

Schützenlist[®]

VOLKSSÄNGERZELT



CIBO & BEVANDE
OKTOBERFEST 2026

UN CALOROSO BENVENUTO NELLA TENDA DEI CANTANTI POPOLARI SCHÜTZENLISL



È per noi un piacere darvi il benvenuto nella nostra tenda ricca di tradizione!

Accanto alla nostra Hacker-Pschorr Oktoberfestbier servita direttamente dalla botte di legno, vi attendono specialità culinarie di “qualità Bio Bayern” e con il sigillo “Qualità Certificata – Baviera” (GQB), per un uso consapevole delle nostre risorse.

Nella scelta degli agricoltori e dei fornitori attribuiamo particolare importanza alla qualità e alla regionalità, per mantenere brevi le distanze di trasporto.

Il nostro pollo Wiesn proviene esclusivamente da produzione Bio Bayern.

I nostri salumi provengono dal macello di Monaco e sono forniti dalle macellerie Gaßner e Magnus Bauch e dalla Franz Kaupp GmbH.

Accomodatevi, gustate le nostre specialità bavaresi e lasciatevi incantare dalla musica e dai Gstanzl sotto l'ispirata direzione di Traudi Siferlinger.

I vostri padroni di casa
Michael Bietsch, Florian Fendt e Manfred Kneifel

ADDITIVI [1] = con colorante, [2] = con conservante, [3] = con antiossidante, [4] = con esaltatore di sapidità, [5] = solfitato, [6] = annerito, [7] = con fosfato, [8] = con dolcificante, [9] = contiene una fonte di fenilalanina, [10] = cerato, [11] = con sale di nitrito, [12] = tartrazina (con colorante, può influenzare l'attività e l'attenzione dei bambini) ALLERGENI: (a) = cereali contenenti glutine (a1 = frumento, compresi farro o grano Khorasan; a2 = segale; a3 = orzo; a4 = avena; a5 = kamut o ceppi ibridi e prodotti derivati); (b) = crostacei e prodotti derivati; (c) = uova e prodotti a base di uova; (d) = pesce e prodotti ittici; (e) = arachidi e prodotti derivati; (f) = soia e prodotti derivati; (g) = latte e prodotti lattiero-caseari; (h) = frutta a guscio e prodotti derivati; (i) = sedano e prodotti derivati; (k) = senape e prodotti derivati; (l) = semi di sesamo e prodotti derivati; (m) = anidride solforosa e solfiti; (n) = lupini e prodotti derivati; (o) = molluschi e prodotti derivati. NOTA: Tutti i piatti possono contenere tracce di frutta a guscio.



Genuss Bayern
Ausgezeichnetes
Festzelt



Musicista Daniel Neuner

Le nostre birre

Hacker-Pschorr Oktoberfestbier ^{a3}1,0 l | 14,9
da 1 litro

Radler da 1 litro ^{a3 3}1,0 l | 14,9

Paulaner Hefe-Weißbier ^{a1}0,5 l | 8,0
(birra di frumento), naturalmente torbida

Hacker-Pschorr Hell da 1 litro ^{a3}1,0 l | 14,9
naturalmente torbida, **analcolica**

Paulaner Hefe-Weißbier ^{a1}0,5 l | 8,0
(birra di frumento), **analcolica**



„A GSANGL, A MUSI,
A GAUDI DAZUA“



Bevande analcoliche

Acqua da tavola0,5 l | 5,5
1,0 l | 11,0

Acqua minerale Aqua Monaco0,75 l | 9,8
naturale o frizzante

Paulaner Spezi ^{1 con caffeina}0,5 l | 6,5
1,0 l | 13,0

Paulaner Cola ^{1 con caffeina}0,5 l | 6,5

Limonata al limone ³0,5 l | 6,5

Schorle biologiche Adelholzener0,5 l | 6,5
Mela bio, ribes nero bio,
rabarbaro bio ³

Limonata Fairtrade Lemonaid ³ 0,33 l | 5,5
rutto della passione bio

Almdudler ¹ 0,35 l | 6,5

Caffè

Torrefazione Dinzler – caffè biologico Fairtrade

Tazza di caffè biologico5,5

Doppio espresso biologico5,5

Tazza di cappuccino biologico ^g5,6
con latte biologico Andechser

Tazza di latte macchiato biologico ^g5,6
con latte biologico Andechser



DINZLER
KAFFEE RÖSTEREI



Spritz e cocktail

Aperol Spritz ^{1 m}0,3 l | 10,9

Basil Spritz ^{1 2 m}0,3 l | 10,9

Schorle di vino Winzz ^m0,5 l | 12,0

Prosecco Spumante Extra Dry ^m0,1 l | 8,0
Villa Chiopris (11,5 % vol) 0,75 l | 55,0

Rüscherl ^{1 con caffeina}6 cl | 8,5
Asbach Uralt (36 % vol) con cola

The Duke Gin Tonic 0,29 l | 14,5
biologico ^{contenente chinino} The Duke Munich Dry Gin
(45 % vol) con tonica biologica Aqua Monaco

Espresso Martini10 cl | 15,0

Golden Ei Espresso Martini ^{c g}10 cl | 17,0
con liquore all'uovo Golden Ei

Schnapps

Schnapps alla nocciola*38 % vol 2 cl | 6,9

Distillato di pera Williams* 40 % vol 2 cl | 6,9

Distillato di frutta* 40 % vol 2 cl | 6,9

Schnapps di genziana alpina* 40 % vol 2 cl | 6,9

Hirschkuss ¹38 % vol 4 cl | 9,5

Minuspol Liquore alla menta15 % vol 2 cl | 6,9

Golden Ei Liquore all'uovo ^{c g} ...14,9 % vol 5 cl | 8,9



Champagne

Laurent-Perrier La Cuvée,
Francia 12 % ^m

Fresco, elegante e finemente perlage – uno Champagne classico per quasi ogni occasione. La cuvée di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier è completata fino al 30% da vini di riserva e matura per circa quattro anni. Il risultato è uno Champagne equilibrato, con frutto delicato, acidità vivace e perlage elegante. Limpido, armonioso e raffinato.

0,75 l120,0 1,5 l240,0

Laurent-Perrier Cuvée Rosé,
Francia 12 % ^m

Elegante, setoso e ricco di frutto – uno Champagne rosé di grande finezza. Il colore varia dal rame al rosa salmone, accompagnato da un perlage fine e vivace. Al naso emergono fragola, lime, pane tostato e delicate note affumicate. Al palato è morbido e setoso, secco e preciso, con delicato frutto di fragola e un finale elegante.

0,75 l175,0 1,5 l350,0

Moët & Chandon
Ice Impérial Demi-Sec,
Francia 12 % ^m

Fruttato, generoso e creato espressamente per essere gustato con ghiaccio. La cuvée di Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay unisce la tipica eleganza dello Champagne a uno stile più pieno e morbido. Servito con ghiaccio sviluppa una freschezza particolare – uno Champagne per chi ama qualcosa di più ricco e meno classicamente secco.

0,75 l155,0

2017 Dom Pérignon Brut,
Francia 12,5 % ^m

Elegante, complesso e preciso – uno Champagne di grande profondità e con un finale lungo e sfaccettato. Albicocca, pera e pesca incontrano fresche note agrumate e accenti minerali. Si aggiungono delicate sfumature di pane appena sfornato, mandorla e un leggero tocco affumicato. Complesso ma al tempo stesso molto nitido – uno Champagne da gustare con consapevolezza.

0,75 l330,0

Krug Grande Cuvée,
Francia 12,5 % ^m

Generoso, complesso e straordinariamente sfaccettato – uno Champagne per momenti speciali. Agrumi, miele e mandorle si uniscono a delicate note tostate e di caramello e a sottili accenti floreali. Il lungo affinamento sui lieviti e la fermentazione in legno aggiungono profondità, pienezza e rotondità. Nonostante la sua potenza, Krug resta preciso ed elegante, con notevole persistenza e straordinario equilibrio.

0,75 l395,0

Vini bianchi

2023 Silvaner biologico “Alte Rebe”, vendemmia tardiva secca, Weingut Christ, Volkach, Germania, Franconia, Nordheimer Vögelein, 13% ^m

Fruettato, morbido ed elegante – mela matura, carambola e pera caratterizzano il profumo. Al palato è armonioso e succoso, con fine mineralità, piacevole acidità e delicata morbidezza. Le fini note di barrique aggiungono profondità e spezia. Un vino equilibrato, di bella struttura e piacevole scorrevolezza.

0,75 l.....**59,0**

2025 Grauburgunder biologico Dreissigacker, Germania, Rheinhessen, 12,5% ^m

Potente, corposo e al tempo stesso molto accessibile – un Pinot Grigio con molta frutta e spezia. Pera e mango dominano il primo impatto, seguiti da delicate note floreali e da un accenno di camomilla nel finale. Un vino armonioso e rotondo, con buona forza e struttura senza risultare pesante – non a caso definito in cantina “Everybody’s Darling”.

0,75 l**49,0** 1,5 l.....**120,0**

2025 Cà dei Frati Lugana, Italia, Lombardia, 13% ^m

Succoso, rotondo ed elegante – un Lugana che unisce facilità di beva e fine profondità. Mela, pera, agrumi e mirabella definiscono il frutto, accompagnati da erbe, fiori e una delicata nota di frutta a guscio. Al palato è armonioso ed equilibrato, con piacevole acidità, accenti minerali e consistenza morbida. Un vino bianco molto versatile, dal finale lungo e invitante.

0,75 l..... **55,0** 1,5 l.....**120,0**

2025 Sauvignon Blanc biologico Austria, Südsteiermark DAC, Weingut Gross, 13% ^m

Fresco, speziato e vivace – un tipico Sauvignon Blanc della Stiria meridionale ricco di espressione. Peperone giallo, fiori ed erbe fresche caratterizzano il profumo. Al palato si percepiscono delicate note di buccia di cetriolo, taccole e pompelmo. Teso, succoso e rinfrescante, con un finale lungo e speziato e grande bevibilità.

0,75 l.....**54,0**

2025 Gemischter Satz biologico, Weingut Fritz Wieninger, Austria, Vienna DAC, 12,5% ^m

Fresco, fruttato e speziato – un vivace vino bianco viennese di grande fascino. La cuvée di Grüner Veltliner, Pinot Bianco, Welschriesling, Riesling e Neuburger mostra frutta gialla, pompelmo e delicate note di miele di fiori. Al palato è succoso ed equilibrato, con frutta matura a polpa bianca e un piacevole carattere speziato.

0,75 l.....**54,0**

2025 Grüner Veltliner biologico Am Berg, Weingut Bernhard Ott, Austria, Wagram, 12,5% ^m

Fresco, limpido e meravigliosamente immediato – un Grüner Veltliner dal grande piacere di beva. “Am Berg” è dal 1994 il Veltliner più leggero di Bernhard Ott. Mele verdi, erbe e delicata frutta a nocciolo si uniscono a una nota minerale.

Leggero e preciso senza essere banale – proprio il tipo di vino di cui si beve volentieri un altro bicchiere.



0,75 l..... **45,0**
1,5 l..... **90,0**

2025 Grüner Veltliner biologico Fass 4, Weingut Bernhard Ott, Austria, Wagram, 12,5% ^m

Il Fass 4 di Bernhard Ott è un vino bianco espressivo, caratterizzato da sfumature succose e minerali, frutto maturo di mela e pera e delicati richiami floreali. Spezia sottile e pronunciata freschezza sottolineano il lungo finale. Caratteristico è l’armonioso gioco tra frutto, mineralità e leggerezza floreale, che mostra in modo convincente la firma del produttore Bernhard Ott.

0,75 l..... **65,0**

2024 Grüner Veltliner Smaragd, imbottigliamento speciale Vinothek, Weingut Knoll, Austria, Wachau, 13,5% ^m

Potente, profondo e preciso – un grande Grüner Veltliner per appassionati esigenti. Per questo imbottigliamento vengono selezionate uve provenienti da vigneti di pregio. Il vino mostra frutta gialla matura con mela e pera, accompagnate da pesca, albicocca e mandarino. Complesso e concentrato, ma elegante ed equilibrato, con grande persistenza e promettente potenziale evolutivo.

0,75 l..... **168,0**

2021 Dr. Bürklin-Wolf, Riesling Wachenheimer Gerümpel P.C., Germania, 13% ^m

Teso, minerale e ricco di carattere – un Riesling di grande tensione e profondità. Le viti hanno già diversi decenni e i terreni mostrano un’influenza vulcanica. Ne nasce un Riesling secco e preciso, con marcata mineralità salina e grande spinta al palato. Meno frutto in primo piano, più struttura, persistenza e uno stile inconfondibilmente limpido.

0,75 l.....**79,0** 1,5 l..... **165,0**

2023 Kühling-Gillot, Pettenthal Riesling GG Große Lage, Germania, Rheinhessen, 12,5% ^m

Un grande Riesling secco: profondo, elegante e al tempo stesso notevolmente fresco. Limone e pompelmo incontrano pesca e albicocca mature. Al palato mostra una consistenza setosa, unita a fine spezia e alla caratteristica mineralità salina di ardesia. Potenza e finezza sono in perfetto equilibrio; il finale è lungo e preciso.

Un Riesling di eccezionale profondità ed espressività.

0,75 l.....**140,0** 1,5 l.....**280,0**



Vini rosati

2025 By.Ott Rosé biologico, Domaines Ott, Côtes de Provence, Francia, 13,5% ^m

Elegante, fresco e meravigliosamente accessibile – un classico e raffinato rosé della Provenza. Pesca selvatica e ribes rosso caratterizzano il profumo. Al palato si aggiungono agrumi e prugna, accompagnati da una delicata spezia che ricorda il cardamomo. Vellutato ed equilibrato, con molta freschezza e un finale fruttato ed elegante.



0,75 l..... **49,0**
1,5 l.....**99,0**

2024 Galoupet Rosé biologico Cuvée de Provence, Francia, 13% ^m

Succoso, elegante e minerale – un raffinato rosé della Provenza con un po’ più di profondità. Albicocca, ribes rosso, melone e agrumi caratterizzano il profumo, completati da delicate note di erbe mediterranee. Al palato è equilibrato e lineare, con acidità armoniosa, bella mineralità e un finale fresco e invitante.

0,75 l.....**55,0**

2025 Whispering Angel AOP Rosé, Château d’Esclans, Provenza, Francia, 13% ^m

Elegante, secco e piacevolmente immediato – un rosé della Provenza molto conosciuto e di grande piacere di beva. Nel bicchiere presenta un rosa salmone molto chiaro. Fragole, lamponi e ribes rosso caratterizzano il profumo, mentre al palato emergono fresche note agrumate. Limpido ed equilibrato, con bella mineralità e un finale secco e fruttato.

0,75 l..... **55,0** 1,5 l..... **110,0**

Vini rossi

2023 Spätburgunder Bio Bayern, Weingut Christ, Germania, 13%, vino di qualità secco ^m

Morbido, rotondo e armonioso – un Pinot Nero immediato e ricco di frutto. Ciliegia e prugna matura sono in primo piano, accompagnate da note speziate e un delicato accenno di legno. Al palato è piacevolmente morbido ed equilibrato, con tannini discreti e un finale armonioso.

0,75 l.....**39,0**

2021 Viñedos Emiliana, Syrah Reserva, Cile, 13,5%, Fairtrade ^m

Potente, speziato e corposo – un Syrah con frutto scuro e molto calore. Ribes nero e ciliegia fresca si uniscono a leggere note affumicate e pepe nero. Al palato è pieno e armonioso, con tannini ben integrati, fine complessità e un finale lungo e piacevole.

0,75 l..... **45,0**

2020 Tenuta Luce, Sangiovese, Brunello di Montalcino, Italia, 14,9% ^m

Potente e profondo, ma al tempo stesso elegante e sorprendentemente fresco – un grande Brunello di Montalcino. Dal 100% Sangiovese Grosso nascono intensi aromi di ciliegia, lampone e mirtillo rosso, completati da ribes nero, viola, spezie e fine legno di cedro. Al palato è succoso e concentrato, con tannini maturi e fini e un finale lungo e limpido. I terreni di Galestro e Alberese tipici di Montalcino e il lungo affinamento di circa 36 mesi in rovere conferiscono ulteriore profondità e struttura.

0,75 l.....**160,0**

2020 Château de Pez, Cru Bourgeois, Saint-Estèphe AOC Médoc, Francia, 13% ^m

Un Bordeaux classico di Saint-Estèphe – strutturato, elegante e di bella profondità. Il frutto scuro si unisce a note speziate e minerali, mentre i tannini sono integrati in modo fine e setoso. Il vino mostra potenza senza risultare pesante e chiude lungo e preciso. Château de Pez è una delle proprietà più antiche della regione; la sua storia risale al 1452. Dal 1995 lo château appartiene alla maison di Champagne Roederer. I terreni ricchi di ghiaia e argilla caratterizzano il classico stile Médoc del vino.

0,75 l..... **95,0** 1,5 l.....**195,0**



Tagliere della merenda di Lisl

La merenda bavarese

Insalata di salsiccia bavarese ^{a1 i k} 15,9
Preparata con salsiccia Regensburger magra GQB della macelleria Magnus Bauch, cipolle biologiche sottaceto e cetriolini biologici, servita con una fetta di pane croccante Bio Bayern

Insalata di salsiccia svizzera ^{a1 i k g} 17,9
Con Emmental biologico

Piatto di ravenello bianco Bio Bayern ^{a1} 11,5
Ravenello bianco Bio Bayern appena affettato con ravanelli Bio Bayern e pane all'erba cipollina Bio Bayern

Tagliere della merenda di Lisl ^{a1 c g k} 23,5
(da 2 persone / prezzo per persona)
Obazda, formaggio di montagna biologico del caseificio Andechser, mini polpette di carne, piccoli peperoncini, sanguinaccio, speck rustico, pancetta di maiale alla paprika, salsiccia di fegato grossolana, ravenello bianco Bio Bayern affettato e ravanelli Bio Bayern, cetriolo biologico, rafano e burro biologico Andechser

Tagliere di formaggi biologici ^{a1 g}23,5
Con diversi formaggi biologici del caseificio Andechser, uva biologica, cetriolini biologici, burro biologico Andechser e 2 fette di pane croccante Bio Bayern

Obazda cremoso ^{m g – g.g.A} 14,9
Con cipolle rosse biologiche e ravanelli Bio Bayern

Tartare di bue alpino biologico ^{a1 g}24,5
Carne bovina biologica macinata fresca, condita tradizionalmente con cipolle biologiche, capperi biologici e miscela di spezie biologiche della casa, servita con pane croccante Bio Bayern e burro biologico Andechser

Specialità vegane

Schützenlisl Bowl19,5
Insalate biologiche di stagione, cetriolo biologico, pomodoro biologico, riso di cereali antichi Bio Bayern con marinatura ai semi di zucca, crocchette di zucca, crema di barbabietola e lenticchie al balsamico

Chili sin Carne 18,5
sostanzioso chili sin carne di lenticchie

Felici senza carne

Consiglio!

Funghi cremosi biologici ^{a1 c g} 20,8
Canederli di pane Bio Bayern in salsa cremosa biologica
Consigliamo un'insalata mista biologica ^k + 7,5
con il condimento biologico della casa

Käsespätzle Bio Bayern ^{a1 c g}19,6
Spätzle Bio Bayern raschiati a mano con formaggio di montagna Bio Bayern e cipolle fritte Bio Bayern croccanti

Consigliamo un'insalata mista biologica ^k + 7,5
con il condimento biologico della casa

Canederli pressati al formaggio Bio Bayern ^{a1 c g} 18,9
Su crauti Bio Bayern

Gulasch cremoso vegano19,5
Di zucca Bio Bayern ^{a1}
con canederli di pane Bio Bayern e olio di semi di zucca da coltivazione biologica

Zuppe della Münchner Suppenküche

al Viktualienmarkt

Brodo di manzo Bio Bayern ^{a1 c g} 11,5
Con un canederlo pressato al formaggio Bio Bayern

Polmone di vitello in salsa acidula ^{a1 c g}19,8
Con canederli di pane Bio Bayern fatti in casa

Zuppa di gulasch Bio Bayern ⁱ12,9
Di manzo Bio Bayern con verdure a radice Bio Bayern e patate Bio Bayern

Zuppa di patate vegana Bio Bayern 10,5
Con verdure biologiche dei campi bavaresi

Le specialità di Lisl

Weißwurst (fino alle 12:00) ^{a1 k}al pezzo 3,9

Della macelleria Gaßner del mercato
del bestiame di Monaco, servita con senape
dolce biologica Münchner Kindl

Leberkäse al forno ^{1 2 7 3 k} 17,9

Con insalata di patate GQB e senape biologica

Currywurst con patatine ^{3 k m} 18,9

Currywurst Bio Bayern con salsa al curry e
patatine Bio Bayern



Mezzo pollo Wiesn Bio Bayern19,9

Aromatico e grigliato fino a diventare croccante

Consigliamo inoltre:

Insalata di patate GQB ^k 6,9

Pretzel Wiesn Bio Bayern ^{a1} 7,8

Arrosto di maiale GQB23,5
Di spalla ^{a1}

con cotenna croccante, sugo d'arrosto intenso e
canederlo di patate GQB

Consigliamo inoltre un'insalata

di cavolo GQB ^k+ 6,5

Mezzo stinco posteriore di maiale GQB ^{a1}25,5

Arrostito croccante al forno,
con salsa d'arrosto intensa e canederlo
di patate GQB

Consigliamo inoltre un'insalata

di cavolo GQB ^k+ 6,5

Un quarto di anatra della Bassa Baviera ^{a1} ...29,5

Dell'allevamento avicolo Lugeder,
cotta al forno e servita con jus d'anatra intenso,
cavolo rosso Bio Bayern e un canederlo
di patate GQB



Originale Wiener Schnitzel ^{a1 c g}27,9

Di vitello giovane, con mirtilli rossi mescolati a mano

Consigliamo inoltre:

Insalata di patate GQB ^k 6,9

Patatine Bio Bayern7,5

Il nostro consiglio vino con la Wiener Schnitzel
2025 Veltliner biologico "Am Berg"
Bernhard Ott ^m

0,75 l 45,0

Dolci Tentazioni



Canederlo alle prugne Bio Bayern ^{a1 c g}12,5

Con salsa alla vaniglia biologica
e pangrattato dolce Bio Bayern

Strudel di mele Bio Bayern ^{a1 c g}12,5

Con salsa alla vaniglia biologica e panna montata bio

Strudel di quark Bio Bayern ^{a1 c g}12,5

Con salsa alla vaniglia biologica e panna montata bio

Kaiserschmarrn Bio Bayern ^{a1 c g} 14,9
(da 2 persone / prezzo per persona)

Con composta di mele biologiche e prugne
stufate Bio Bayern

Contorni

Insalata mista biologica ^k7,5

Con il condimento biologico della casa Schützenlisl

Porzione di cavolo rosso Bio Bayern 6,9

Porzione di crauti Bio Bayern 6,9

Porzione di insalata di cavolo GQB ^k 6,9

Porzione di insalata di patate GQB ^k 6,9

Canederlo pressato al formaggio Bio B. ^{a1 c g} 6,5

Canederlo di patate GQB ^{a1}7,9

Con salsa d'arrosto

Spätzle Bio Bayern ^{a1 c g}7,9

Con salsa d'arrosto

Porzione di patatine Bio Bayern7,5

Ketchup biologico, maionese biologica ^c 1,0

Senape biologica ^k 1,0

Dalla panetteria

Pretzel Wiesn Bio Bayern ^{a1} 7,8

Pretzel Bio Bayern ^{a1} 2,6

Fetta di pane contadino Bio Bayern ^{a1}1,9

Per le nostre ragazze e i nostri ragazzi

fino a 12 anni

Wiener Bio Bayern ^{2 7 3} 9,8

Con patatine Bio Bayern

Canederlo di patate GQB ^{a1} 7,9

Con salsa d'arrosto

Spätzle Bio Bayern ^{a1 c g} 7,9

Con salsa d'arrosto

Wiener Schnitzel per bambini ^{a1 c g} 12,9

Di vitello, con patatine Bio Bayern

Piccolo Kaiserschmarrn Bio Bayern ^{a1 c g}8,9

Con composta di mele biologiche

Limonata all'arancia Paulaner ^{1 3} 0,33 l 2,0

(solo per bambini)

Acqua minerale Aqua Monaco 0,33 l 2,0

(solo per bambini), naturale o frizzante



PRANZO DELL'OKTOBERFEST OGNI PIATTO SOLO 15,9

Lunedì

Salsicce di arrosto di maiale con crauti
Bio Bayern e purè di patate ^{g 3 4}

Martedì

Gulasch di manzo con spätzle Bio Bayern ^{a1 c g i m}

Mercoledì

Polpette alla Königsberg con purè di patate ^{g i}

Giovedì

Gulasch alla birra di maiale allevato su paglia
con insalata di cavolo GQB
e canederlo di patate GQB ^{a1 a3 i k 2 3 m}

Venerdì

Lucioperca in pastella
con insalata di patate ^{a1 a3 c d i k 4}

Fino a esaurimento scorte, fino alle 14:00!
Non disponibile nei giorni festivi.



BUONO A SAPERSI

Pagamento senza contanti

Da noi potete pagare comodamente con tutte le più
comuni carte di credito e di debito.

Bancomat

I bancomat si trovano nella zona dei servizi igienici.

Defibrillatore (AED)

Per le emergenze, un defibrillatore si trova
direttamente nella tenda.

Avete dimenticato gli occhiali da lettura?

Il nostro personale di servizio sarà lieto di
mettervi a disposizione degli occhiali da lettura.

Menu in Braille

Un menu in Braille è disponibile su richiesta presso
il nostro personale di servizio.



English
Menu

