



# WIESN 2022

## SPEISEN & GETRÄNKE



## Zur Bratwurst

Festwirt Werner Hochreiter  
Büro: Dreifaltigkeitsplatz 4 · 80469 München · Telefon 089 / 23 68 78 68 · Wiesn-Telefon 50 22 22 -04  
[www.zur-bratwurst.de](http://www.zur-bratwurst.de)

## AUS DEM SUPPENTOPF

- HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE<sup>2</sup>** mit Brot<sup>AK</sup> **9,90 €**
- KARTOFFELRAHMSUPPE<sup>AGKUV,5,7</sup>** mit Speckwürfeln<sup>2,4</sup> & Reherl **9,50 €**

## VOM GRILL UND OFFENEM BUCHENHOLZFEUER

Unsere **ROSTBRATWÜRSTL<sup>6</sup>** nach traditionellem Rezept von der Münchner Metzgerei Gaßner  
6 Stück **14,00 €**    8 Stück **17,00 €**    10 Stück **19,00 €**  
Als Beilage Sauerkraut<sup>K</sup> oder steirischer Kren<sup>X</sup> oder Kartoffelsalat<sup>V1,3</sup>

- GEMISCHTER WÜRSTL-TELLER<sup>KXUGV2-9</sup>** **21,90 €**  
mit Ox'nwurst<sup>KV2,8,9</sup> und deftiger Käsekrainer nach Art der Brühpolnischen und 4 Rostbratwürstl  
Als Beilage Sauerkraut<sup>K</sup> oder steirischer Kren<sup>X</sup> oder Kartoffelsalat<sup>V1,3</sup>
- DAS GROSSE BRATWURST-REINDL** **360,00 €**  
mit 50 Original Rostbratwürstl<sup>6</sup>, mit 6 Ox'nwurstl<sup>KV2,8,9</sup> und 6 Käsekrainern<sup>K2,9</sup>, mit Rinderlende vom US-Beef, Schweins-Rippel<sup>UV</sup>, Kartoffelsalat<sup>V1,3</sup>, Sauerkraut<sup>K</sup> und steirischer Kren<sup>X</sup>
- PORTION GEGRILLTE SCHWEINS-HOCHRIFFE<sup>UV</sup>** **32,50 €**  
auf dem Holzbrett serviert; mit hausgemachter Barbecue-Soße<sup>UV</sup>, Ofenkartoffel mit Kräutercreme<sup>K</sup> und Cole Slaw<sup>GKVX2</sup>
- CAESAR SALAD MIT RINDERLENDENSTREIFEN VOM US-BEEF** **28,90 €**  
Romanasalat in hausgemachtem Dressing<sup>HOVX1</sup> mit Kirschtomaten, Parmesanspänen<sup>GKVX2</sup> und Knoblaucroutons<sup>B</sup>
- SAFTIGE UND ROSA GEGRILLTE RINDERLENDE VOM US-BEEF – 300 GRAMM** **39,50 €**  
Ofenkartoffel mit Kräutercreme<sup>K</sup> und dreierlei hausgemachten Dips<sup>GKUV</sup>

### **BRATWURST SPECIAL: TISCHWEISE – NUR AUF VORBESTELLUNG!**

**GANZE GEGRILLTE RINDERLENDE VOM US-BEEF<sup>BK GKUV</sup>** **510,00 €**  
*zum Selberschneiden auf dem Holzbrett serviert*  
mit Caesar Salad, Knoblauch-Baguettes, Ofenkartoffeln mit Kräutercreme, Cole Slaw und dreierlei hausgemachten Dips



## WER'S FLEISCHLOS MAG

- OFENKARTOFFEL** **13,50 €**  
mit Kräutercreme<sup>K</sup> und Salatbouquet<sup>VX1</sup>
- HAUSGEMACHTE KASSPATZ'N** **13,50 €**  
mit gerösteten Zwiebeln<sup>A</sup> und Salat<sup>VX1</sup>
- CAESAR SALAD** **16,50 €**  
Romanasalat in hausgemachtem Dressing<sup>HOVX1</sup> mit Kirschtomaten, Parmesanspänen<sup>GKVX2</sup> und Knoblaucroutons<sup>B</sup>

## VEGAN

- VEGANES KÜRBIS-KICHERERBSEN CURRY<sup>IJLUW</sup>** **pur vegan 18,60 €**  
mit Kokos, Zuckerschoten, Babymais, Fingermöhrrchen und Kafirlimette.  
Dazu reichen wir Sesamreis und Koriander  
oder wahlweise mit saftigen Streifen von der Rinderlende **31,00 €**

## KÄS'SPEZIALITÄTEN

- MÜNCHENER OBAZDA<sup>K4</sup>** **13,90 €**  
aus Brie und Frischkäse mit roten Zwiebelwürfeln und Salzstangerl<sup>AW7</sup>
- FEINE KÄSE-AUSWAHL<sup>K</sup> VOM MÂÎTRE FROMAGER GÜNTHER ABT** **23,00 €**  
mit Butter<sup>K</sup>, Weintrauben, Feigensenf<sup>LV</sup>, Brotkorb<sup>AK</sup> und Salatbouquet<sup>VX1</sup>

## DER MITTAGSWIESN HIT! TÄGLICH BIS 15 UHR, SOLANG DER VORRAT REICHT:

**RÖSCHES BIERBRATL UND KLEINES WEISSBIER** frisch aus dem Rohr mit Semmelknödel

für nur **14,90 €**

## VORSPEISEN & BROTZEITEN

**NUR BIS 14 UHR: 2 KESSELFISCHE WEISSWÜRST**<sup>3,9</sup> von der Münchner Metzgerei Schelkopf

**8,50 €**

### DIE BRATWURST-BROTZEIT

pro Person **22,90 €**

mit Griebenschmalz<sup>UV,3</sup>, Schilcherwürstl<sup>2,4</sup>, Fleischsalat vom Kleeblatt, steirischer Kren<sup>X</sup>, kamingeräucherte Leberwurst<sup>UV,2,3,4,5</sup>, Südtiroler Speck<sup>2,4</sup>, Obazda<sup>K4</sup> mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl<sup>V1</sup>, Radi, Radieserl, Schnittlauchbrot<sup>Ak</sup>, Bierstangerl<sup>2A6</sup> und Butter<sup>K</sup>, inkl. Brotkorb

### VORSPEISE DE LUXE

ABCDFGHIJKLOPQVWX,2,1,4,5,7

für 5 Personen **195,00 €**

Spießchen von gegrilltem Antipastigemüse in altem Balsamico-Essig, Olivenöl u. mediterranen Kräutern mariniert, Hochreiters Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln, Fleischsalat im Glas vom Kleeblatt, mild geräuchertes Rückenfilet vom Lachs auf Rote Beete Salat u. steirischem Kren, in Knoblauch-Kräuteröl sautierte Riesengarnelen mit etwas Chilihonig verfeinert, luftgetrockneter Südtiroler Speck mit knusprigem Schüttelbrot, Variation von Frischkäseaufstrich u. getrüffeltem Brie mit gerösteten Pinien-kernen u. Balsamessig, feine Rohkostsalate u. frisch angemachtes Tartar von der Rinderlende, inkl. Brotkorb

### DAZU FRISCH GEBACKEN:

**ECHE TE RIEMISCHE<sup>A</sup>, BREZN<sup>A</sup> oder KRUSTENBROT<sup>AK</sup>**  
**GEMISCHTER BROTKORB<sup>AK</sup>**

pro Stück **3,00 €**

**7,50 €**

**TATAR<sup>VX1</sup>** vom bayerischen Rind frisch gewürzt<sup>VH</sup> zubereitet mit Butter<sup>K</sup> und geröstetem Brot<sup>A</sup>

**27,50 €**

### HALBE HINTERE SCHWEINSHAXE

aufgeschnitten, auf dem Holzbrett serviert mit Kartoffelsalat<sup>V1,3</sup> und Honig-Senf-Dip<sup>VA</sup>

**22,90 €**

**SÜDTIROLER SPECKPLATTE** mit Schilcherwürstl<sup>2,4</sup>, Schüttelbrot<sup>C</sup> und steirischem Kren<sup>X</sup>

**19,50 €**

**RADI & RADIESERLELLER** mit Schnittlauchbrot<sup>Ak</sup>

**9,50 €**

## HOCHREITER'S SCHMANKERL-PLATTE

**KNUSPRIGE HALBE SCHWEINSHAXE, SPANFERKEL, KALBSBRATEN**

ab 2 Personen / pro Person **45,00 €**

mit Pfifferlingrahmsoße<sup>AKV</sup> und Original **ROSTBRATWÜRSTL<sup>G</sup>** auf Sauerkraut<sup>K</sup>, mit Semmel-<sup>BGK</sup> und Kartoffelknödel<sup>BX</sup>; dazu Kraut-<sup>2,8</sup> und Kartoffelsalat<sup>V1,3</sup> sowie Bratensoße<sup>AJUVX</sup>

## WIESN-KLASSIKER

### HALBE KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE VOM GRILL

**25,90 €**

Die Spezialität der Familie Hochreiter – nach altem Hausrezept mit Kartoffelknödel<sup>BX</sup> und Krautsalat<sup>2,8</sup>

**BIERKUTSCHER GULASCH** pikant mit Semmelknödel<sup>BX</sup> und Beilagensalat<sup>VX1</sup>

**21,50 €**

### PORTION KNUSPRIGES SPANFERKEL

**31,50 €**

in Augustiner Biersoße mit Kartoffelknödel<sup>BX</sup> und Krautsalat<sup>2,8</sup>

**FEINER KALBSBRATEN** mit Pfifferlingrahmsoße<sup>AKV</sup>, Meerrettich-Wirsing<sup>KV</sup> und Butter-Spätzle<sup>BGK7</sup>

**31,90 €**

## BEILAGEN – NUR IN VERBINDUNG MIT EINEM HAUPTGERICHT

**KARTOFFELKNÖDEL<sup>BX</sup> oder SEMMELKNÖDEL<sup>BGK</sup>** hausgemacht mit Bratensoß' <sup>AJUVX</sup>

**5,50 €**

**PORTION SAUERKRAUT<sup>K</sup>, KRAUTSALAT<sup>2,8</sup>, KARTOFFELSALAT<sup>V1,3</sup>, oder KARTOFFEL-VOGERLSALAT<sup>V1,3</sup>** (mit Feldsalat)

**5,50 €**

**KLEINER BEILAGENSALAT** mit Dressing<sup>VX1</sup>

**5,50 €**

**PORTION STEIRISCHER KREN<sup>X</sup>**

**4,50 €**

## UND WAS SÜSSES GIBT'S AUCH NOCH

<b>KLASSISCHER KAISERSCHMARRN</b> <sup>BGKLM</sup>	15,90 €
karamellisiert, mit Rosinen & Mandeln, dazu Apflemus, Zwetschgen- & Marillenröster	
<b>DAMPFNUDEL</b> mit Honiggrammerl <sup>BGK5</sup> in echter Vanillesoß <sup>*GK</sup>	10,90 €
<b>BRATWURST DESSERT TRILOGIE</b> mit Eis-Marillenknödel, geistem Kaiserschmarrn und warmem Schokoküchlein	14,50 €
<b>COLONEL ZITRONENSORBET</b> mit <b>ABSOLUT VODKA</b>	13,50 €



## BIER

### Augustiner

<b>WIESN EDELSTOFF</b> <sup>D</sup> vom Holzfass	12,90 €
<b>MASS RADLER</b> <sup>D,10</sup>	12,90 €
<b>MASS Russ'n</b> <sup>BD,10</sup>	13,25 €
<b>MASS ALKOHOLFREIES</b> <sup>D</sup>	12,90 €

### Hacker-Öschorr

<b>STERNWEISSE</b> <sup>BD</sup> vom Fass	6,80 €
<b>LEICHTE WEISSE</b> <sup>BD</sup>	6,80 €
<b>ALKOHOLFREIES WEISSBIER</b> <sup>BD,10</sup>	6,80 €
<b>ENERGIE-WEISSE</b> <sup>BD</sup> mit <b>Red Bull</b> <sup>®13</sup>	9,50 €
<b>DAMEN-WEISSE</b> <sup>BD</sup>	9,10 €

mit Hollersirup im Rotweinglas

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>COCA COLA</b> <sup>1,4,11</sup>	3,80 €
<b>FANTA</b> <sup>1,4</sup>	3,80 €
<b>WIESN-SKIWASSER</b>	3,90 €
<b>APFEL- oder JOHANNESBEER SCHORLE</b>	5,90 €
<b>ADELHOLZENER MINERALWASSER CLASSIC</b>	7,90 €
prickelnd oder still	
<b>COLA MIX</b> <sup>BD,10</sup>	5,50 €
<b>BITTER LEMON</b> <sup>12</sup> , <b>TONIC WATER</b>	7,50 €
<b>Red Bull</b> <sup>®13</sup>	7,50 €
<b>CHARI TEA BLACK</b> – Fair Trade Eistee <sup>BD</sup>	5,50 €

## AUS DER BRENNEREI

<b>BIENEN WILLI</b> – Williams mit Honig	35%	Flascherl 4 cl	12,50 €
<b>BIENENSTOCK</b> – 10 Flascherl Bienen-Willi	35%	à 4 cl	110,00 €
<b>BRATWURST</b> Williams-Christ Birnenbrand	40%	Flascherl 4 cl	12,50 €
<b>BRATWURST</b> – Williams-Christ Birnen Likör	20%	Flascherl 4 cl	12,50 €
<b>BRATWURST</b> Waldhimbeergeist	40%	Mini-Flascherl 2 cl	6,90 €
<b>BRATWURST</b> Haselnuss Likör	18%	Mini-Flascherl 2 cl	6,90 €
<b>ZIEGLER</b> Waldhimbeergeist	43%	Mini-Flascherl 5 cl	19,50 €



## DIE KULTIGEN EDEL-OBSTBRÄNDE VON REISETBAUER

<b>REISETBAUER BRAND</b> – Kirsch oder Marille	43%	Flascherl 4 cl	18,50 €
--	-----	----------------	---------

<b>Killepitsch</b> PREMIUM KRÄUTERBITTER	42%	Mini-Flascherl 2 cl	6,90 €
<b>Killepitsch</b> PREMIUM KRÄUTERBITTER 12er Träger	42%	Mini-Flascherl 2 cl	80,00 €
<b>Jägermeister</b> PREMIUM KRÄUTERBITTER	35%	Mini-Flascherl 2 cl	6,90 €
<b>Jägermeister</b> 24er KARTON PREMIUM KRÄUTERBITTER	35%	Mini-Flascherl 2 cl	133,00 €

<b>RAMAZOTTI</b> auf Eis mit Zitrone	4 cl	12,50 €
<b>RON HAVANA CLUB 3 Años</b>	4 cl	12,50 €
<b>JACK DANIELS WHISKEY</b>	4 cl	12,50 €
<b>BELVEDERE VODKA</b>	4 cl	13,50 €
<b>HENDRICK'S GIN</b>	4 cl	13,50 €
<b>HIERBAS IBICENCAS</b>	4 cl	12,50 €
<b>ESPRESSO – MARTINI SHOT</b>	2 cl	6,90 €

## PREIS PRO FLASCHE – inkl. 5x 0,2 l SOFTDRINKS

<b>RON HAVANA CLUB 3 Años</b>	0,7 l	190,00 €
<b>JACK DANIELS WHISKEY</b>	0,7 l	190,00 €
<b>BELVEDERE VODKA</b>	0,7 l	210,00 €
<b>HENDRICK'S GIN</b>	0,7 l	210,00 €

## CHAMPAGNER

### Laurent-Perrier

La Cuvée <sup>x</sup> (bis 12 l vorbestellbar)

Flasche 0,75 l **145,00 €**

Magnum 1,5 l **295,00 €**

Jéroboam 3,0 l **580,00 €**

Cuvée Rosé <sup>x</sup>

Flasche 0,75 l **190,00 €**

Magnum 1,5 l **385,00 €**

Blanc de Blancs <sup>x</sup>

Flasche 0,75 l **225,00 €**

Magnum 1,5 l **480,00 €**

Grand Siecle <sup>x</sup>

Flasche 0,75 l **395,00 €**

Magnum 1,5 l **820,00 €**



### TAITTINGER

Comte de Champagne <sup>x</sup>

Flasche 0,75 l **310,00 €**

Brut Réserve <sup>x</sup>

Flasche 0,75 l **140,00 €**

Magnum 1,5 l **290,00 €**

Rosé Brut Prestige <sup>x</sup>

Flasche 0,75 l **150,00 €**

Magnum 1,5 l **310,00 €**

### Dom Pérignon

Dom Pérignon Blanc Vintage <sup>x</sup>

Flasche 0,75 l **360,00 €**

Magnum 1,5 l **810,00 €**

### Ruinart

Ruinart Rosé <sup>x</sup>

Flasche 0,75 l **195,00 €**

Magnum 1,5 l **385,00 €**

### MOËT & CHANDON

Brut Rosé <sup>x</sup>

Flasche 0,75 l **140,00 €**

Magnum 1,5 l **290,00 €**

Ice Impérial <sup>x</sup>

Flasche 0,75 l **150,00 €**

Magnum 1,5 l **310,00 €**

## WEISSWEIN

Weissweinschorle <sup>x</sup> vom Veltliner

Grüner Veltliner <sup>x</sup>, trocken, Johann Topf, Kamptal, Qualitätswein

Grüner Veltliner <sup>x</sup>, Kammern Weingut Hirsch Kamptal

Grüner Veltliner <sup>x</sup>, Smaragd Terrassen, Domäne Wachau,

Weissburgunder <sup>x</sup>, Weinhof Gwaltl, Steiermark, Qualitätswein

Molin Lugana <sup>x</sup> D.O.P., Cà Maiol, Lombardei, Qualitätswein

Grauer Burgunder <sup>x</sup>, Emil Bauer, Pfalz, Qualitätswein

Mailand, Madrid, München

Weissburgunder 2021 <sup>x</sup> DOC, Kellerei Terlan

Glas 0,2 l **10,50 €**

Flasche 0,75 l **42,50 €**

Flasche 0,75 l **58,00 €**

Flasche 0,75 l **45,00 €**

Flasche 0,75 l **59,00 €**

Flasche 0,75 l **48,00 €**

im Steinkrug 0,5 l **14,50 €**

Flasche 1 l **45,00 €**

Magnum 1,5 l **89,50 €**

Magnum 1,5 l **92,00 €**

Magnum 1,5 l **130,00 €**

Magnum 1,5 l **101,00 €**

Doppel-Magnum 3,0 l **210,00 €**

Magnum 1,5 l **110,00 €**

## ROSÉ

The Pale Rosé <sup>x</sup> by Sacha Lichine 2021

Whispering Angel <sup>x</sup>, Caves d'Esclans, Cotes de Provence Rosé

Les Clans Rosé <sup>x</sup>

Flasche 0,75 l **42,00 €**

Flasche 0,75 l **58,00 €**

Flasche 0,75 l **140,00 €**

Magnum 1,5 l **120,00 €**

Doppel-Magnum 3,0 l **245,00 €**

## ROTWEIN

Rotweinschorle <sup>x</sup> vom Zweigelt

Blauer Zweigelt <sup>x</sup>, Qualitätswein von Anton Bauer

Primitivo di Manduria conte di Campanio <sup>x</sup>

Biserno Inseglio del Cinghiale Toscana IGT <sup>x</sup>

Glas 0,2 l **12,00 €**

im Steinkrug 0,5 l **14,50 €**

Flasche 0,75 l **39,00 €**

Flasche 0,75 l **45,00 €**

Flasche 0,75 l **95,00 €**

## SPRITZ, PROSECCO & CO

Rosato Spritz – Rosé <sup>x</sup> mit Soda, Ramazotti Rosato, Limette und Basilikum

Hugo – Prosecco <sup>x</sup>, mit Soda, frischer Minze, Limette und Hollerblütensirup

Spritz – Prosecco <sup>x</sup>, mit Soda und Aperol

Prosecco <sup>x</sup>, Borgo Molino DOC Valdabbiadene

Crémant Trésor Rosé <sup>x</sup>, Maison Bouvet, Val de Loire

im Steinkrug 0,25 l **19,50 €**

Magnum 1,5 l **128,00 €**

im Steinkrug 0,25 l **27,00 €**

**14,50 €**

**14,50 €**

**14,50 €**

Flasche 0,75 l **56,00 €**

Doppel-Magnum 3,0 l **250,00 €**

Flasche 0,75 l **69,00 €**

Magnum 1,5 l **150,00 €**

ZUSATZSTOFFE IN SPEISEN & GETRÄNKEN: 1) Farbstoff, 2) Antioxidationsmittel, 3) Geschmacksverstärker, 4) Konservierungsmittel, 5) Emulgator, 6) Stabilisator, 7) Säuerungsmittel, 8) Nitritpökelsalz, 9) Phosphat, 10) Süßungsmittel, 11) koffeinhaltig, 12) chininhaltig, 13) taurinhaltig. ALLERGENE VON A-Z, VEREINZELT IN SPEISEN & GETRÄNKEN ENTHALTEN: A) Glutenhaltiges Getreide, B) Weizen, Dinkel, C) Roggen, D) Gerste, E) Hafer; F) Krebstiere, G) Eier/Eierprodukte, H) Fisch, I) Erdnüsse/Erdnussprodukte, J) Soja/Sojaprodukte, K) Milch/Milchprodukte, L) Schalenfrüchte, M) Mandeln, N) Haselnüsse, O) Walnüsse, P) Cashewnüsse, Q) Pecannüsse, R) Paranüsse, S) Pistazien, T) Macadamia; U) Sellerie, V) Senf/Senfprodukte, W) Sesam/Sesamprodukte, X) Schwefeldioxid und Sulfite, Y) Lupinen/Lupinenprodukte, Z) Weichtiere.



## GENUSS AM PULS DER STADT ZU ALLEN JAHRESZEITEN

Das ganze Jahr über begrüßt Sie Bratwurst-Festwirt Werner Hochreiter mit seinem Service-Team mitten im Herzen der Stadt, direkt am Viktualienmarkt. Dort erwartet Sie eine einzigartige Auswahl bayrischer und alpenländischer Gerichte und erlesene Weine.

Besonders für die bevorstehende Weihnachtszeit lohnt es sich, schon frühzeitig zu reservieren. Bis zu 40 Personen können hier rauschende Feste feiern und die Köstlichkeiten einer kreativen Küche genießen. Kommen Sie herein und probieren Sie unsere Schmankerl jeglicher Art. Einfach Zurücklehnen & Schlemmen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

HOCHREITER am Markt · Restaurant · Vinothek · Dreifaltigkeitsplatz 4 · 80331 München · Telefon: 089.255.491.510  
Täglich von 11:30 – 00:00 Uhr geöffnet · Sonn- und Feiertage geschlossen · [www.steierer-am-markt.de](http://www.steierer-am-markt.de)

**HALSTUCH ROT**  
29,50 €

**HALSTUCH WEISS**  
29,50 €

**SCHIRM**  
18,50 €

**REGENPONCHO**  
4,50 €

**PRIVAT PRAXIS**  
PD DR. A. DE WAHIA  
Kardiologie · Internistische Diagnostik

**Nicht immer ist die letzte Maß der Grund für Ihr Schwindelgefühl.**

**Herz-Kreislauf-Erkrankungen sind ernst zu nehmen – Gehen Sie gemeinsam mit uns dagegen vor.**

Privatpraxis für Kardiologie und Leistungsdiagnostik | Frauenplatz 7  
80331 München | Termin@arzt-m1.de  
Tel.: 089 / 24 21 56 40  
[www.m1-leistungsdiagnostik.de](http://www.m1-leistungsdiagnostik.de)

**Manchner Manufaktur**  
FEINSTE TRACHT für Damen und Herren

STORES MÜNCHEN  
Gedropfenstraße 30, Schellingpark, Frauenplatz, Viktualienmarkt, Hauptbahnhof  
[MUEENCHNER-MANUFAKTUR.DE](http://MUEENCHNER-MANUFAKTUR.DE)

**ANGERMAIER**  
FASZINATION TRACHT

MÜNCHEN · STUTTGART · BERLIN  
[WWW.ANGERMAIER.DE](http://WWW.ANGERMAIER.DE)

**200 JAHRE HOTEL BLAUER BOCK**  
IM HERZEN VON MÜNCHEN

**Starker Partner über Grenzen hinweg**

**Raiffeisenbank Region Fehring**

**Prost SPENDEN**

Spenden Sie pro getrunkenen Maß einen Euro an die Münchner Tafel e.V.  
[www.prostspenden.de](http://www.prostspenden.de)

Die Münchner Tafel versorgt über 20.000 bedürftige Bürger\*innen mit Lebensmitteln. Helfen Sie mit!

**oktoberfest.de**

Die offizielle Oktoberfest App

Jetzt downloaden:  
[www.oktoberfest.de/app](http://www.oktoberfest.de/app)

**Alte Weinbörse**  
Weinhandel in der Familie seit 1636

**Lieferant des Hauses für Weine und Spirituosen**

Fachgroßhandel für Weine, Spirituosen, Sekt, Champagner, Biere und alkoholfreie Getränke

Pellnervstr. 350 | Tel. (089) 347 370-0 | [www.alte-weinboerse.de](http://www.alte-weinboerse.de)  
Boggy München | Fax (089) 347 175-55 | [info@alte-weinboerse.de](mailto:info@alte-weinboerse.de)

Unsere Wurst- und Käse-Spezialitäten werden nach traditionellen Rezepten unserer Lieferanten hergestellt und unterliegen strengsten Kontrollen.

**Gaßner**  
seit 1937  
MÜNCHNER SPEZIALITÄTEN

**R&S**  
OBERLAND GMBH  
WURST- & FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS EUROPA

Qualität aus Tradition seit 1927  
**Metzgerei GTT**  
• gut  
• frisch  
• bayerisch

SEIT **KäseXAbt** 1976  
MAÎTRE FROMAGER

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, Bedienungsgeld und Getränkesteuer. Wir akzeptieren sowohl EC- als auch Kreditkarten.

Foto Credits: Aumaerk.at · Bratwurst Archiv · ccvision · Fotostudio-Heuser.de · iStockphoto · Reinhard J. Neumann · Marc Blome  
Gestaltung: [www.marcblo.me](http://www.marcblo.me)

Bratwurst Halstücher: Carina Felicia Design · [www.hochreiter-gastro.com](http://www.hochreiter-gastro.com)