

Getränke

1 Maß Augustiner Wiesen Edelstoff vom Holzfass ^{A(Gerste)}	1 l	14,10 €
1 Radlermaß ^{2, A(Gerste)}	1 l	14,10 €
1 Maß Löwenbräu Alkoholfrei ^{A(Gerste)}	1 l	14,10 €
Franziskaner Hefeweißbier ^{A(Gerste, Weizen)}	0,5 l	7,60 €
<i>- nur im Weißbiergarten erhältlich -</i>		
Tafelwasser	0,5 l	4,20 €
VC-Plus Zitronenlimonade ²	0,5 l	4,50 €
Schlör Apfelsaftchorle	0,5 l	6,20 €
VC-Plus Cola-Mix ^{1,2,7,9}	0,5 l	5,80 €
Adelholzener Bio Rhabarberschorle	0,5 l	6,60 €
Qualitätsweine vom Staatlichen Hofkeller Würzburg, Franken:		
Residenzschoppen weiß, trocken, Qualitätswein ^M	0,25 l	10,50 €
Residenzschoppen rot, trocken, Qualitätswein ^M	0,25 l	10,50 €
Weinschorle weiß ^M	0,5 l	11,80 €
Tillmann Secco von der Gebietsweingewerkschaft Franken ^M	0,2 l	12,80 €
Brennerei Silbernagl – Älteste Brennerei im Schlierachtal:		
Gebirgsenzian Vol. 40%	4 cl	8,20 €
Obstler Vol. 40%	4 cl	8,20 €
Weinberg-Pfirsich Likör Vol. 25%	4 cl	7,50 €
Brennerei Lantenhammer vom Schliersee:		
Holzfass Obstler Vol. 40%	5 cl	10,70 €
Williamsbirnenbrand Vol. 40%	5 cl	11,80 €
Steinwälder Hausbrennerei Schraml aus Erbdorf:		
Wurzelstolperer-Kräuterbitter Vol. 30%	5 cl	9,80 €
Haferl Kaffee		6,00 €

Krugverkauf

Wiesnwirtkrug 2023		35,00 €
Wiesnwirtkrug 2023 mit Zinndeckel		49,00 €
Augustiner Keferloher 1 l		12,00 €
Augustiner Keferloher 1 l mit Zinndeckel		28,00 €
Franziskaner Weißbierkrug 0,5 l		15,00 €

und außerdem als Oide Wiesen Souvenirs:

Musik-CD „Musik von der Oidn Wiesen“		15,00 €
Anstecknadel Oide Wiesen		6,00 €
Anstecknadel Festzelt TRADITION ^{Erntekrone}		6,00 €
Anstecknadel Festzelt TRADITION ^{Raute}		6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesen Paradieserl		6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesen Festring		6,00 €
Metallabzeichen Oide Wiesen		12,00 €
Anstecknadel Augustiner - Oide Wiesen		9,00 €

Erklärung der in Speisen und Getränken enthaltenen ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = Phosphat; 8 = Milcheiweiß; 9 = koffeinhaltig; 10 = chininhaltig; 11 = Süßungsmittel; 12 = mit Phenylalaninquelle; 13 = gewachst; 14 = Nitritpökelsalz; 15 = Taurin; 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen). Enthaltene ALLERGENE: A = glutenhaltiges Getreide (Getreideart); B = Krebstiere / Krebstierprodukte; C = Ei / Eierprodukte; D = Fisch / Fischprodukte; E = Erdnüsse / Erdnussprodukte; F = Sojabohnen / Sojabohnenprodukte; G = Milch / Milchprodukte; H = Schalenfrüchte / Schalenfruchtprodukte (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandüsse), I = Sellerie / Sellerieprodukte, K = Senf / Senfprodukte, L = Sesamsamen / Sesamprodukte; M = Schwefeldioxid / Sulfite, N = Lupinen / Lupinenprodukte, O = Weichtiere / Weichtierprodukte; *nicht Bio



Sehr verehrte Gäste,

wir heißen Sie im Festzelt TRADITION auf der Oidn Wiesen sehr herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen, genussvollen Aufenthalt und guten Appetit! Vor und nach der Wiesen 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 PROGRAMMHEFT 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!

Eine OKTOBERFEST APP für Android und iOS können Sie bei www.muenchen.de/app herunterladen. Diese App enthält einen vollständigen Geländeplan mit Suchfunktion sowie zahlreiche weitere Funktionen. Einfach den QR-Code einscannen und schon geht's los...



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 Frühschoppens
Mittwochs Kindervormittag im Limogarten mit dem echten Münchner Kindl von 10 - 12 Uhr**



ÖFFNUNGSZEITEN

Unser Festzelt Tradition ist vom 16. September 2023 bis einschließlich 3. Oktober 2023 täglich von **10:00 Uhr bis 23:30 Uhr** geöffnet.

PARTNER

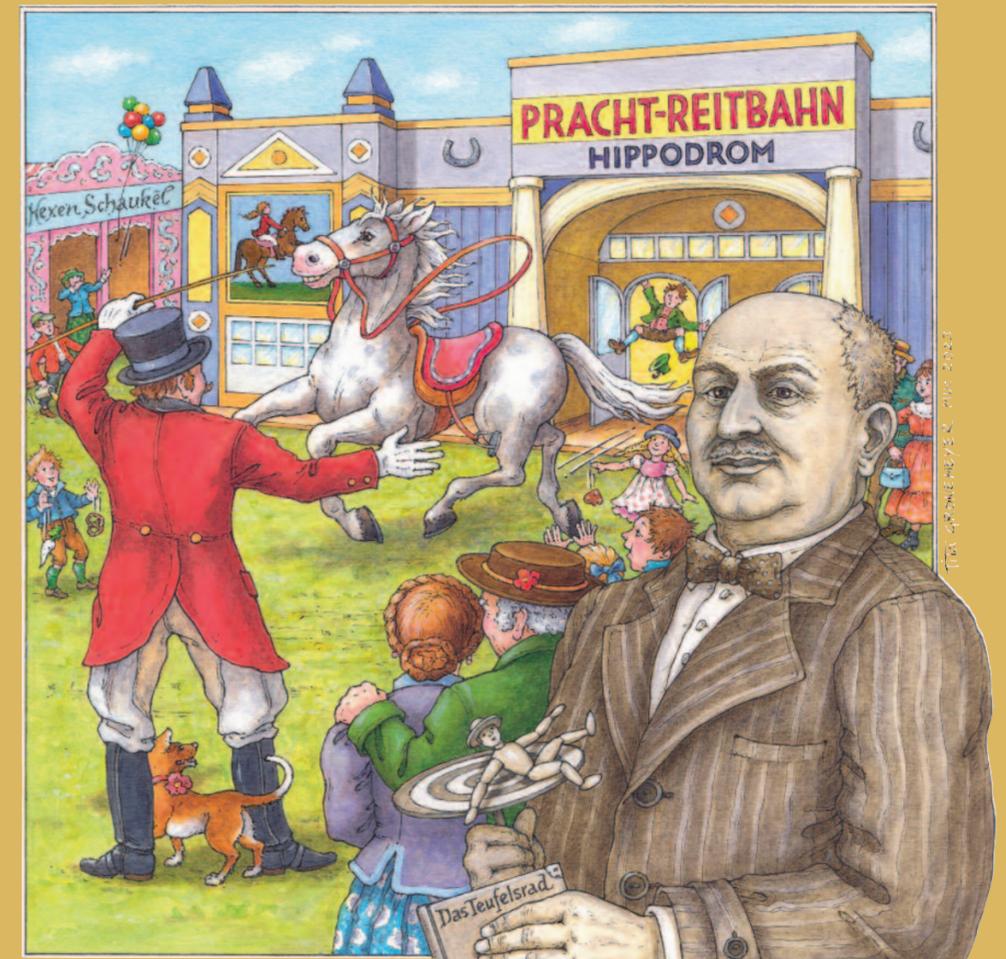
Ratskeller München
Schnitzelwirt
Crepewirt



Festzelt TRADITION



AUSGEZEICHNETES
BAYERISCHES
FESTZELT



Carl Gabriel

Speisen & Getränke

OIDE WIESN 2023



Unsere BIO-Kontroll-Nr. lautet: DE-BY-006-45636-B – ABCERT Code: DE-ÖKO-006

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Fleischstrudel ^{4,A(Weizen),C,F,G,I}	7,20 €
Rumfordsuppe – Rollgerstlsuppe mit Gemüse (vegan) ^{A(Gerste),F,I}	6,20 €
Gulaschsuppe vom bayerischen Fleckvieh ^{A(Weizen),F,I}	10,80 €

Salate

Chefsalat – Eisbergsalat mit Frenchdressing, gekochtem Ei, Schinken- und Käsestreifen ^{2,3,4,5,7,14,C,E,G,K,M,I}	17,80 €
Kleiner Münchner Salatteller ^{1,2,4,5,I,K,M}	7,40 €
Beilage Spezial-Kartoffelsalat ^{1,2,4,5,I,K,M}	6,70 €
Beilage Krautsalat ^{2,5,M}	5,50 €

Brotzeiten

Scheibe kalter Leberkäse mit Develey Senf ^{2,3,4,7,14,I,K}	8,50 €
Raditeller – gedrehter Radi mit Radieserl von der Münchner Gärtnerei Kreuzinger, dazu ein Schnittlauchbrot ^{A(Weizen, Roggen),G}	10,50 €
Romadur mit „Musik“ (in Essig/Öl), Zwiebelringe, und Breze ^{5,A(Weizen, Gerste),G,M}	11,20 €
Kalter Schweinebraten mit Fächergurke und Meerrettich ^{5,11,I,K,M}	14,50 €
Münchner Wurstsalat mit Zwiebelringen, Essiggurke und Bauernbrot ^{2,3,4,5,7,11,14,A(Weizen),I,K,M}	14,50 €
Matjessalat „Hausfrauen Art“ in Sauerrahm mit Apfel, Zwiebeln, Gurkerl, dazu eine Semmel ^{5,7,11,A(Weizen),E,G,I,K,M}	16,70 €
Dreierlei vegane Aufstriche – fein, grob und getrüffelt – Radi, Radieserl, Baguette ^{A(Weizen)}	12,50 €
Schwarzgeräuchertes Wammerl mit Essiggurkerl, Meerrettich ^{2,3,5,7,11,14,M,I,K}	18,90 €
Brotzeiteller „TRADITION“ mit Regensburger, kaltem Schweinebraten, Schwarzgeräuchertem, O'bazda, Radieserl, Essiggurke, Gärtnerradi, Butter und 2 Scheiben Bauernbrot ^{2,3,4,7,11,14,A(Weizen, Roggen, Gerste),G,I,K}	21,80 €
Vorspeisenbrett (für 4 Personen á 14,50 €) mit O'batzda, Frischkäsecreme, Schwarzgeräuchertem, Regensburger, Gärtnerradi, Radieserl und Brezn ^{2,3,4,7,11,14,A(Weizen, Roggen, Gerste),G,I,K}	58,00 €
Cremiger O'bazda aus Frischkäse und Camembert mit Lauchzwiebeln und Brezn ^{2,A(Weizen, Gerste),G}	15,20 €
Käsewürfel vom Emmentaler mit Salzbrezeln ^{11,A(Weizen, Gerste),F,G,K}	14,90 €



Aus der Wurstkuchl

Zwei Stück Münchner Weißwurst von der Traditionsmetzgerei Gassner ^{4,7}	8,90 €
Zwei Paar Wiener Würstl ^{2,3,4,7,14,I}	10,20 €
Zwei Paar Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut ^{3,4,7,K}	14,90 €
Zwei Stück Putenbratwürstl mit Kartoffelsalat ^{1,2,4,5,7,I,K,M}	14,50 €

Werktags von Montag bis Freitag bei Bestellung bis 11 Uhr:
Eine Weißwurst ^{4,7} 2,50 €

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 11,80 €

Die Wiesn-Klassiker

1/2 Bayerisches Wiesnhendl mit Petersilie gefüllt und am Spieß gebraten Aus Umweltschutzgründen verzichten wir auf Erfrischungstücher. Danke für Ihre Mithilfe!	14,30 €
Gebackenes Hähnchenschnitzel mit Spezialkartoffelsalat ^{1,2,4,5,C,G,I,K,M}	17,80 €
Knusprige Schweinschaxe mit Natursoße und zwei Kartoffelknödeln ^{2,3,4,5,A(Weizen),F,I,M}	23,50 €
1/2 gebratene Ente mit Entensoße, zwei Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut ^{2,3,4,5,11,A(Weizen),F,I,M}	32,00 €
Original nur mit grünem Bändchen! 1/2 BIO -Wiesnhendl mit Petersilie* gefüllt und am Spieß gebraten	23,50 €

Steckerlfisch **Traditionell vom Holzkohlen - Bodenfeuer**

Eismeer-Makrele ^{D,G,I,K}	100 g	4,50 €
Fangfrische Lachsforelle, rotfleischig (ca 450-750g) ^{D,G,I,K}	100 g	5,50 €
Frischer Wolfsbarsch (ca 500-700g) ^{D,G,I,K}	100 g	6,70 €

Frisch gebacken:
Breze ^{A(Weizen, Gerste)} Stück 2,20 €
Semmel ^{7,A(Weizen),F} oder Scheibe vom Bauernbrot ^{A(Weizen, Roggen)} Stück 1,50 €

Vegetarische Gerichte

Rahmschwammerl Pflifferlinge, Champignons und Kräuterseitlinge mit zwei Semmelknödel ^{2,4,A(Weizen),C,E,G,I}	19,80 €
Käsespätzle mit geriebenem Tegernseer Käse und hausgemachten Röstzwiebeln ^{A(Weizen),C,G}	20,50 €
BAYRISCH - VEGAN Kartoffelgulasch Kartoffeln, Schwammerl, Sellerie und Paprika	14,80 €



Traditionelle Schmankerl

Warmer Münchner Leberkäs mit Kartoffelsalat ^{1,2,3,4,5,7,14,I,K,M}	13,80 €
Kalbsrahmbeuscherl mit zwei Semmelknödel ^{2,3,4,5,A(Weizen),C,F,G,I,M}	17,80 €
Poltinger Lammpflanzerl in Romarinoße mit Kartoffelpüree ^{3,4,7,14,A(Weizen),C,F,G,I}	20,90 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit Natursoße und zwei Kartoffelknödel ^{2,3,4,5,A(Weizen),F,I,M}	22,50 €
Rindergulasch mit zwei Semmelknödel ^{A(Weizen),C,G,I,K}	23,80 €
Münchner Schnitzel - mit O'bazda und Speck gefülltes, goldbraun gebackenes Schweineschnitzel mit unserem Spezialkartoffelsalat ^{1,2,3,4,5,7,A(Weizen),C,G,I,K,M}	25,80 €
Rehragout vom Gutshof Polting, mit Wacholder-Preiselbeersoße und Spätzle ^{4,A(Weizen),C,F,I}	28,50 €

BEILAGEN

Semmelknödel ^{2,3,A(Weizen),C,G} oder Kartoffelknödel ^{2,3,5,A(Weizen),M}	3,00 €
Sauerkraut ^{5,G,M,I} oder Blaukraut ^{5,G,M,I}	4,00 €

DAS SCHMECKTE FRÜHER SCHON SAGENHAFT!

Die Historie zu diesem Gericht, finden Sie in unserem Programmheft! 
Krautwickerl – in Speckkümmelsoße mit Kartoffelpüree ^{2,3,4,7,14,A(Weizen),C,F,G,I,K} 18,20 €

UNSER MITTAGS-SCHMANKERL!

von Montag bis Freitag ab 11 Uhr, solange der Vorrat reicht.
Maultaschen – abgebraten ^{1,2,4,5,A(Weizen),C,I,K,M}
mit geschmolzenen Zwiebeln und Kartoffelsalat ^{2,3,5,A(Weizen, Roggen),I,K} 12,50 €
Hühnchen-Reisfleisch mit Champignons, Tomaten, Erbsen, Paprika, Zwiebeln ^{4,A(Weizen),F,G,I} 14,50 €

Nachspeisen

Zwetschgenbavasen in Zimtzucker gewälzt ^{A(Weizen),C,G}	8,20 €
Milchreis mit Apfel und Zimt ^{5,G,M}	7,80 €
Zwetschgenkuchen mit Schlagrahm ^{2,A(Weizen),C,G}	6,50 €
Münchner Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{A(Weizen),C,G,H(Mandeln)}	10,50 €
2 Rohnudeln mit Honigkruste und Vanillesoße ^{A(Weizen),C,G}	12,80 €
Reindl, voll mit köstlichen Rohnudeln (6 Stück) für 4-6 Personen mit Honigkruste und Vanillesoße ^{A(Weizen),C,G}	38,40 €

Zur Kaffeestund Montag bis Freitag von 14 bis 17 Uhr:
Isarwelle*** – Kuchen aus Rührteig mit Sauerkirschen, Buttercreme und Schokoglasur ^{A(Weizen),C,F,H(Mandeln),Erdnuss,Haselnuss),G} 5,00 €

Für unsere kleinen Gäste halten wir eine spezielle Karte bereit!



An Guatn mit'nand!

Ihre Küchenchefs
Walter Ziegler,
Michael Schubaur
und Hubert Feilmayer

