



SEIT 1926

POSCHNER'S

DIE HÜHNER - & ENTENBRATEREI



2024

SPEISEKARTE

WWW.POSCHNERS.DE



LIEBE GÄSTE,

seit 1926 steht Poschner für Qualität und Tradition auf dem Oktoberfest. Bereits in der fünften Generation werden unsere berühmten Grillspezialitäten - Hendl und Ente - nach dem Originalrezept des Firmengründers Bernhard Poschner zubereitet. Gerne servieren wir Ihnen diese und viele weitere Schmankerl.

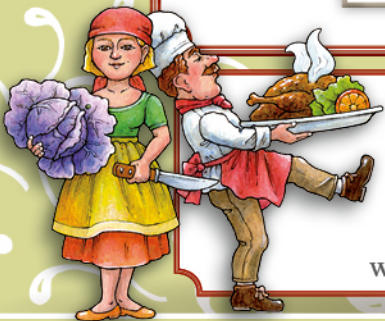
Einen guten Appetit und schöne Stunden im Poschnerzelt wünschen Ihnen

das gesamte Poschnerteam und Ihre Festwirtsfamilie Luff

POSCHNER FÜR ZUHAUSE

Bestellen Sie sich einfach bei unserem Servicepersonal das beliebte Poschner-Krügerl (0,5 L) für zu Hause oder als Souvenir.

Da ist jeder Schluck eine schöne Erinnerung an das Oktoberfest!



www.poschners.de



Instagram: [poschner_oktoberfest](https://www.instagram.com/poschner_oktoberfest)



1934





THE DUKE – PRICKELNDES AUS MÜNCHEN



**Monaco-Spritz – mit Duchessa
und Prosecco^N**



Pink Duchessa
Duchessa mit Grapefruit Limonade^{1, 3, 4}

Gin Tonic mit The Duke
Munich Dry Gin^{22, 1}

Moscow Mule mit The Duke
Vodka und Ginger Beer^{22, 1}



ZUM START – UNSER VORSPEISENKLASSIKER

Original Bayerischer Obazda
bunt garniert, mit Zwiebelringen^{H, 23}



POSCHNER'S SUPPENKÜCHE

Hühnersuppe klassisch
mit Nudeln und Gemüsestreifen^{A1, B, K, L, 1, 3, 4}

Herbstliche Kürbissuppe
vom Bio-Bayern Hokkaidokürbis mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl^K



1955



POSCHNERS SPEZIALITÄTEN

Halbe Poschner-Ente „Die Spezialität des Hauses“
einzigartig gegrillt, außen resch und innen zart

1/4 von der Poschner-Ente mit zweierlei Knödeln und Blaukraut
(Flügerl oder Haxerl, es kommt wie es kommt...) A1, B, H, K, N

Halbes Poschner-Hendl
knusprig gegrillt, gewürzt nach dem Original-Familienrezept

Bayerische Entenbrust „Schöne Münchnerin“
mit zweierlei Knödeln und Blaukraut A1, B, H, K, N

Poschner's Schmankerlpfandl
ein Trio aus Ente, Hendl und Pute
mit zweierlei Knödeln und Blaukraut A1, B, H, K, N



MÜNCHNER TRADITIONSGERICHTE

Geröstete Hühnerleber
mit Semmelknödel, auf Wunsch mit Bieressig abgelöscht A1, B, H, K

Hühnermägen altbayerisch
mit pikanter Soße und Semmelknödel A1, B, H, K



ANNALIESE LUFF

Die Wiesnwirtin Annaliese Luff war 60 Jahre lang Herz und Seele des traditionellen Familienunternehmens Poschner's.



1956



Ab 22:00 Uhr können wir Ihnen nur noch unsere Grillspezialitäten anbieten.

WIESNKLASSIKER

Putenschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites, Ketchup und Preiselbeeren ^{A1, B, K}

Caesar-Salat

knackiger Salat mit Caesar-Dressing, gebratenen Putenbruststreifen und Croutons ^{A1, B, D, G, K, L, 3, 23}

Rahmgeschnetztes von der Putenbrust

mit einer Variation von frischen Schwammerln und Spätzle ^{A1, B, H, K}

VEGETARISCH / VEGAN

Poschner's Käsespätzle

mit Röstzwiebeln ^{A1, B, H, K, L}

Hausgemachte Rahmschwammerl

mit Semmelknödeln und frischen Kräutern ^{A1, B, H, K}

Caesar-Salat

knackiger Salat mit Caesar-Dressing, Tomaten und Croutons ^{A1, B, D, G, K, L, 3, 23}

Veganes Kürbis-Gemüseragout

im Bio-Bayern Hokkaidokürbis serviert, garniert mit Rosmarinkartoffeln ^K



1961



Rauchverbot im Festzelt



ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES...

Ofenwarmer Apfelstrudel
mit feiner Vanillesoße ^{A1, B, H, J1}

Kaiserschmarrn für zwei Personen
mit hausgemachtem Zwetschgenröster ^{7, A1, B, H}

Der ideale Begleiter - Espressolikör Liebl 25% Vol. 2cl
kräftiger Espresso trifft auf sanfte Süße ^{A1}



...ODER LIEBER HERZHAFT

Poschner's Brotzeitteller für zwei Personen
Bayerischer Obazda und verschiedene Käse- und
Wurstsorten mit bunter Garnierung ^{A1, A3, B, G, H, K, L, 1, 3, 4, 7, 18, 23}

Original Bayerischer Obazda
bunt garniert, mit Zwiebelringen ^{H, 23}

LUDWIG MICHAEL VON SCHWANTHALER

Ludwig Michael von Schwanthaler war ein Münchner Bildhauer und gilt als Hauptmeister der klassizistischen Plastik in Süddeutschland.

BAVARIA SAMT LÖWE

Die Bavaria ist die weibliche Symbolgestalt und weltliche Patronin Bayerns und tritt als personifizierte Allegorie für das Staatsgebilde Bayern auf.

FERDINAND VON MILLER

Ferdinand Miller war ein bayerischer Erzgießer und schuf als Inspektor der Königlichen Erzgießerei in München die Bavaria-Statue.



1985



Die Europeise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer

BEILAGEN

Beilagen werden nur in Verbindung mit einer Hauptspeise serviert

2 Kartoffelknödel mit Soße ^{B,N}

2 Semmelknödel mit Soße ^{A1, B, H}

Portion Blaukraut

Pommes frites mit Ketchup ^K

Portion Ketchup extra ^K

Bayerischer Kartoffel-Gurkensalat ^K

Krautsalat ^{3,18,B,H,K,L}

Gemischter Blattsalat ^{K,L}

Bio-Bayern Radieserl

Große Breze ^{A1}

Semmel ^{A1, A2}



MITTAGSTISCH

werktags Montag mit Donnerstag 11 bis 14 Uhr

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

...haben wir Kinderspeisekarten – auch zum Ausmalen



2011





UNSERE TRADITIONELLE WIESN-SPEZIALITÄT

Durch das Brauverbot von April bis Oktober waren früher Oktoberfeste in Bayern keine Seltenheit. Sie dienten dazu, das eingelagerte Märzenbier vor dem Anfang der neuen Brausaison aufzubauchen. Die überregionale Größe verdankt das Münchner Oktoberfest allerdings den offiziellen Feierlichkeiten zur Hochzeit des jungen Herrscherhauses zwischen Ludwig von Bayern und Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen, die mit einem Pferderennen am 12. Oktober 1810 auf der heutigen Theresienwiese ihr Ende fanden. Insgesamt dauerten sie fünf Tage und wurden im Sinne einer großen Ovation als ein großes identitätsstiftendes Fest für die Bevölkerung und als Ausrichtung auf die Haupt- und Residenzstadt München und das Herrscherhaus des jungen Königreiches inszeniert und seitdem alljährlich wiederholt.



HACKER-PSCHORR OKTOBERFEST MÄRZEN

- leuchtend wie dunkler Honig - markant-süffig im Geschmack -



Jahrhundertealte Tradition und Braukunst verbinden sich in diesem Bier gleichermaßen. Unser Märzen verwöhnt die Nase mit leicht fruchtigen Noten von Cassis und erdigen Tönen, die an Zedernholz erinnern. Ein Bier mit markantem, eigenständigem Charakter und trotzdem angenehm mild und süffig. Jeder Schluck ein Stück bayrische Lebensfreude.

Zur Herstellung dieses charaktervollen Bieres wird Gerste von der schwäbischen Alb verwendet, die sich besonders durch ihre tiefen nährhaften Böden auszeichnet. (Alc. 5,8 % VoL, Stammwürze 13,7 % Gew.)

CARL PAUL GOTTFRIED LINDE

Ritter von Linde, war ein Ingenieur, Erfinder und Gründer der Linde AG. Mit Hilfe seines Verfahrens war die Entwicklung der ersten Kühlschränke mit heutiger Technik möglich.

JOSEPH PSCHORR

Joseph Pschorr heiratete 1793 in München Maria Theresia Hacker und gründete später die beliebte „Hacker-Pschorr-Brauerei“.

HANS STEYRER

Hans Steyrer war ein Münchner Metzger und Gastwirt. Bekannt wurde er als „der bayrische Herkules“.



WIR DANKEN UNSEREN PARTNERN

Develey®

LIEBL
Spezialitäten-Brennerei
Whisky-Destillerie

Adelholzener
ALPENQUELLEN

THALHAMMER
ENTRÜMPELUNG

EIN PROFI KOMMT AUFRÄUMEN...
www.thalhammer-entruempelung.de

city
FLEISCH-WURSTWAREN GmbH

KASSENSYSTEME GEIGER
ERFOLG BRAUCHT SYSTEM

KURT
SECURITY GMBH

BIERE VON HACKER-PSCHORR

Wiesn Bier ^{A3}	1,0l
Wiesn Märzen ^{A3}	1,0l
Radler ^{A3}	1,0l
Alkoholfreies Bier ^{A1, A3}	1,0l
Weißbier ^{A1, A3}	0,5l



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Spezi ^{1, 3, 4, 13}	0,5l
Apfelschorle	0,5l
Zitronenlimonade	0,5l
Tafelwasser	0,5l
Lemonaid ⁺ Maracuja Limonade <i>bio, vegan, Fair-Trade gehandelt, allergenfrei</i>	0,33l
Schon probiert? <i>Die neue Orangenlimonade von Paulaner</i> ^{1, 3, 4}	0,33 l



winterhalter®

TONSTUDIO & MUSIKHAUS
MARTIN

Elektrotechnik Fichtner
Ihr Meisterbetrieb
in München

www.elektrotechnik-fichtner.de

Alte Weinbörse
Weinhandel in der
Familie seit 1636



EICHINGER GRUPPE
★★★ Sicherheit und Service ★★★

Clean-Service

MEISTERBETRIEB AUS MÜNCHEN



Williams-Birnenbrand Liebl <i>intensiv, fruchtig und vielschichtig in der Nase</i>	40% Vol. 2cl
Obstler aus Äpfeln und Birnen Liebl <i>destilliert aus Golden Delicious-Äpfeln und Williamsbirnen</i>	40% Vol. 2cl
Haselnuss Liebl <i>Langzeitröstung frischer piemonteser Haselnüsse</i>	40% Vol. 2cl
Wildkirsch-Chili Likör Liebl <i>fruchtige Wildkirsche und ein Hauch Chili</i>	25% Vol. 2cl
Frucht Plus Birne Liebl <i>kein Likör und kein Brand – jedoch von beiden das Beste</i>	35% Vol. 2cl
Marillenbrand Liebl <i>wunderschönes fruchtiges Aroma mit leichter, feiner Würze</i>	40% Vol. 2cl
Espressolikör Liebl <i>kräftiger Espresso trifft auf sanfte Süße ^{A1}</i>	25% Vol. 2cl
Ramazzotti-Bitter	30% Vol. 2cl



PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco D.O.C. <i>Treviso, Cantina Colli del Soligo, Vino frizzante, harmonisch und lebendig ^N</i>	0,75l
Veuve Clicquot Brut Champagner <i>eine ausgewogene Cuvée, feiner lebhafter Charakter ^N</i>	0,75l
Veuve Clicquot Brut Magnum Champagner <i>eine ausgewogene Cuvée, feiner lebhafter Charakter ^N</i>	1,5l



KARL VALENTIN

Valentin Ludwig Fey war ein bayrischer Komiker, Volksänger, Autor und Film-produzent. Er hat mit seinem dialektischen Humor zahlreiche Künstler beeinflusst.



Früchte Feldbrach



**zeltvermietung
SCHORMAIR**

WÄSCHEREI HEIDENREICH



EINFACH. SCHNELL. SAUBER.

HACKL
www.hackl-rent.de



AIGNER
Sicherheitstechnik

WEISSWEIN

Grüner Veltliner 2023 Weinviertel-Niederösterreich 0,2l
 Hugl-Wimmer
 Qualitätswein trocken, fruchtiger Weißwein mit harmonischem Abgang, ^N

Riesling Oskar 2022 Deutschland Rheingau 0,2l
 Schumann-Nägler
 Qualitätswein Q.b.A., spritzig mit angenehmer Frucht ^N

Riesling Oskar 2022 Deutschland Rheingau 0,75l
 Schumann-Nägler
 Qualitätswein Q.b.A., spritzig mit angenehmer Frucht ^N

Weinschorle Grüner Veltliner 2023 Niederösterreich 0,5l
 Hugl-Wimmer ^N



ROTWEIN

Zweigelt 2022 Weinviertel-Niederösterreich 0,2l
 Hugl-Wimmer
 Qualitätswein, vollmundig und ausgewogen mit langem Nachhall ^N

Primitivo di Puglia Aulone 2021 Italien 0,2l 0
 San Giorgio
 I. G. P., körperreich, sanft und ausgewogen ^N

Primitivo di Puglia Aulone 2021 Italien 0,75l
 San Giorgio
 I. G. P., körperreich, sanft und ausgewogen ^N



LIESL KARLSTADT

Elisabeth Wellano war eine deutsche Soubrette, Schauspielerin und Kabarettistin. Sie bildete gemeinsam mit Karl Valentin eines der namhaftesten deutschen Komikerduos im 20. Jahrhundert.



WEIN ENTDECKT DIE GEHEIMNISSE DES HERZENS.



Die Europreise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer



Als erstes Festzelt in Deutschland erhält die Hühnerbraterei Poschner OHG als Auszeichnung für umweltbewusstes und nachhaltiges Handeln den „DEHOGA Umweltcheck“ in Gold.

Poschner's ist Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006. Des Weiteren verwenden wir nach Möglichkeit regionale und saisonale Lebensmittel.

Poschner erhält die Auszeichnung Münchner Ökoprot-Betrieb 2022 - verliehen für unser Festzelt auf dem Oktoberfest.

Wir wurden 2018 als erstes komplett barrierefreies Festzelt in Bayern mit dem Zertifikat „Bayern barrierefrei“ vom Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales ausgezeichnet.

Selbstverständlich beziehen wir Strom und Gas aus ökologischer Erzeugung der SWM. Zur Schonung der Umwelt bitten wir Sie herzlich, mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen. Im Zelt hängt ein aktueller Netzplan der MVG aus.



Zutatenliste

In Bio-Qualität: 
- Lemonaid
- Maracuja Limonade

In Bio-Bayern
Qualität: 

- Hokkaidokürbis
- Radieserl



Initiative
Energieeffizienz- und
Klimaschutz-Netzwerke

ALLERGENE

A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, B-Ei, C-Erdnüsse, D-Fisch, G-Soja, H-Milch, J1-Haselnüsse, J3-Mandeln, K-Sellerie, L-Senf, N-Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1-Farbstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 7-Phosphat, 13-Koffeinhaltig, 18-Nitritpökelsalz, 22-Chininhaltig, 23-mit Konservierungsstoff

Copyright © 2024: Hühnerbraterei Poschner OHG
Design & Konzeption: Zensys - Medienagentur (www.zensys.de), Illustration: Tita Gronemeyer



Festwirtsfamilie Luff • Tegernseer Landstr. 77 • 81539 München • Tel. 0 89. 93 10 18 • info@poschners.de