

Getränke

1 Maß Augustiner Wiesn Edelstoff vom Holzfass ^{A(Gerste)}	1 l	14,75 €	
1 Radlermaß ^{2, A(Gerste)}	1 l	14,75 €	
1 Maß Löwenbräu Alkoholfrei ^{A(Gerste)}	1 l	14,75 €	
Franziskaner Hefeweißbier ^{A(Gerste, Weizen)} - nur im Weißbiergarten erhältlich -	0,5 l	7,90 €	
Tafelwasser	0,5 l	4,30 €	
VC-Plus Zitronenlimonade ²	0,5 l	4,90 €	
Schlör Apfelschorle	0,5 l	6,50 €	
VC-Plus Cola-Mix ^{1,2,7,9}	0,5 l	5,90 €	
Adelholzer Bio Rhabarberschorle	0,5 l	6,90 €	
Qualitätsweine vom Staatlichen Hofkeller Würzburg, Franken: Residenschoppen weiß, trocken, Qualitätswein ^M	0,25 l	12,50 €	
Residenschoppen rot, trocken, Qualitätswein ^M	0,25 l	12,50 €	
Weinschorle weiß ^M	0,5 l	12,40 €	
Tillmann Secco von der Gebietsweingossenschaft Franken ^M	0,2 l	13,50 €	
Tillmann Secco von der Gebietsweingossenschaft Franken ^M	0,75 l	32,50 €	
Brennerei Silbernagl - Älteste Brennerei im Schlierachtal: Gebirgszian	Vol. 40%	4 cl	8,80 €
Obstler	Vol. 40%	4 cl	8,80 €
Weinberg-Pfirsich Likör	Vol. 25%	4 cl	8,50 €
Brennerei Lantenhammer vom Schliersee: Williamsbirnenbrand	Vol. 40%	5 cl	12,40 €
Steinwälder Hausbrennerei Schraml aus Erbdorfer: Wurzelstolperer-Kräuterbitter	Vol. 30%	5 cl	9,80 €
Haferl Kaffee			6,50 €

Krugverkauf

Wiesnwirtekrug 2024		35,00 €
Wiesnwirtekrug 2024 mit Zinndeckel		49,00 €
Augustiner Keferloher 11		12,00 €
Augustiner Keferloher 11 mit Zinndeckel		28,00 €
Franziskaner Weißbierkrug 0,5 l		15,00 €
und außerdem als Oide Wiesn Souvenirs:		
Musik-CD „Musik von der Oidn Wiesn“		10,00 €
Anstecknadel Festzelt TRADITION ^{Platz}		6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesn		6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesn Paradieserl		6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesn Festring Zapfhahn		6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesn Festring		7,00 €
Anstecknadel Augustiner - Oide Wiesn		7,00 €
Anstecknadel Augustiner - Oide Wiesn 10 Jahre		7,00 €
Jubiläumsgabe - 10 Jahre Festzelt TRADITION		10,00 €
Metallabzeichen Oide Wiesn		12,00 €

Eklärung der in Speisen und Getränken enthaltenen ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoffe 2 = Konservierungsstoffe 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = Geschwefelte 6 = Geschwärtz 7 = Phosphat 8 = Milcherweiß 9 = koffeinhaltig 10 = chininhalzig 11 = Süßungsmittel 12 = mit Pflanzlichenquelle 13 = genteure 14 = Nitritpökelsalz 15 = Taurin 16 = Tartarazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
Enthaltene ALLERGENE: A = glutenhaltiges Getreide (Getreidearten); B = Krebstiere / Krebsstammsprodukte; C = Ei / Eierprodukte; D = Fisch / Fischprodukte; E = Erdnüsse / Erdnussprodukte; F = Sojabohnen / Sojabohnenprodukte; G = Milch / Milchprodukte; H = Schalenfrüchte / Schalenfruchtprodukte (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Quercornlandnüsse); I = Sellerie / Sellerieprodukte; K = Senf / Senfprodukte; L = Sesamsamen / Sesamprodukte; M = Schwefeldioxid / Sulfite; N = Lapsinen / Lapsinenprodukte; O = Weichtiere / Weichtierprodukte; *siehe Bio



Sehr verehrte Gäste,

wir heißen Sie im Festzelt TRADITION auf der Oidn Wiesn sehr herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen, genussvollen Aufenthalt und guten Appetit! Vor und nach der Wiesn bewirten wir Sie das ganze Jahr über mit saisonal wechselnden Köstlichkeiten in den gemütlichen Räumen des Ratskellers im Herzen der Stadt. Mehr Infos unter: www.Ratskeller.com

Ihre Festwirte Familie Winklhofer & Wieser

Diese SPEISEKARTE mit den wunderbaren Illustrationen der Münchner Künstlerin Tita Gronemeyer können Sie für 3 € bei uns im Wiesnbüro erwerben. Der Erlös geht an den Förderverein für Aus- und Fortbildung begabter, bedürftiger Absolventen der Berufsschule für das Hotel- und Gastgewerbe in München. Ein PROGRAMMHFT mit allerlei Informationen und einer Übersicht der täglich wechselnden Darbietungen mit Musik und Tanz im Festzelt erhalten Sie beim Festbüro am Zelteingang für 1 Euro Schutzgebühr. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und gute Unterhaltung!

Alle Informationen rund um das OKTOBERFEST gibt es unter www.oktoberfest.de. Hier finden Sie einen vollständigen Geländeplan, zahlreiche aktuelle Informationen über die großen und kleinen Zelte, sowie die Wiesn-Webcams. Einfach den QR-Code einscannen und schon geht's los ...

Sollte der Akku Ihres Mobiltelefons zur Neige gehen oder bereits leer sein, können Sie bei uns im Wiesnbüro, am Haupteingang links, gegen eine Kaution von 20 € eine Powerbank entleihen.

Umweltschutz ist unser Anliegen

Daher setzen wir auf regionale Produkte, Vermeidung von langen Transportwegen und Verpackungen. Wir beziehen M-Ökostrom Natur der Stadtwerke München. Gerne geben wir Ihnen Informationen, wie Sie uns mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen und auch wieder nach Hause kommen.

Programmhinweis: Sonntags von 12 bis 13 Uhr Live-Übertragung des BR Frühchoppens
Mittwochs Kindervormittag im Limogarten mit dem echten Münchner Kindl von 10 bis 12 Uhr

Oide Wiesn

ÖFFNUNGSZEITEN
Unser Festzelt Tradition ist vom 21. September 2024 bis einschließlich 6. Oktober 2024 täglich von 10:00 Uhr bis 23:30 Uhr geöffnet.

PARTNER
Ratskeller München
Schneitzwirt
Crepefruit



ABCERT Code: DE-ÖKO-006

Festzelt TRADITION



AUSGEZEICHNETES
BAYERISCHES
FESTZELT



Hans Steyrer

Speisen & Getränke

OIDE WIESN 2024



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Fleischstrudel 4, A(Weizen), C, F, G, I	7,20 €
Altbayerische Kartoffelsuppe mit Gemüswürfeln, Röstzwiebeln und Croûtons (vegan) A(Weizen), E, I	7,20 €
Gulaschsuppe vom bayerischen Fleckvieh A(Weizen), E, I	10,80 €

Salate

Chefsalat – Eisbergsalat mit Frenchdressing, gekochtem Ei, Schinken- und Käsestreifen 2,3,4,5,7,14,C,EG,K,M,I	18,80 €
Kleiner Münchner Salatteller 1,2,4,5,I,K,M	7,50 €
Beilage Spezial-Kartoffelsalat 1,2,4,5,I,K,M	7,50 €
Beilage Krautsalat 2,5,M	6,50 €

Brotzeiten

Scheibe kalter Leberkäse mit Senf 2,3,4,7,14,I,K	9,50 €
Raditteller – gedrehter Radi mit Radieserl von der Münchner Gärtnerei Kreuzinger, mit Schnittlauchbrot A(Weizen, Roggen), G	12,80 €
Romadur mit „Musik“ (in Essig/Öl), Zwiebelringe, und Breze 5, A(Weizen, Gerste), G, M	13,50 €
Kalter Schweinebraten mit Fächergurke und Meerrettich 5,11,L,K,M	14,50 €
Geflügelsalat „TRADITION“ mit Mayonnaise, Ananas, Mandarinen, Selleriestreifen und Baguette 1,2,3,11,A(Weizen), C,FLK	14,80 €
Münchner Wurstsalat mit Zwiebelringen, Essiggurke und Bauernbrot 2,3,4,5,7,11,14, A(Weizen), L,K,M	15,90 €
Wassermelone mit Fetakäse und Grissinistangen A(Weizen), G	19,50 €
Brotzeiteller „TRADITION“ mit Regensburger, kaltem Schweinebraten, Kalbfleischpflanzerl, Obazda, Emmentaler, Radieserl, Essiggurke, Gärtnerradi, Butter und 2 Scheiben Bauernbrot 2,3,4,7,11,14, A(Weizen, Roggen, Gerste), C, F, G, I, K	23,50 €
Vorspeisenbrett (für 4 Personen à 16,50 €) mit cremigem Obazda, pikanter Frischkäsecreme, Kalbfleischpflanzerl, Regensburger, Gärtnerradi, Radieserl und Brezn 2,3,4,7,11,14, A(Weizen, Roggen, Gerste), C, F, G, I, K	66,00 €
Cremiger Obazda aus Frischkäse und Camembert mit Lauchzwiebeln und Brezn 2, A(Weizen, Gerste), G	16,70 €
Käsewürfel vom Emmentaler mit Salzbrezeln 11, A(Weizen, Gerste), F, G, K	16,90 €



Aus der Wurstküch

Zwei Stück Münchner Weißwurst von der Traditions Metzgerei Gabner 4,7	9,80 €
Zwei Paar Wiener Würstl 2,3,4,7,14,I	11,50 €
Zwei Paar Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut 3,4,7,K	16,50 €
Zwei Stück Putenbratwürstl mit Kartoffelsalat 1,2,4,5,7,I,K,M	16,50 €
Werktags von Montag bis Mittwoch bei Bestellung bis 12 Uhr: Weißwurst „TRADITION“ 2 Stück mit Brezn 4,7	5,20 €
Werktags von Montag bis Freitag von 10 bis 12 Uhr: „Lohnkutscher“ Frühstück 2,3,14,A(Weizen, Roggen), C	
Röstkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und gerösteten Schwarzbrotecken 13,50 €	13,50 €

Die Wiesn-Klassiker

1/2 Bayerisches Wiesnhendl mit Petersilie gefüllt und am Spieß gebraten Aus Umweltschutzgründen verzichten wir auf Erfrischungstücher. Danke für Ihre Verständnis!	16,20 €
Gebackenes Hähnchenschnitzel mit Spezial-Kartoffelsalat 1,2,4,5, C,G,I,K,M	19,80 €
Knusprige Schweinschaxe mit Natursoße und zwei Kartoffelknödel 2,3,4,5,A(Weizen), F, L, M	25,90 €
1/2 gebratene Ente mit Entensoße, zwei Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut 2,3,4,5,11,A(Weizen), F, L, M	35,50 €
Original nur mit grünem Bändchen!	
1/2 BIO-Wiesnhendl mit Petersilie* gefüllt und am Spieß gebraten	24,50 €

Steckerlfisch Traditionell vom Holzkohlen-Bodenfeuer

Makrele, (ca. 400-500 g) D, G, I, K	100 g	4,90 €
Lachsforelle, rotfleischig (ca. 450-750 g) D, G, I, K	100 g	5,90 €
Frisch gebacken:		
Brezn A(Weizen, Gerste)	Stück	2,40 €
Semmel 7, A(Weizen), F oder Scheibe vom Bauernbrot A(Weizen, Roggen)	Stück	1,70 €

Vegetarische Gerichte

Rahmschwammerl	
Pfifferlinge, Champignons und Kräuterseitlinge mit zwei Semmelknödeln 2,4, A(Weizen), C, E, G, I	20,80 €
Käsespätzle mit geriebenem Tegernseer Käse und hausgemachten Röstzwiebeln A(Weizen), C, G	21,90 €
BAYRISCH – VEGAN	
Dreierlei vegane Aufstriche – fein, grob und getrüffelt – Radi, Radieserl, Baguette A(Weizen)	15,50 €
Kartoffelgulasch mit Kartoffeln, Schwammerl, Sellerie und Paprika 1	16,80 €



Traditionelle Schmankerl

Warmer Münchner Leberkäs mit Kartoffelsalat 1,2,3,4,5,7,14,I,K,M	15,50 €
Maultaschen – abgebraten mit geschmolzenen Zwiebeln und Kartoffelsalat 1,2,3,4,5, A(Weizen, Roggen), C, L, K, M	15,50 €
Krautwickel in Speckkümmelesoße mit Kartoffelpüree 3,4,7,14, A(Weizen), C, E, G, I	19,80 €
Poltinger Lammpflanzerl in Rosmarinsoße mit Kartoffelpüree 3,4,7,14, A(Weizen), C, E, G, I	23,50 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit Natursoße und zwei Kartoffelknödel 2,3,4,5,A(Weizen), F, L, M	23,50 €
Saftiges Rindergulasch mit zwei Semmelknödeln A(Weizen), C, G, I, K	28,50 €
Münchner Schnitzel – mit Ohazda und Speck gefülltes, goldbraun gebackenes Schweineschnitzel mit unserem Spezial-Kartoffelsalat 1,2,3,4,5,7,A(Weizen), C, G, I, K, M	29,80 €
Rehragout vom Gutshof Polting, mit Wachholder-Preiselbeersoße und Spätzle 4, A(Weizen), C, F, I	32,50 €

BEILAGEN

Semmelknödel 2,3, A(Weizen), C, G oder Kartoffelknödel 2,3,5, A(Weizen), M	3,30 €
Sauerkraut 5, G, M, I oder Blaukraut 5, G, M, I	5,00 €

DAS SCHMECKTE FRÜHER SCHON SAGENHAFT!

Die Historie zu diesem Gericht, finden Sie in unserem Programmheft!

Briesmilchwurst im Zwiebelsud – mit Gemüsjulienne	
und Riemischem Weckerl 2,3,4,7, A(Gerste, Roggen, Weizen), F, L, K, M	22,80 €

UNSER MITTAGS-SCHMANKERL!

von Montag bis Freitag ab 11 Uhr, solange der Vorrat reicht.

Schinkenmudelfleckerl (gekochter Schinken) mit Curkensalat 14, A(Weizen), C, G, M	14,50 €
Kalbsrahmbeuschel mit zwei Semmelknödeln 2,3,4,5,A(Weizen), C, F, G, I, M	17,80 €

Für unsere kleinen Gäste halten wir eine spezielle Karte bereit!



Nachspeisen

Zwetschgenbavaven in Zimtucker gewälzt A(Weizen), C, G	9,20 €
Milchreis mit Apfel und Zimt 5, G, M	7,80 €
Zwetschgenkuchen mit Schlagrahm 2, A(Weizen), C, G	7,20 €
Münchner Apfelstrudel mit Vanillesoße A(Weizen), C, G, H (Mandeln)	11,50 €
2 Rohrnudeln mit Honigkruste und Vanillesoße A(Weizen), C, G	13,80 €
Reindl, voll mit köstlichen Rohrnudeln (6 Stück) für 4-6 Personen mit Honigkruste und Vanillesoße A(Weizen), C, G	39,50 €

SO WAR ES FRÜHER BRAUCH!

Radi selberschneiden – Wer kann's noch?

Dazu gibt es ein Schnittlauchbrot A(Weizen), G und Bad Reichenhaller Spezialsalz – 15,80 €

Ein Heftplaster gibt's umsonst dazu.

Anleitung hier:



An Guatn mit'nand!

Ihre Küchenchefs
Walter Ziegler,
Michael Schubaur
und Hubert Feilmayr