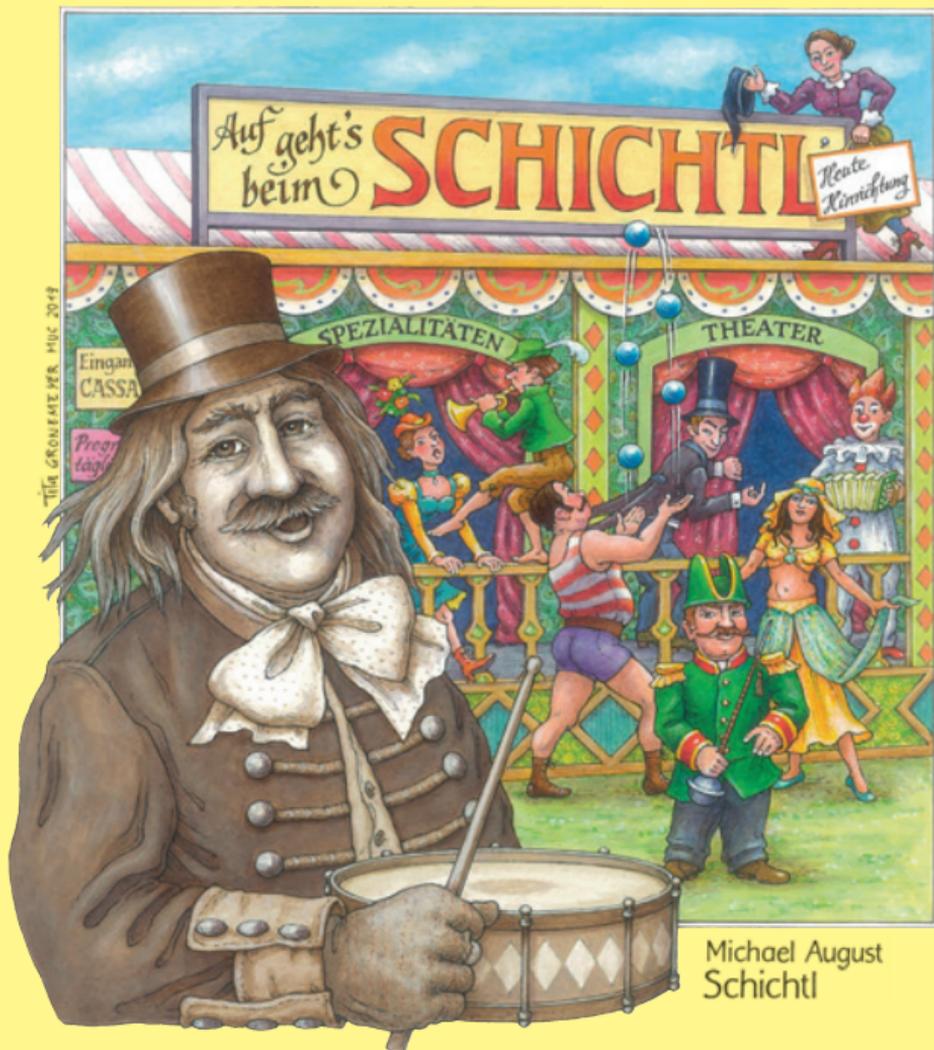


Festzelt TRADITION



Michael August
Sichtl

Speisen & Getränke

☘ OIDE WIESN 2019 ☘

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 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 und setzen beim Kochen verstärkt auf Erdgas. 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 21. September 2019 bis einschließlich 6. Oktober 2019 täglich von **10:00 Uhr bis 22:00 Uhr** geöffnet.

PARTNER

Ratskeller München
Hofer der Stadtwirt
Schnitzelwirt
Crepefruit



Prost SPENDEN

Spenden Sie pro getrunkenem Prosecco einen Euro an die Münchner Tafel e.V.
www.prostspenden.de

Die Münchner Tafel versorgt über 100.000 bedürftige Bürger*innen mit Lebensmitteln. Helfen Sie mit!



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Liebstöckl-Pfannkuchen	4, A(Weizen), C, F, G, I	5,50 €
Rumfordsuppe – Rollgerstlsuppe mit Gemüse (vegan)	A(Gerste), F, G, I	5,50 €
Rinderkraftbrühe – mit Milzschnitten	4, A(Weizen), C, F, G, I	5,80 €
Gulaschsuppe vom bayerischen Fleckvieh	A(Weizen), F, I	9,00 €

Salate

Salat vom Bayerischen Wiesnhendl mit Romanasalat vom Münchner Gärtner Kreuzinger, in körnigem Senf-Schmand-Dressing, mit Kirschtomaten, geriebenem Bergkäse und Brezencroutons	5, A(Weizen, Gerste), C, G, K, M	15,80 €
Wildkräutersalat mit Ziegenkäse, Sprossen und Aprikosen-Blaubeerdressing	G, M	17,80 €
Kleiner Münchner Salatteller	1, 2, 4, 5, I, K, M	6,30 €
Beilage Spezial-Kartoffelsalat	1, 2, 4, 5, I, K, M	5,70 €
Beilage Krautsalat	2, 5, M	4,50 €
Beilage Semmel- oder Kartoffelknödel	1 Stück	2,50 €
Beilage Spätzle	Portion	3,80 €
Beilage Sauerkraut, Blaukraut	Portion	3,80 €

Brotzeiten

Scheibe kalter Leberkäse mit Original Develey Biersenf	2, 3, 4, 7, 14, I, K	6,50 €
Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln und einer Scheibe Bauernbrot	3, 5, 14, A(Weizen, Roggen), M	9,50 €
Raditeller mit aufgedrehtem Radl und Radieserl von der Münchner Gärtnerei Kreuzinger, dazu ein Schnittlauchbrot	A(Weizen, Roggen), G	8,80 €
Münchner Wurstsalat mit Zwiebelringen, Essiggurke und einer Scheibe Bauernbrot	2, 3, 7, 11, 14, A(Weizen, Roggen), I, K	11,90 €
Kalter Schweinebraten mit Fächergurke und gerissenem Meerrettich	5, 11, M	11,50 €
Matjessalat in Rhoner-Sauerrahmsoße mit Apfel, Zwiebeln, Gurkerl, dazu eine Semmel	5, 7, 11, A(Weizen), F, G, M	15,50 €
Rankerl Wurzelspeck mit Wiesgurke und Bauernbrot	2, 3, 4, 5, 11, 14, A(Weizen, Roggen), I, K	17,20 €
Brotzeiteller „TRADITION“ mit Handwurst, kaltem Schweinebraten, Wurzelspeck, Emmentaler, O'bazda, Kürbiskerncreme, Radieserl, Essiggurke, Gärtneradi, Butter und 2 Scheiben Bauernbrot	2, 3, 4, 7, 11, 14, A(Weizen, Roggen, Gerste), G, I, K	19,30 €
Brotzeitbrett für 8 bis 10 Personen als Vorspeise mit Gärtneradi, Kürbiskerncreme, Radieserlfrischkäsecreme, Handwurst, Pfefferbeisser, kaltem Schweinebraten, Wurzelspeck, Emmentaler, Kirschtomatenrispe, Butter und Bauernbrotschnitten	2, 3, 4, 7, 11, 14, A(Weizen, Roggen, Gerste), G, I, K	112,00 €
Cremiger O'bazda aus Frischkäse und Camembert mit Lauchzwiebeln und einer Breze	2, A(Weizen, Gerste), G	13,10 €
Käsewürfeln vom Emmentaler mit Salzbrezeln und Cornichons	11, A(Weizen, Gerste), F, G, K	14,50 €
Bergkas mittelalt & Hirschberger von der Naturkäserei „Tegernseer Land“ mit Weintrauben und Salzbrezeln	A(Weizen, Gerste), G	17,80 €



Aus der Wurstkuchl

Zwei Stück Gassners Münchner Weißwurst ^{4,7}	7,20 €
Zwei Paar Wiener Würstl ^{2,3,4,7,14,1}	7,90 €
Zwei große Rostbratwürst - à 100g - mit Sauerkraut ^{3,4,7,K}	12,50 €
Zwei Stück Hühnchen Bratwürst mit Kartoffelsalat ^{1,2,4,5,7,I,K,M}	10,90 €

Montag bis Freitag bei Bestellung bis 11 Uhr:

Eine Weißwurst ^{4,7}	1,90 €
-------------------------------	--------

Wochentags von Montag bis Freitag von 10 bis 12 Uhr:

„Lohnkutscher“ Frühstück ^{2,3,14,A(Weizen),C}	
Röstkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und gerösteten Schwarzbrotecken	7,80 €

Die Wiesn-Klassiker

1/2 Bayerisches Wiesnhendl mit Petersilie* gefüllt und am Spieß gebraten	11,65 €
--	---------

Aus Umweltschutzgründen verzichten wir auf Erfrischungstücher. Danke für Ihre Mithilfe!

Knusprige Schweinshaxe mit Natursoße und 2 Kartoffelknödeln ^{2,3,4,5,A(Weizen),F,I,M}	20,80 €
--	---------

1/2 Niederbayerische „Lugeder“ Ente gebraten

mit Entensoße, 2 Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut ^{2,3,4,5,11,A(Weizen),F,I,M}	26,10 €
--	---------

Original nur mit grüner Schleife!

1/2 BIO-Wiesnhendl mit Petersilie* gefüllt und am Spieß gebraten	19,20 €
--	---------

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:

Brezn ^{A(Weizen),Gerste}	Stück	1,90 €
Semmel ^{7,A(Weizen),F} oder Scheibe vom Bauernbrot ^{A(Weizen),Roggen}	Stück	1,30 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln ^{A(Weizen),C,G}	16,60 €
--	---------

Rahmschwammerl Pfifferlinge, Champignons und Egerlinge mit zwei Semmelknödeln ^{2,4,A(Weizen),C,F,G,I}	17,20 €
---	---------

BAYRISCH - VEGAN

Kartoffelgulasch Kartoffeln, Schwammerl, Sellerie und Paprika	9,80 €
---	--------



Traditionelle Schmankerl

Warmer Münchner Leberkäs mit Kartoffelsalat	1,2,3,4,5,7,14,I,K,M	11,20 €
Krautwickerl in Speckkümmelesoße und Kartoffelpüree	3,4,7,14,A(Weizen),C,F,G,I	12,90 €
Kalbsrahmbeuschel mit 2 Semmelknödeln	2,4,5,A(Weizen),C,F,G,I,M	13,20 €
Briesmilzwurst gebacken mit Spezialkartoffelsalat	1,2,4,5,7,A(Weizen),C,F,I,K,M	17,20 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit Natursoße und 2 Kartoffelknödeln	2,3,4,5,A(Weizen),F,I,M	19,20 €
Lammhaxerl in Rosmarinsoße mit 2 Semmelknödeln	2,4,A(Weizen),C,F,I	21,50 €
Münchner Schnitzel - mit Kalbsbrät und Pilzen gefülltes, goldbraun gebackenes Schweineschnitzel mit unserem Spezialkartoffelsalat	1,2,3,4,5,7,A(Weizen),C,I,K,M	21,80 €
Beinflfleisch aus der Querrippe gesägt mit Meerrettich, Gemüsestreifen und Salzkartoffeln	4,A(Weizen),C,F,I	21,80 €
Rehragout vom Gutshof Polting, in Wacholder-Rosmarinsoße, dazu Preiselbeeren und Spätzle	4,A(Weizen),C,F,I	22,80 €

DAS SCHMECKTE SCHON FRÜHER SAGENHAFT!

Rezept aus dem bayerischen Kochbuch von Maria Katharina Daisenberger von 1843
Kalbsblankett mit Butterreis – eingemachtes Kalbfleisch mit feinen Gemüsestreifen A(Weizen),F,G,I,M



23,50 €

UNSER MITTAGS-SCHMANKERL!

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

Reisfleisch mit Maishühnchen, Champignons, Tomaten, Erbsen, Paprika, Zwiebeln und geriebenem Emmentaler	4,A(Weizen),F,G,I	10,20 €
Gesurtes Wammerl mit Kartoffel-Gurkensalat und gerissenem Meerrettich	1,2,4,5,14,I,K,M	14,30 €

Für unsere kleinen
 Gäste halten wir eine
 spezielle Karte bereit!

Nachspeisen

Zwetschgenbavesen in Zimtzucker gewälzt	A(Weizen) C,G	6,50 €
Milchreis mit Apfel und Zimt	5,G,M	7,50 €
Zwetschgendatschi mit Schlagrahm	2,A(Weizen) C,G	7,80 €
Münchner Apfelstrudel mit Vanillesoße	A(Weizen) C,G,L	8,50 €
2 Rohrnudeln mit Honigkruste und Vanillesoße	A(Weizen) C,G	9,70 €
Reindl, voll mit köstlichen Rohrnudeln (8 Stück) für 4-6 Personen mit Honigkruste und Vanillesoße	A(Weizen) C,G	29,30 €



Zur Kaffeestund Montag bis Freitag von 14 bis 17 Uhr:

Isarwelle*** – Kuchen aus Rührteig mit Sauerkirschen, Butterereme und Schokoglasur

A(Weizen),CE, H(Mandeln,
 Haselnüsse),G

4,00 €



An Guatn
 mit 'nand!

Ihre Küchenchefs
 Walter Ziegler und
 Michael Schubaur

Getränke

1 Maß Augustiner Wiesn Edelstoff vom Holzfass ^{A(Gerste)}	1 l	11,40 €
1 Radlermaß ^{2, A(Gerste)}	1 l	11,40 €
1 Maß Löwenbräu Alkoholfrei ^{A(Gerste)}	1 l	11,40 €
Franziskaner Hefeweißbier ^{A(Gerste, Weizen)}	0,5 l	6,30 €
<i>- nur im Weißbiergarten erhältlich -</i>		
Tafelwasser	0,5 l	3,50 €
VC-Plus Zitronenlimonade ²	0,5 l	3,80 €
Schlör Apfelsaftschorle	0,5 l	5,30 €
Adelholzener Bio Rhabarberschorle	0,5 l	5,50 €
VC-Plus Cola-Mix ^{1,2,7,9}	0,5 l	5,30 €
Qualitätsweine vom Staatlichen Hofkeller Würzburg, Franken:		
Residenschoppen weiß, trocken, Qualitätswein ^M	0,25 l	8,50 €
Residenschoppen rot, trocken, Qualitätswein ^M	0,25 l	9,50 €
Weinschorle weiß ^M	0,5 l	9,20 €
Schlierachtaler Gebirgsenzian		
<i>von der Verschlussbrennerei Silbernagl in Hausham Vol. 40%</i>	4 cl	7,80 €
<i>Holzfass Obstler von Lantenhammer, Schliersee Vol. 40%</i>	5 cl	8,80 €
<i>Williamsbirnenbrand von Lantenhammer, Schliersee Vol. 40%</i>	5 cl	9,80 €
<i>Wurzelstolperer-Kräuterlikör aus Erbdorf</i>		
<i>von der Steinwälder Hausbrennerei Schraml Vol. 30%</i>	4 cl	7,80 €
Haferl Kaffee		5,00 €

Krugverkauf

Wiesnwirtekrug 2019		22,00 €
Wiesnwirtekrug 2019 mit Zinndeckel		36,00 €
Augustiner Keferloher 1 l		10,00 €
Augustiner Keferloher 1 l mit Zinndeckel		25,00 €
Franziskaner Weißbierkrug 0,5 l		15,00 €

und außerdem als Oide Wiesn Souvenirs:

Musik-CD „Musik von der Oidn Wiesn“		15,00 €
Anstecknadel Oide Wiesn		5,00 €
Anstecknadel Festzelt TRADITION ^{Erntekrone}		6,00 €
Anstecknadel Festzelt TRADITION ^{Raute}		5,00 €
Metallabzeichen Oide Wiesn		12,00 €
Anstecknadel Augustiner - Oide Wiesn		9,00 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer und 12% Bedienungsgeld

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 Queenlandnüsse), I = Sellerie / Sellerieprodukte, K = Senf / Senfprodukte, L = Sesamsamen / Sesamprodukte; M = Schwefeldioxid / Sulfite, N = Lupinen / Lupinenprodukte, O = Weichtiere / Weichtierprodukte; *nicht Bio