

## GETRÄNKE

### Bierspezialitäten

Maß Festbier <sup>12b)</sup>	13,80 €
Maß Radler <sup>12b)</sup>	13,80 €
Maß Bier Alkoholfrei <sup>12b)</sup>	13,80 €
Maß Weißbier <sup>12a+b)</sup>	13,80 €
Maß Russ'n <sup>12a+b)</sup>	13,80 €
Weißbier 0,5 l <sup>12a+b)</sup>	7,10 €
Weißbier Alkoholfrei 0,5 l <sup>12a+b)</sup>	7,10 €

### Erfrischungsgetränke

Maß Cola-Mix <sup>k, F)</sup>	10,80 €
Cola-Mix 0,5 l <sup>k, F)</sup>	5,40 €
Tafelwasser 0,5 l PET	4,90 €
Orangenlimonade 0,5 l PET <sup>F)</sup>	5,40 €
Zitronenlimonade 0,5 l PET <sup>F)</sup>	5,40 €
Apfelsaftchorle 0,5 l PET	5,40 €
Cola, Cola Light 0,5 l PET <sup>s, k, F)</sup>	5,40 €
Adelholzener-Bio 0,5l PET	5,60 €

*\*Birne-Rhabarberschorle \*Johannisbeerschorle*

### Weine

Chardonnay, Venetien, Italien 0,2 l <sup>14)</sup>	7,70 €
Weißwein frisch & fruchtig 12,5 % Vol.	
Merlot, Terre di Chieti, Italien 0,2 l <sup>14)</sup>	7,70 €
Rotwein trocken & elegant 13 % Vol.	
Weinschorle Rot oder Weiß 0,5 l <sup>14)</sup>	9,80 €

### Schnäpse

Himbeergeist 40 % 4 cl	9,30 €
Jägerknutscher Kräuterlikör 35 % 4 cl	9,30 €
Williams-Christ Birnenbrand 40 % 4 cl	9,30 €



Historische Gastronomie  
Andreas Krems und sein Team,  
wünschen Ihnen  
einen gemütlichen Aufenthalt im  
Museumszelt Oide Wiesn!

Reservierungen per Mail:  
festbuero.krems@gmail.com

*Bitte nur Bargeldzahlung.  
Keine Kartenzahlung möglich!  
Allerdings bieten wir "Cashback"  
Bargeldausgabe bis zu 300,00 €  
zzgl. 2 % Servicepauschale.  
Danke fürs Verständnis.*



gefördert von der  
Landeshauptstadt  
München



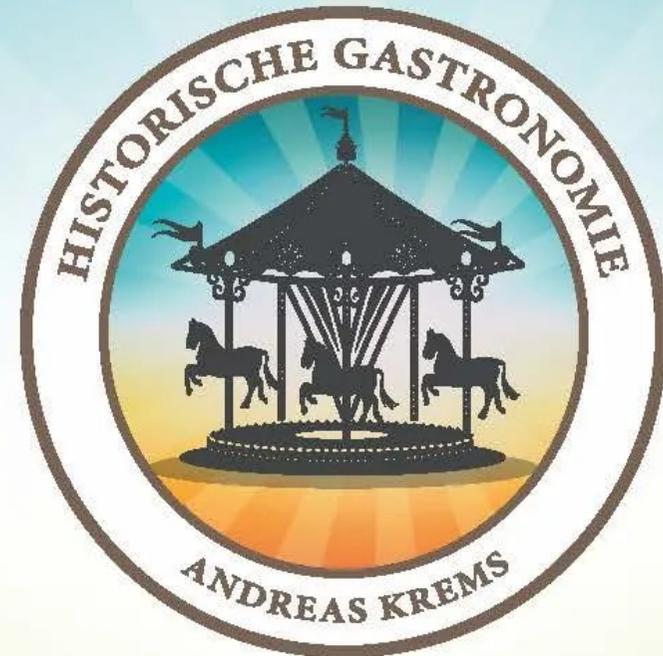
### Liebe Gäste, bitte beachten Sie folgende Hinweise!

Reservierung im Freizeit-Bewirtungsbereich: Mithaten Sie einen Betrag, teilen Sie dies der Servicekraft bitte bereits bei Aufgabe der Bestellung mit. Die Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Festmengenpreis. Das Servicepersonal ist berechtigt, selbst zu kassieren! Elternhaftung für Ihre Kinder! Für die Gesundheitsvorsorge wird keine Haftung für selbstverschuldeten Unfallschaden übernommen. Es ist im Freizeitbereich, Bild- oder Tonaufnahmen von Gästen oder Mitarbeitern betriebl. oder ohne deren Einwilligung zu fertigen und zu veröffentlichen. Der Gastronom Andreas Krems übernimmt hierfür keine Haftung und kann bei Verstößen Dritter nicht belangt werden. Der von uns eingesetzte und ausgewiesene Webvideograf ist im Freizeitbereich, Foto- und Videoaufnahmen zu tätigen und diese ausschließlich zu Werbezwecken für das Freizeit zu verwenden. Bei Auftritten in unserem Freizeit sollten Sie damit die Elternhaftung.

### Zusatzstoffe und Allergene

Lebensmittel mit gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffen: 1) Kartoffelstärke, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Süßungsmittel, Farbstoff, Netzmittel und Geschmacksverstärker. 2) Krutzalet Phosphat, Geschmacksverstärker, Nitritpökelsalz, Konservierungsstoff, Süßungsmittel, Farbstoff. 3) Kartoffelstärke, Konservierungsstoff, Netzmittel. 4) Gemalteter Salet/Saletbeilage: siehe Kartoffel und Krutzalet. 5) Leberöl: Phosphat, Geschmacksverstärker, Nitritpökelsalz. 6) Würstchen Phosphat, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Stabilisator. 7) Rapsöl/Kern-/Pflanzöl Phosphat, Geschmacksverstärker, Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff. 8) Krutzalet Phosphat, Geschmacksverstärker, Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff. 9) Cola Light enthält eine Phosphorsäure, Süßungsmittel, 1) Süßholzwurzel. 10) Süßholzwurzel. 11) Fisch und Fischzuzugabe. 12) Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse. 13a) Weizen, 13b) Gerste, 13c) Roggen. 13) Milch und Milchzuzugabe. 14) Schweinefleisch und Geflügel > 10 mg/kg oder > 10 mg/l. 15) Sellerie und Selleriezuzugabe. 16) Senf und Senfzuzugabe. 17) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse. 18) Nüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse. Auf Grund der Produktionsverfahren der einzelnen Hersteller können Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

# Herzlich Willkommen auf der Oidn Wiesn!



## SPEISEN & GETRÄNKE

### OIDE WIESN 2024 MUSEUMSZELT

gefördert von der



Landeshauptstadt  
München

## SUPPEN

- Kraftbrühe mit Nudeln, Rindfleisch- und Gemüswürfel <sup>10,15)</sup> 7,20 €  
 Bayerische Kartoffelsuppe mit Speck <sup>7)</sup> 7,20 €

## HISTORISCHE SCHMANKERL

- Saures Längerl mit Semmelknödel <sup>10,12a+b,13)</sup> 14,80 €  
 Bierkutscher Gulasch vom Rind mit Semmelknödel <sup>10,12a+b,13)</sup> 19,80 €  
 Altbayrischer Schweinebraten 19,80 €  
 mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krantsalat <sup>2,3,4)</sup>  
 Münchner Zwiebfleisch mit Kartoffelpüree 20,80 €  
 „Hochzeitsessen“ Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, 20,80 €  
 Schwenkkartoffeln und Preiselbeeren

## AUS DEM OFEN, DER PFANNE UND VOM GRILL

- Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelsalat <sup>1,5)</sup> 11,40 €  
 Elsässer Flammkuchen (ca. 20 Min. Zubereitungsdauer) <sup>7,12a+b,13)</sup> 10,80 €  
 Schupfnudeln mit Weinsauerkraut und Speck <sup>3,4,7)</sup> 12,60 €  
 2 handgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat <sup>10,12a+b,15,16,1)</sup> 14,20 €  
 Fleischspieß aus reinem Schweinefleisch mit Pommes frites 13,80 €  
 Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>10,12a+b,1)</sup> 18,60 €  
 mit Pommes frites und Preiselbeeren  
 „Herrensteak“ vom Rinderrücken (350 gr.) 41,20 €  
 mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Kräuterbutter <sup>13)</sup>

## AUS DER WURSTKÜCHE

- Bratwurst Weiß oder Rot in der Semmel <sup>6,12a+b)</sup> 6,40 €  
 ½ Meter Bratwurst Rot mit Käse im Baguette <sup>6,12a+b+c, 13)</sup> 8,40 €  
 2 Paar Bio Wiener Würstl mit Semmel <sup>6,12a+b)</sup> 10,60 €  
 Weißwurst 2 Stück mit kleiner Brezn <sup>6,12a+b)</sup> (bis 11.59 Uhr) 9,30 €  
 2 Paar Schweinswürstl mit Sauerkraut und Semmel <sup>6,12a+b)</sup> 10,30 €  
 Currywurst XXL mit pikanter Soße und Pommes frites <sup>6)</sup> 12,70 €

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- Schupfnudeln gebraten mit Weinsauerkraut <sup>3,10)</sup> 12,20 €  
 Allgäuer Kasspatz'n mit kleinem Blattsalat, Röstzwiebeln <sup>10,13)</sup> 13,60 €  
 Rahmschwammerl in Kräutersoße mit Semmelknödel <sup>12a+b,13)</sup> 13,80 €  
 Reiberdatschi mit Räucherlachs und Kräuterjoghurt <sup>11,13)</sup> 19,10 €

## ...UND VEGANE GERICHTE

- Gebäckener Tofu mit Paprika-Kartoffelgemüse <sup>17)</sup> 19,80 €  
 Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>1,12a+b)</sup> 19,60 €  
 Currywurst mit Pommes frites 19,40 €

Reservierungen per Mail: festbnero.krems@gmail.com



**Würstel-Pfanne**  
 1,5,6,10,12a+b,13,15,16)  
 1 rote Bratwurst, 1 weiße Bratwurst, 1 Schweinswürstl, 1 Fleischpflanzerl, Kartoffelsalat, Sauerkraut und Pommes frites  
**25,80 €**

**Familien-Pfanne**  
 1,2,3,5,10,12a+b,13,15,16)  
 Leberkäse, Schweinebraten, Schnitzel, Fleischpflanzerl, Semmelknödel, Krantsalat, Kartoffelsalat und Pommes frites  
**41,20 €**



## MITTAGS-WIESN

Werktags – Montag bis Freitag täglich wechselnder Mittagstisch von 11.30 bis 14.00 Uhr (solange der Vorrat reicht) für **11,40 €**

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(Bitte auch nur für Kinder)

- 1 Paar Bio Wiener Würstl mit Semmel <sup>6,12a+b)</sup> 8,40 €  
 3 Chicken Wings mit Pommes frites 8,50 €  
 Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>10,12a+b)</sup> 9,80 €  
 mit Pommes frites, Ketchup

## BELLAGEN

- 1 Scheibe Hausbrot oder 1 Semmel <sup>12a+b+c)</sup> 1,50 €  
 Kleine Brezn <sup>12a+b+c)</sup> 2,20 €  
 Kartoffelknödel mit Soße <sup>3)</sup> 5,80 €  
 Semmelknödel mit Soße <sup>10,12a+b,13)</sup> 5,80 €  
 Portion Kartoffelsalat <sup>1)</sup> 5,80 €  
 Pommes frites mit Ketchup 5,80 €  
 Kleiner gemischter Salat <sup>4)</sup> 7,60 €  
 Portion Ketchup oder Majo <sup>10,16)</sup> 0,70 €

## BROTZEITEN

- Bierradi mit Schnittlauchbrot 7,20 €  
 Herzhafter Obazda mit einer Scheibe Hausbrot <sup>12a+c)</sup> 9,80 €  
 Emmentaler vom Laib ca. 200 gr. <sup>13)</sup> 9,80 €  
 Bayrischer Wurstsalat mit einer Scheibe Hausbrot <sup>7,12a+c)</sup> 10,80 €  
 Schweizer Wurstsalat mit einer Scheibe Hausbrot <sup>7,12a+c,13)</sup> 12,30 €  
 Große Salatplatte mit Schinken und Ei <sup>4,5,6,10)</sup> 14,20 €  
 Brotzeitbrett ab 3 Personen – pro Person <sup>5,6,7,8,10,12a+c,13)</sup> 14,90 €  
 (Pfefferbeißer, roher und gekochter Schinken, Leberwurst, Radi, Emmentaler, herzhafter Obazda, Ei, Schnittlauchbrot, Griebenschmalz, Presssack, Brot)  
 Vorspeisenbrett für 2 Personen <sup>5,6,7,8,10,12a+c,13)</sup> 28,80 €  
 (Pfefferbeißer, roher und gekochter Schinken, Leberwurst, Radi, Emmentaler, herzhafter Obazda, Ei, Schnittlauchbrot, Griebenschmalz, Presssack, Brot)

## KAFFEE UND NACHTISCH

- Espresso 3,60 €  
 Haferl Kaffee 5,10 €  
 Latte Macchiato <sup>15)</sup> 5,60 €  
 Haferl Cappuccino <sup>15)</sup> 5,60 €  
 Apfelküchlerl mit Sahne <sup>10,12a,13)</sup> 9,30 €  
 Kaiserschmarrn mit Apfelmus <sup>10,12a+b,13)</sup> 11,80 €



**LIVE-MUSIK**  
 Täglich von 12.00 bis 16.00 Uhr und von 18.00 bis 22.15 Uhr

Frisch aus den Ofen!  
**Große Brezn** <sup>12a+b+c)</sup>  
**4,60 €**

