

„O'zapft is“

Die Festwirtfamilie Brandl mit ihrem gesamten Wasen Team begrüßen Sie recht herzlich im Fürstenberg Festzelt.

Wir wünschen allen unseren Gästen einen wunderschönen Wasen Tag und recht viel Spaß!

Bei einer frisch gezapften Maß Fürstenberg Bier wird Sie unser Küchenchef mit seinen besten Wasen Schmankerln verwöhnen.

Gerne stehen wir Ihnen auch persönlich für Anregungen, Organisation Ihrer Betriebsfeier, Geburtstagsfeier oder auch nur so zum Feiern ... zur Verfügung – bitte wenden Sie sich direkt an unser Festzeltbüro.

Ein Prosit, auf eine schöne Wasen Zeit!

Ihre Festwirtfamilie  
Peter Brandl

**täglich Mittags-Wasen**  
von 11 bis 15 Uhr  
eine Hax'n und ein halber Liter Bier  
**nur 9,90 Euro**  
(außer Sonn- und Feiertags)



Dirndl, Lederhosen & mehr  
[www.die-Alb-ruft.de](http://www.die-Alb-ruft.de)  
der Trachten-Spezialist in Bitz/Zollernalb



**Benz-Weine**  
...zum Genießen

**Schöppler**  
Wein- & Getränkeagentur

**BAD DÜRRHEIMER**  
Besser trinken, besser leben.



**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE

**OMEGA SORG**  
Ernährungs- zentren für das Ernährungsgerie

## Programm

Tag	Tagesprogramm 12.00 Uhr	Abendprogramm ab 18.15 Uhr
Fr. 27.09	Die Allgäuer Dorfmusikanten ab 14.30 Uhr	Die Allgäuer Dorfmusikanten
Sa. 28.09	Musikuss ab 11 Uhr	Joe Williams Showband
So. 29.09	Trachtenkapelle Egelfingen-Emerfeld, Sieger beim dt. Musikfest „traditionelle Blasmusik“	Die Allgäuer Dorfmusikanten
Mo. 30.09	Fetzentaler	Die Allgäuer Dorfmusikanten
Di. 01.10	Das Gamsbart Trio	Fetzentaler
Mi. 02.10	Das Gamsbart Trio	Die Allgäuer Dorfmusikanten
Do. 03.10	Die Allgäuer Dorfmusikanten	Mürztaler
Fr. 04.10	Mürztaler	Die Allgäuer Dorfmusikanten
Sa. 05.10	Die Allgäuer Dorfmusikanten ab 11 Uhr	Joe Williams Showband
So. 06.10	Mürztaler ab 11 Uhr	Die Allgeier
Mo. 07.10	Das Gamsbart Trio	Die Allgeier
Di. 08.10	Das Gamsbart Trio	Fetzentaler
Mi. 09.10	Das Gamsbart Trio	Fetzentaler
Do. 10.10	Das Gamsbart Trio	Fetzentaler
Fr. 11.10	Bassd Scho	Högl Fun Band
Sa. 12.10	Musikuss ab 11 Uhr	Topsis
So. 13.10	Das Gamsbart Trio ab 11 Uhr	Joe Williams Showband

**Fürstenberg Zelt**  
Festwirt Peter Brandl  
Festzeltbetrieb seit 1925

## Speisekarte

“Cannstatter Volksfest” 2013



## Getränke

### Fürstenberg Bier

Maß Fürstenberg Volksfest Bier  
Maß Fürstenberg alkoholfreies Bier  
Maß Fürstenberg Radler



### Alkoholfreie Getränke

Bad Dürrheimer Mineralwasser  
(klassic / naturell)  
Coca Cola<sup>2,10</sup> / Fanta<sup>2</sup> / Spezi<sup>2,10</sup>  
Apfelsaftschorle<sup>2</sup>

### Aus der Bohne in die Tasse

(incl. Motiv-Fürstenberg-tasse zum Mitnehmen)  
Kaffee im Hafer<sup>1</sup>  
Cappuccino im Hafer<sup>1</sup>



### Offene Weine im Krügerl serviert

Cannstatter Trollinger Lemberger halbtrocken Q.b.A. WG Bad Cannstatt 0,4 9,10  
Cannstatter Berg Trollinger Weißerbst Q.b.A. WG Bad Cannstatt 0,4 9,10  
Cannstatter Riesling halbtrocken Q.b.A. WG Bad Cannstatt 0,4 9,10  
Weinschorle vom Qualitätswein WG Bad Cannstatt 0,4 6,50

### Flaschenweine

2012 Weinmanufaktur Riesling Trocken Weinmanufaktur Untertürkheim 0,75 26,50  
2012 Weinmanufaktur Roséwein Q.b.A. Trocken Weinmanufaktur Untertürkheim 0,75 26,50  
2011 Mönch Berthold Rotweincuvée Q.b.A. Trocken Weinmanufaktur Untertürkheim 0,75 26,50  
2012 Lugana „Cá dei Frati“ Vigna I Frati D.O.C. 0,75 29,50

### Sekt / Champagner

Brandl's Riesling Edition Sekt 0,75 28,50  
Moët & Chandon Champagner Brut 0,75 79,00  
Moët & Chandon Magnum Champagner Brut 1,5 149,00

Auf ein Prosit!

Diverse Schnäpse, Longdrinks, Cocktails erhalten Sie an unseren BARS !!!

Zeichenerklärung:  
1 mit Konservierungsstoff  
2 mit Farbstoff  
3 geschwefelt  
9 mit Phosphat  
10 coffeinhaltig

Keine Haftung für Garderobe

## Suppen

**Speckknödelsuppe** in der Löwenterrine serviert, mit kräftiger Ochsenbrühe und viel Schnittlauch! 4,60

*Bacon dumplings served in a hearty beef consommé with fresh chives in a clay pot*

**Kräftige Ochsenbrühe** mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch 4,60

*Hearty beef consommé with pancake strips and chives*

## Zur Brotzeit oder als Vorspeise

**Wurstsalat** 8,70

von der Stuttgarter-Schinkenwurst mit roten Zwiebelringen, Radieserl, Essiggurken und Hausbrot!<sup>1,9</sup>

*Home-made sausage salad, raw onions, radishes and cucumber, served with bread*

**Brandl's Wasenbrotzeit ab zwei Personen**

Allerlei Schmankerl aus der Wurst- und Käseküche, mit geriebenem Meerrettich und Brotkörbchen!<sup>1,9</sup>

*Snack Platter for two or more people. Salted giant radish, crispy salad radishes, farmhouse ham, paprika spiced pork belly, cured ham sausage meat, cheese, home-made liver sausage, tomatoes, horseradish, bread*

**Hausgemachter O'batzter „halb & halb“** 7,90

nach altem Familienrezept hergestellt, zweierlei O'batzter

garniert mit roten Zwiebelringen, Radieserl, Hausbrot und frischer Brezel

*A spicy camembert speciality made from an old family recipe, garnished with red onion rings, spring onions and served with fresh pretzels*

**Gewürfeltes vom Käse** 12,90

raffinierte Variation verschiedenster Käsespezialitäten mit Almbutter und frischer Brezel

*Different Cheese cubes, fresh butter and fresh pretzels*

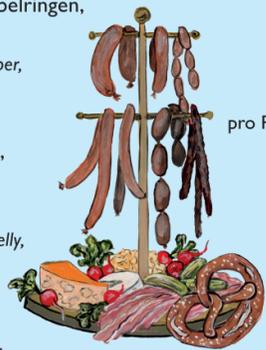
**Unser Käsebrett ab zwei Personen** pro Person 13,90

ausgesuchte Allgäuer Hart- und Weichkäsevariation

mit unserem hausgemachtem O'batzten, pikant garniert,

dazu gibt es Almbutter und ein reichliches Brotkörbchen

*Allgäuer cheese board for two or more served with fresh butter and bread*



pro Person 12,90

## Würstl

**2 Stück Weißwürst „Münchner Art“ (bis 15.00 Uhr)** 6,40

vom Metzger Schneider mit Händlmaier's süßem Senf und dazu eine frische Brezel!<sup>9</sup>

*one pair of white sausages, "Munich style" served with Händlmaier's sweet mustard and a lovely fresh pretzel (only until 3pm)*

**1 Paar schwäbische Bauernwürste** 7,90

mit scharfem Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat!<sup>9</sup>

*one pair of Swabian farmhouse sausages with hot mustard and home-made potato salad*

## Warme Gerichte

**Schwäbischer Linsenteller** 9,80

mit Bauchfleisch, Saitenwürstle und Spätzle!<sup>1,9</sup>

*Swabian lentil broth with pork belly, sausages and spaetzle*

**Schwäbische Maultaschen** 9,80

mit einer Zwiebelschmelze, dazu hausgemachter Kartoffel - Gurkensalat

*Swabian ravioli coated in fried onions, served with home-made potato & cucumber salad*

**Schweinerückensteak vom Rost** 16,50

auf Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

*Grilled pork steak served with cheese spaetzle and mixed salad*

**Original Wiener Schnitzel** 18,80

vom Milch-Kalb, dazu servieren wir ein Zitronen - Päckchen, Preiselbeeren

und Pommes Frites<sup>3</sup> – Viennese veal escalope served with cranberries and French fries

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** 19,90

aus der Lende geschnitten, mit Röstzwiebeln, Bohnen-Karottenbündchen

und Butterspätzle

*Roast beef with fried onions, served with a vegetable, fried onions and butterspaetzle*

**Rosa - gebratenes Steak vom Hirsch** 18,90

an Preiselbeersauce mit Mozarella - Romanesco und Butterspätzle

*The very best venison steak, served with buttered spaetzle and cranberries sauce*

**Duett von der Lachsforelle und Saibling,** 16,90

gebratene Filets auf einem Gemüse-Nudelbeet, mit geschmolzenen

Kirschtomaten und einer leichten Kräutersauce serviert

*Duet of salmon trout and char, fried fillets on a vegetable-noodle with*

*melted cherry tomato sauce*

**Scampi-Pfanne** 21,90

ausgelöste Riesenscampi in pikantem Kräuteröl gebraten,

mit knackigem Gemüse, dazu ofenfrisches Baguette

*Grilled King prawns basted in olive oil with vegetable and baguette*



## Wasenschmankerl vom Grill

**Halber Bauerngockel** 9,20

mit Butter und frischer Petersilie gegrillt, dazu ein Brötchen

*Half a fresh farmhouse chicken grilled with butter and leaf parsley, served with bread rolls*

**Knusprige Schweinshaxe** 12,90

mit Dunkelbiersoße, dazu ein Brötchen

*Crispy knuckle of pork with brown beer sauce and bread rolls*

**Jungschweinebraten vom Grill** 12,40

mit Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße und hausgemachtem Krautsalat!<sup>1,3</sup>

*Grilled roast piglet with potato dumplings, gravy and home-made cabbage salad*

**Portion rösch gebratenes Spanferkel vom Grill** 16,90

mit Wasenbier gebraten, dazu Kartoffelknödel und hausgemachter Krautsalat!<sup>1,3</sup>

*Portion of grilled and crispy suckling pig and served with potato dumplings and cabbage salad*

**1/2 Gutshof-Ente** 18,50

an Entensoßerl, dazu gibt's Apfelblaukraut und geriebene Kartoffelknödel!<sup>1,3</sup>

*Grilled duck served with potato dumplings, red cabbage*

## Das Beste Stück vom Rind

**Saftiger Ochsenbraten** 16,90

mit Madeirasauce, Semmelknödel und Apfelblaukraut

*Roast beef with bread dumplings and red cabbage*

**Zartes Rinderfilet „Dry Aged“ vom Metzger Schneider** 24,90

rosa - gegrillt, an leichter Rotweinessenz

mit gebratenen Waldpilzen und Fettuccine - Nudeln

*Grilled Filet served with Fettuccine noodles and mushrooms*

## Was B`sonders

**Brandl's Schmankerlplatte ab 2 Personen** pro Person 23,90

eine Variation aus Ente, Ochs und Spanferkel, an Biersauce

mit Filderkraut und Kartoffelknödel!<sup>1,3</sup>

*Duck, beef and suckling pig platter, served with potato dumplings, sauerkraut and dark beer sauce*

**Luftiger Brezel-Gugelhupf** 10,90

auf erlesenen Pilzen im Rahm, garniert mit Schalotten-

kompott und Späne von rohem Schinken

*Brezel-Dumpling with Creammushrooms*

**Hausgemachte Kalb-Fleischküchle** 11,90

mit Kartoffel-Rucolasalat<sup>9</sup>

*Balls of veal with potato & rocket salad*



## Tradition trifft Gegenwart

**Zwei hausgemachte Weißwurst - Brezelknödel** 9,80

auf einem Rucola - Beet mit feinem Händlmaier's - Senfschaum<sup>9</sup>

*2 home-made white sausage and brezel-dumpling with rucola*



## Vegetarisches

**Allgäuer Käsespätzle** mit deftigem Käse angemacht, dazu hausgemachte 9,50

Zwiebelschmelze und gemischter Salat

*A special cheese spaetzle recipe from the Allgäu region with fried onions, served with mixed salad*

**Geröstete Semmelknödel** mit Ei und Zwiebeln gebraten, garniert mit Schnittlauch, 7,60

dazu gemischter Salat – Fried bread dumplings with egg, onion, chives and mixed salad

## Salat und Beilagen

**Vitamin-Teller** 11,80

FrISChe Herbstsalate an marinierten Streifen von der Pute, mit Balsamicodressing

und Crossini<sup>1</sup> – Fresh salads of the season with strips of turkey

**Blaukraut, Spätzle, Kartoffel- oder Semmelknödel!<sup>1,3</sup>** pro Portion 4,20

*red cabbage, spaetzle, potato- & bread dumplings*

**Riesen Pommes mit Ketchup und Mayonnaise** 5,90

*Huge French fries with ketchup and mayonnaise*

## Zur Nachspeise

**Wasenkrapfen in Most getränkt** mit aromatischer Vanillerahmsauce 6,80

*Bavarian steamed dumplings and creamy vanilla sauce*

**Frischer Kaiserschmarrn** mit Rumrosinen, Mandelsplittern & Zwetschgenkompott 8,90

*Kaiserschmarrn, sweet pancake strips with sultanas soaked in rum, almond slivers and stewed plums*

**Zwetschgenknödel** mit süßen Butterbröseln auf Zwetschgenkompott 7,90

*plum dumpling and stewed plums*

**Fürstenberg-Turm „Des langt fürn ganzen Tisch“** 29,90

Kaiserschmarrn, Wasenkrapfen mit Vanillerahmsauce,

Eisvariation und jede Menge süße Überraschungen

*Tower of Fürstenberg for the hole table Kaiserschmarrn, Bavarian*

*steamed dumplings, ice-cream with creamy vanilla sauce*

