano grattugiato^f, crostini^{a1} e dressing Cesar classico^{c,d}

€ 16,50

Tartare MARSTALL^{6,c,j}
tartare di manzo della casa, piccante con spezie classiche^d, servita con pane cotto a legna^{a1,a2}

€ 21,50

Zuppa con gnocchetti di fegato

con gnocchetti di fegato della casa^{2,9,a1,i,c,f} ed erba cipollina

€ 10,50

Vellutata di zucca^f

con zenzero, olio di semi di zucca^h e semi di zucca tostatati^{a,c,f}

€ 11,50

Insalata di Regensburger Wurst

salsicce di Regensburg^{8,9,i,j} in aceto e olio, con anelli di cipolla rossa e cetriolini sott'aceto^{6,i}

€ 12,50

con Emmentaler^f € 14,50

Tagliere

(per 2 o 4 persone)
con prosciutto Holzknacht^{2,4}, lardo tritato spalmabile, Fleischpflanzerl (polpette bavaresi)^{c,i,2,8,9,a,f}, salsiccia al pepe^{2,7,i,j}, prosciutto Domreiter-Schinken^{2,4,9}, salsiccia di sangue piccante^{2,9,i,j}, formaggio Almkäse^f, Obatzda^{8,f}, accompagnati da ravanelli, cetriolini, senape¹, burro e rafano¹

p.p. € 19,50

PRELIBATEZZE DELL'OKTOBERFEST

BIO - Spätzle al formaggio in padella^{a,c,f}

con il miglior formaggio Bergkäse dell'Algovia, cipolla a fiammifero e insalata mista (DE-ÖKO-006)

€ 19,50

Wiener Schnitzel

tenera cotoletta di vitello^{a1,c,f} con insalata di patate e cetrioli¹, mirtili selvatici e limone

€ 29,50

Mezza anatra alla contadina alla griglia

croccante, tenera, con jus alla maggiorana¹, crauti e mela⁶ e gnocchetti di patate^{2,a1,i}

€ 32,50

Rahmschwammerl

piatto bavarese con porcini, finferli e champignon con panna, servito con gnocchi di pane fatti in casa^{a1,c1} ed erbe fini

€ 21,50

MARSTALL Wiesnpfandl

(per 2 o 4 persone)
una raffinata selezione di guancia di vitello¹, filetto di manzo al sangue al forno¹, petto d'anatra¹, servita con gnocchi di pane^{a1,c1}, gratin di patate^{8,f}, verdure croccanti^f e due salse diverse¹

p.p. € 38,50

Hamburger MARSTALL

collo di maiale sfilacciato con marinata affumicata in panino di grano^{a1}, con insalata di cavolo cremosa^{2,f,7,c,i,j}, spicchi di patate e panna acida

€ 18,50

SUPERFOOD GOES WIESN

Curry di verdure¹
curry giallo con verdure al vapore nel wok, servito con riso Jasmine € 19,50

PROPOSTE DOLCI

Dampfnudel^{a1,c,f}

gnocchi dolci al vapore con crumble di zucchero e salsa alla vaniglia^{c,f}

€ 11,90

Strudel alle mele BIO^{a1,c,f}
strudel alle mele caldo con gelato alla vaniglia e crema alla cannella

€ 11,90

MARSTALL Kaiserschmarrn

(per 2 o 4 persone)
Kaiserschmarrn (frittata dolce) della casa^{a1,c,f} in padella con albicocche saltate e salsa di mele^{2,7}

p.p. € 15,50

Soufflé al cioccolato con cuore morbido

con gelato alla panna acida e dadolata di ciliegie

€ 12,80

CAFFÈ E TÈ

Caffè Dallmayr Fairtrade

€ 9,50*

Espresso Dallmayr

€ 4,00

Selezione di tè Dallmayr

€ 9,50*

(menta piperita, tè nero, arancia e zenzero)



* ATTENZIONE: le bevande calde vengono servite nel mug MARSTALL celebrativo con un deposito di € 5. Il deposito può essere riscattato solo all'esterno, presso il chiosco del caffè.

GIORNATA DELLA FAMIGLIA

ogni martedì fino alle 15:00
con una piccola sorpresa per i bambini

Tagliatelle per bambini
con salsa di pomodoro € 6,00



Mezzo polletto dell'Oktoberfest alla griglia

con insalata tiepida di patate e ravanelli^f € 17,90

I CLASSICI

Arrosto di maialino bavarese

con crosticina rosa, salsa alla birra dell'Oktoberfest^{8,3,i}, gnocchetti di patate^{2,a1,i} e crauti bavaresi^{2,8}
+ GRATIS bottiglietta grappa al luppolo



2 cl € 21,50

PER I PIÙ PICCOLI

2 knödel (gnocchetti)

con sugo^{2,a1,i,j}

€ 7,50

Spätzle^{a,c,f}

con sugo^{f,j}

€ 8,50

6 nugget di pollo^{a1,i,j}

con salsa agrodolce^{7,8,9} e ketchup

€ 8,50

Brezel grande^{a1}

€ 6,50

Brezel piccolo^{a1}

€ 2,80

Pane di segale^{a3} (1 fetta)

€ 2,00



Bäckerei & Konditorei



La Famiglia Able
con lo chef Stefan Karl e il suo team vi augurano una meravigliosa esperienza all'Oktoberfest 2022 e un piacevole soggiorno nel tendone MARSTALL!

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA, come previsto dalla legge

LEGER

AM DOM

Visitateci anche fuori dall'Oktoberfest II LEGER AM DOM è più di un semplice ristorante... Nel cuore della città, proprio accanto alla Frauenkirche
www.legeramdom.de

Potete accedere al menu nella vostra lingua:

