

SPEISEN & GETRÄNKE



Liesl Karlstadt & Mizzi Schneider

Monacensis, Literaturarchiv der Stadt München



Weißwurst und Münchner Voressen ab 10.00 Uhr
Speisen täglich von 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr
Letzte Runde um 21.30 Uhr, Zeltschließung um 22.00 Uhr
Bezahlungsmöglichkeit: Bargeld
Ein EC Cash Terminal befindet sich beim Raucherbereich.

Original Münchner Volkssängerzelt 
ZUR SCHÖNHEITSKÖNIGIN

KRONFLEISCHKÜCH & MITTAGSGERICHE

Zur Mittagsküche von 10 bis 14 Uhr
gibt's täglich aus der

Kronfleischküch Das Münchner Voessen

Weißwürst ^{8 i}

Zwei Stück, mit süßem Senf ^j und Brezn ^{a1 a2 a3 f}

8,50 €

Kalbslungerl ^{a1 i j}

leicht sauer abgeschmeckt,
mit Semmelknödel ^{a1 a2 a3 a4 c g}

8,90 €

Kesselfleisch

Gesottenes vom Schweinswammerl, Züngerl
und Herz, mit abgeschmälzten Zwiebeln,
Kren, dazu Hausbrot ^{a2 a2}

8,90 €

Kronfleisch

zart gesottenes Zwerchfell vom Rind,
rosa serviert, mit Erdäpfelgemüse und Kren

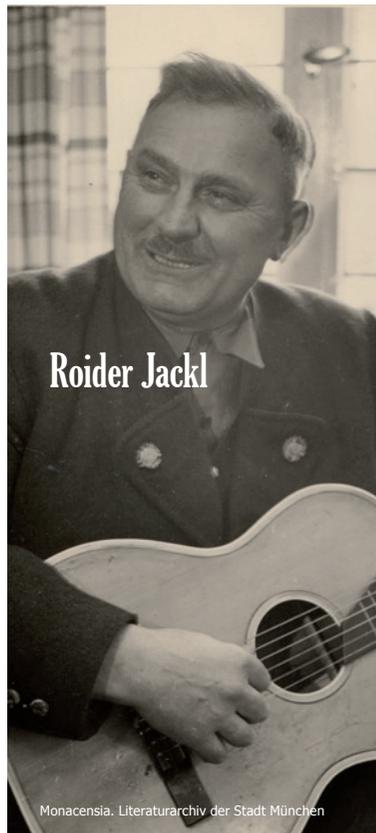
9,50 €

Kalbsbries-Milzwurst ^{3 8 a1 a2 a3 a4 c g}

abgebräunt, serviert mit Bratensoße ^{1 a1 a3 g i l}
und Erdäpfelsalat ^{1 5 i j l}

10,90 €

„Wos is
heid für a Dog,
heid is Mondog ...“



Roider Jackl

Monacensia. Literaturarchiv der Stadt München

MITTAGSGERICHE

zu den Wochentagen

Montag

Schweinsgulasch
scharf, mit Pepperoni
und Erdäpfeln

8,90 €

Dienstag

Paprikahendl – Hendl in
Paprikarahmsoße ^{1 a1 a3 g i l}
und gebutterte ⁹
Eierspätzle ^{a1 c}

9,80 €

Mittwoch außer Feiertag

Ofenfrischer Leberkäs ^{2 3 8}
mit Erdäpfelsalat ^{1 5 i j l}
und scharfem Senf ^j

8,90 €

Donnerstag

Kalbsfüße ¹ ausgelöst, in
Butterschmalz ⁹ gebacken,
mit Erdäpfelsalat ^{1 5 i j l}
und Remouladensoße ^{9 a1 c d j}

8,90 €

Freitag



- Vegetarisch -

Spinat-Käsknödel ^{G H A C}
mit Nussbutter ^{9 h},
Tomatengemüse-Ragout ⁱ und
gehobeltem BIO-Bergkäs ⁹
aus Andechs

8,90 €

Bio-Zertifizierung Bergkäse:
DE-ÖKO-006

KINDERKARTE & FAMILIENTAG

Für Familien mit
Kindern bis 12 Jahren
haben wir eine eigene
Speise- und Getränkekarte.



Karl Valentin

Monacensia. Literaturarchiv der Stadt München



So lang da oide Bada am Bädersbergl steht, so lang die grüne Isar durchs Münchner Stadl geht, so lang do drunt am Platzl, do ...

SUPPN & BROTZEITEN



Aus der Suppnküche

Leberspatzlsuppn^{IGC}

Leberspatzl^{8 a1 a2 a3 a4 c g i} und
Gemüwestreifen in kräftiger
Rindskraftbrüheⁱ,
mit Schnittlauch
5,70 €

Kürbisapfelsuppn^{a1 g i l}

mit steierischem Kürbiskernöl
und gerösteten Weißbrotwürfeln^{a1 a2}
6,90 €

Hühnereintopfⁱ

mit Suppennudeln^{a1 c}
und Wurzelgemüse
9,20 €

Für 4 Personen Bayerisches Brotzeitbrettl

Bauerngeräuchertes^{2 8}, Leberwurst^{2 g},
kalter Braten, Handwurst^{2 i}, Obazda⁹,
Griebenschmalz^{a1 i j}, Radieserl, Kren,
reich garniert, dazu Hausbrot^{a1 a2}
36,00 €



Obazda Kas⁹

garniert mit Zwiebelringen,
Radieserl und Hausbrot^{a1 a2}
9,30 €

Münchner Wurstsalat

aus der Regensburger^{2 8 i},
sauer angemacht^{1 5 i j l}
mit Zwiebelringen, Essiggurke⁹,
Tomate, Radieserl und Hausbrot^{a1 a2}
9,90 €

Für 2 Personen

„I streich da oane auf“
3 Aufstriche:
Kräutertopfen⁹, Griebenschmalz^{a1 i j},
Obazda⁹, Radieserl, dazu Hausbrot^{a1 a2}
15,00 €

Aus dem Wurstkessel

Wollwurst^{8 i g}

2 Stück abgebräunt
mit Bratensoße^{1 a1 a3 g i l} und Erdäpfelsalat^{1 5 i j l}
9,90 €

Rostbratwurstl^{c g i}

6 Stück vom Grill,
serviert mit Sauerkraut^{2 i j}
und scharfem Senf^j
12,00 €

„Brotzeit, Brotzeit, Brotzeit ist die schenste Zeit ...“

Portion

Hausbrot^{a1 a2}

Knuspriges Bauernbrot
von der Bäckerei Eberl
2,90 €

bis 14 Uhr:

Kleine Brezn^{a1 a2 a3 f}

1,70 €

Aus dem Bauchladen:

Große Wiesnbrezn^{a1 a2 a3 f}

4,90 €

22



...steht das

Hofbräuhaus,

so lang

stirbt die

Gemütlichkeit

in

München

niemois

aus ...

Aus heimischen Gewässern

„König Ludwigs Hechtenkraut“^D

– nach einem königlichen Rezept –

Leibspeis von König Ludwig II
Hecht^d mit gewaschenem Sauerkraut^{2ij},
verrührtem Ei^c, Semmelbrösel^{a1 a2 a3 a4 g} und
Parmesan^g gebacken, im Reindl serviert

23,00 €

Steckerlfisch^d

ca. 300 Gramm Saibling
in der Zeitung serviert

Beilagen bitte extra bestellen

23,00 €

Vegetarisch, Vegan & Slow Food

Käsespätzle^{a1 c g}

Spätzle mit drei Allgäuer Käsesorten,
dazu geröstete Zwiebelringe^{a1}

13,50 €

Kürbisteigtaschen^{a1 c g}

mit Kürbissoße, geriebenem Andechser BIO-
Bergkäse^g, Rauke und geschmälzten Kirschtomaten¹ⁱ

13,50 €

Bio-Zertifizierung Bergkäse: DE-ÖKO-006

Gemüseintopfⁱ

mit buntem Marktgemüse und Erdäpfeln,
im Weckglas serviert

9,90 €

Großer Ofenerdapfel

mit Avocado-creme³,
Tomaten-Gemüseragoutⁱ und Basilikum

11,50 €

Von Feld und Wiesn



Wiesn Salat

Rohkost- und Blattsalate
mit einem ¼ niederbayerischen
Hendl, dazu Joghurtmarinade^{1g}

12,90 €

Herzhafter Bauernsalat

Herbstliche bunte Salatmischung
mit Honig gratiniertem Ziegenkäse^{g a1},
gerösteten Kerndln^h und Apfelmariade^{15ijl}

13,90 €

Gemischter Beilagensalat

mit Apfelmariade^{15ijl}

5,90 €

„Musikanten, spuit's auf und ihr werds scho was kring,
und i los eich a Haferl voi Erdäpfe siadn.“

Überwiegend regionale und naturbelassene Produkte



Vegetarisch



Vegan



Und da Giglgogl hod a Hen ghabt, und da Goglgigl der hods a, sogd da Giglgogl zum Goglgigl, giglgogl du de meine a...

SCHMANKERLKÜCH' aus der Schönheitskönigin

dazu
Speck-
krautsalat^{1,3}
4,10 €

Schweinsbraten

vom Halsgrat und Wammerl,
mit Bratensoße^{1 a1 a3 g i l}, Sauerkraut^{2 i j}
und Kümmelerdäpfeln
16,90 €

Spanferkel

mit reschem Krusterl,
Natursoße^{1 a1 a3 g i l},
mit Erdäpfelknödel^{2 5 i}
21,80 €



Halbe Schweinshaxe

mit Natursoße^{1 a1 a3 g i l}
und Erdäpfelknödel^{2 5 i}
19,80 €



Ganze resche Schweinshaxe

mit Kren³ und scharfem
Senf, auf dem Holzbrett
serviert
23,50 €

dazu
Erdäpfel-
salat^{1,3}
4,60 €



1/2 Wiesn-Hendl

von niederbayerischer
Herkunft, natürlich
gezüchtet und gefüttert
11,10 €



Ganzes Giggerl

- männlich, ca. 600 g,
biologisch aufgewachsen
in Österreich –
mit Butter⁹ und Petersilie
resch gebraten, mit
Brezenknödel gefüllt,
dazu Bratensoße^{1 a1 a3 g i l}
23,00 €

Bio-Zertifizierung fürs Giggerl:
DE-ÖKO-006

Wiesn-Reindl^{1 a1 a3 g i l}

mit 1/4 Hendl
Spanferkel, Wammerl, Erdäpfelknödel^{2 5 i},
Blaukraut^{1 5 i} und Sauerkraut^{2 i j}
19,80 €

Spareribs

schonend gegart und kräftig
mariniert mit BBQ-Soße⁹
18,00 €

Almochsenbrustⁱ
aus dem Wurzelsud, serviert
mit Gemüse „Pichelsteiner Art“ⁱ
und Kren
19,50 €

Ochsenbackerl
geschmort in kräftiger
Rotweinssoße^{1 a1 g i l},
mit Pfannengemüse
und Millirahmerdäpfeln⁹
23,00 €

Zwiebelrostbraten
– vom Allgäuer Weiderind,
acht Wochen gereift,
nur mit Heu und Gras gefüttert –
mit Kässpätzen^{a1 c g}, Röstzwiebeln^{a1}
und Soß^{1 a1 a3 g i l}
26,00 €

Rinderfilet
– vom Murnauer Rind –
im Ganzen rosa gebraten, mit
Portweinssoße^{g i l}, Pfannengemüse
und Millirahmerdäpfeln⁹
29,00 €

Almochs aus der Steiermark

Als Futter dienen dem Almochsen die grünen
Bergwiesen mit saftigen Gräsern und wild-
wachsenden Kräutern. Dadurch entwickelt
das zarte Fleisch seinen einzigartigen und
unverwechselbaren Geschmack.

*Heid gibt's a Rehragout...
von der Senior-Chefin*

Rehragout^{8 a1 i}
mit Blaukraut^{1 5 i},
Wildpreiselbeeren
und Hauberlingen^{a c g}
22,90 €

Hauberling ist ein altes bayerisches
Schmalz-Hefe-Gebäck aus Weizen und
Roggenmehl. Früher wurde es zum Ragout
oder zu gebundenen Soßen gereicht.

**Extrige
Beilagen**
je 4,10 €

- ^{2 5 i} Erdäpfelknödel
- ^{2 i j} Sauerkraut
- ^{1 5 i} Blaukraut
- ^{2 5 i} Speckkrautsalat
- ⁹ Millirahmerdäpfel
- ^{a c g} Hauberling



^{1 5 i j l} Erdäpfelsalat 4,60 €



Und da Leberknödl und da Sem-meknödl, die ham si ned vertrong,

hod da Leberknödl an Semmeknödl bei da Suppnschüssl nausgshlong.

„Ein Wagen von der Linie 8
- weiß-blau -
fährt ratternd durch die Stadt.
So fährt der Wagen schnell dahin.
Die Menschen in dem Wagen drin
die schau'n gar grantig - niemand lacht.
Da drin - im Wagen der Linie 8.“

- Linie 8 von Weiß Ferdl -



Weiß Ferdl

NACHSPEISN

Mousse au Chocolat ^{c g + Alkohol}
aus Zartbitterschokolade, mit Mangopüree
6,90 €

Münchner Dampfndel ^{a1 c g}
mit Vanillesoße ^{1 c g}
7,50 €

Bayerischer Apfelstrudel ^{a1 a2 a3 a4 g}
mit Vanillesoße ^{1 c g}
7,90 €

Zubereit-
ung dauert
a bisserl

Kaiserschmarrn ^{a1 c g}
mit Rosinen, Butter ^g, Zucker und
Mandeln karamellisiert ^{g h}, dazu Apfelmus ³
13,90 €

Für 4 Personen:

Süßes Reindl
mit Apfelstrudel ^{a1 a2 a3 a4 g}, Dampfndel ^{a1 c g},
Kaiserschmarrn ^{a1 c g h}, Mousse au Chocolat ^{c g + Alkohol},
Vanillesoße ^{1 c g} und Apfelmus ³
39,00 €



Hans Blädel

Valentin-Karlstadt-Museum, München

Aus der Lavazza KAFFEEKÜCHE

Haferl Kaffee
6,10 €

Cappuccino ^g
6,10 €



SCHNÄPSE

bei den KellnerInnen bestellbar
oder aus dem Bauchladen



Geile Nuss ^{Haselnuss} **BAUER**
Haselnuss Spirituose
Destillerie Bauer, 33% Vol
2 cl 4,50 €

Erdbeer-Limes ¹ **Stettner**
Erdbeere mit Wodka
Stettner, 16% Vol
2 cl 3,80 €

Schönheitskönigin **HOCHSTRASSER**
Birnen-Edelbrand
Williamsbirne select, 40% Vol
Feindestillat Hochstrasser
2 cl 8,70 €

Pfefferl **PFEFFERMINZ**
Pfefferminz-Likör, 18% Vol
2 cl 3,80 €



Hirschkuss
in der Bügelflasche, Kräuterlikör, 38% Vol
4 cl 7,90 €

HOFBRÄU FESTBIER

aus dem Holzfass



DAS PROSIT

Aus dem 1. Gesangsbuch
auf der Wiesn 1906:

Georg Lang war der erste Wiesnwirt,
der drei kleine Bierbuden zu einem großen Zelt
vereinigte und darin Blasmusik spielen ließ.

Der Anfang der uns bekannten Wiesnzelte.



MÜNCHEN

Untergärig – mit einem Alkoholgehalt von 6,3% Vol.
Malzblumig und mit einem feinen Hopfenaroma.
Hofbräu Oktoberfestbier überzeugt mit einem
geschmeidig-sanften, vollmundigen,
süffigen Geschmack und einem
leicht hopfen-blumigen Ausklang.

Maß Hofbräu Festbier^{a3}

aus dem Holzfass – 1,0 ltr
10,95 €

Radler-Maß^{a3}

Hofbräu Festbier mit Citro⁸ – 1,0 ltr
10,95 €

Hofbräu Münchner Weisse^{a1 a3}

bis 14 Uhr – 0,5 ltr
6,20 €

Russ'n-Maß^{a1 a3}

bis 14 Uhr – Hofbräu Weißbier mit Citro⁸ – 1,0 ltr
11,60 €

Maß Paulaner alkoholfrei^{a3}

1,0 ltr
10,95 €

Radler-Maß alkoholfrei^{a3}

Paulaner Festbier mit Citro⁸ – 1,0 ltr
10,95 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Holler-²⁸, Johannisbeer-², Apfelschorle²

0,4 ltr
4,60 €



Coca-Cola^{1 6 8}

CLASSIC
Coca-Cola®
0,4 ltr
4,60 €

Citro-Limonade⁸

0,4 ltr
3,50 €



Spezi^{1 6 8 9}

mezzo
mix
0,4 ltr
4,60 €

Fanta, Orangen-Limonade^{1 3 8 9}

0,4 ltr
3,50 €



Chabeso⁸

Limonade mit
rechtsdrehender Milchsäure,
Original Rezept von 1900!

Flasche 0,5 ltr
4,60 €



Bionade

Ingwer Orange oder Holunder
0,33 ltr
4,60 €

Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Coca-Cola light^{1 6 7 8} Coca-Cola Zero^{1 6 7 8}

0,33 ltr
4,60 €



Tafelwasser

0,4 ltr
3,30 €



Mineralwasser

0,75 ltr
Vio Still 7,90 €



Apollinaris Medium 7,90 €

WEINE WEISS^L

Flaschen – 0,75 Ltr.

Rosé vom Zweigelt 2017

Weinberghof Fritsch, Wagram
Trocken, BIO
31,50 €

Carl Loewen Riesling 2017

Laurentiuslay, Alte Reben, trocken
Aprikose, Pfirsich, Spontanvergärung
Winzer des Jahres
35,00 €

Riesling Steinmorgen 2015

Von Oetinger, Eltville/Erbach Rhein
Frische, saftige, gelbe Früchte, feinherb
35,00 €

Cuvée Valentina 2017

70% Silvaner mit Riesling, Traminer, Scheurebe
Weingut Bickel-Stumpf,
Frickenhausen, Franken
Edelwürzig mit dezenten Litschiaromen
45,00 €

Weinschorle weiß

0,4 Ltr.
7,70 €

Chablis (Chardonnay) Premier Cru montmains 2015

Jean Collet Tuppinier
Bekannte Einzellage im Süden von Chablis
Aromenreichtum, langer Nachhall
49,00 €

Lugana Reserva selezione 2015

DOC AMRITA mit der Wachskapsel
Weingut Cascina Le Preseglie
Intensives herzhaftes Aroma
59,00 €

Riesling Hochheim Hölle Großes Gewächs 2012

Weingut Künstler, Rheingau
Vollmundiger Auftakt, tropische Früchte, feine Säure
Reifer Wein in seinen besten Jahren!
85,00 €

Ott Grüner Veltliner Rosenberg reserve 2015

Bernhard Ott, Wagram, Österreich
Erste Lage, Pfeffer, viel Kräuter und subtile Frucht
85,00 €

Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Wehlener Klosterberg^{***} Pinot blanc 2015

gehaltvoller Weissburgunder, Markus Molitor, Mosel
Strengste Qualitätseinstufung – Aromen tropischer
Früchte, Explosion am Gaumen
89,00 €

CREMANT^L

Cremant de Limoux Cuvee 1531 Brut

Frische elegante Frucht, edler feine Perlage
Champagner-Verfahren

0,75 Ltr.
41,50 €

PROSECCO SUPERIORE^L

Valdo Cuvee di Boj Prosecco

Superiore, Spumante, Valdobbiadene D.O.C.G., Brut

0,75 Ltr.
40,00 €

CHAMPAGNER^L

Taittinger Brut, reserve

0,75 Ltr.
90,00 €



Lanson White Label Ice Champagner

mit Minze und Maracuja serviert

0,75 Ltr.
90,00 €

Handgemachter Bio-Winzer-Champagner:

Waris Larmandier Rosé

„L'instant de passions“

Aus dem Grand Cru-Ort Avize, bio-dynamisch

0,75 Ltr.
95,00 €

Ruinart rose

0,75 Ltr.
110,00 €

Paul Deville Millesime 2005

Aus dem Grand Cru-Ort Verzy – Großer handgemachter Winzer-Jahrgangs-Champagner

0,75 Ltr.
90,00 €

Dom Perignon Vintage Champagner 2009

0,75 Ltr.
260,00 €

Lanson Black Label Brut magnum

1,5 Ltr.
150,00 €



Lanson White Label Ice magnum

1,5 Ltr.
180,00 €



Lanson Rose Label Brut magnum

1,5 Ltr.
190,00 €



Lanson Black Label Brut Jeroboam

3,0 Ltr.
450,00 €



Alle Weine werden dekantiert, damit sie schnell ihr volles Aroma und ihren Geschmack entfalten.

WEINE ROT^L

Flaschen – 0,75 Ltr.

Rosso Reserva 2012

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Vignalta, colli Euganei
Fruchtig, würzig, voll und körperreich
35,00 €

Bela Rex 2012

Cabernet Sauvignon, und Merlot
Gesellmann, Österreich
kräftig voluminös, feine Würze
90,00 €

Primitivo di Manduria Sessantanni 2015

Feudi di San Marzanno – 60 Jahre alte Rebstöcke,
im französischen Eichenfass gereift
Pflaumen, Tabak und Schokolade, große Frucht
60,00 €

Antinori, il Bruciato, Guado al Tasso 2015

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Vanille, Zimt und Nelke... üppige Frucht
8 Monate Barrique
60,00 €

Fat boy 2015

100% Blaufränkisch ... einer der Besten...
Weingut Migsich Burgenland
Größer, breiter, länger,
eine Wucht dieser Lemberger
110,00 €

Amarone della Valpolicella 2012

Latium Morini, Campo Leon
Kräftig, komplex, stark
30 Monate Barrique
80,00 €

wird nicht
dekantiert

Ikarus 2014

100 % Cabernet Cubin
Weingut Hensel, Pfalz
reine schöne Frucht, gewaltige Kraft am Gaumen
90,00 €

Cabernet reserva 2000

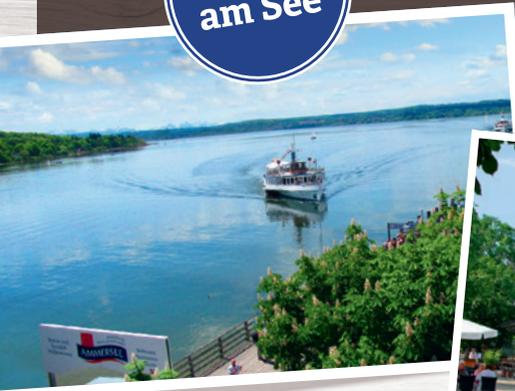
Cabernet franc und Cabernet sauvignon
Weingut Vignalta, Colli Euganei
Wird nur aus den besten Jahrgängen hergestellt.
18 Monate Barrique
190,00 €

Solange der Vorrat reicht.

Direkt
am See

Willkommen im **HOTEL SEEHOF**

in Herrsching am Ammersee



Ankommen & wohlfühlen ...

- Attraktive Hotelarrangements für jede Jahreszeit
- Restaurant, Bar und Biergarten
- Veranstaltungen und Tagungen
- Feste und Hochzeiten



seeliebe
BAR & LOUNGE

HOTEL SEEHOF HERRSCHING

Seestraße 58 · 82211 Herrsching am Ammersee · Tel. 08152 / 9350

Detaillierte Info über den SEEHOF und alle Angebote:

www.seehof-ammersee.de



WIRTSHAUSKONZERTE 2018/19

26.10.2018 Neurosenheimer

20.00 Uhr bairisch, neurotische Lebensmusik

03.11.2018 Geschwister Laschinger

20.00 Uhr Gesangsgruppe mit vielen Facetten – G'stanzl, Couplets

10.11.2018 Schleudergang

20.00 Uhr niederbayerische Wirtshausmusi

16.11.2018 Edwin Kimmler

20.00 Uhr treibender Boogie Woogie, virtuose Blues-Improvisationen und lateinamerikanische Musik

30.11.2018 TonArt

20.00 Uhr feurige Tangos, melancholische Klezmer-Melodien, quirlige Impressionen der Champs Élysées, behutsam entstaubte Filmmusik, romantisch-neapolitanische Kanzenen, osteuropäische Folklore

15.12.2018 Georg Ried

20.00 Uhr eine Lesung zum Advent begleitet von Gesang und Harfe

18.01.2019 Häisd'ndäisd

20.00 Uhr typisch Fränkisches mit Wortakrobatik und Sprechgesang selbstironisch, tiefgründig, spitzbübisch karikiert

27.01.2019 Couplet AG

11.00 Uhr bissige Satire und hinterfotzige Couplets

09.02.2019 KlangZeit

20.00 Uhr groovig, spritzig, frech – Lieder und Couplets

16.03.2019 Michael Fitz

20.00 Uhr bayrischer Liedermacher – poetisch melancholische, tiefgründig philosophische Texte, begleitet von puristischen bis mitreißenden Klangfarben seiner Gitarre

Wirtshauskonzerte Urlaubsarrangement

- 1 Übernachtung im Doppelzimmer
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 1 x 3-Gang-Menü
- Eintrittskarte Wirtshauskonzerte

Preis pro Person/DZ: € 117,- (EZ-Zuschlag € 10,-)



INFO zu allen SEEHOF Veranstaltungen:
www.seehof-ammersee.de

KARTENVORVERKAUF

- ✓ E-Mail: info@seehof-ammersee.de
- ✓ www.okticket.de/vvks.php
- ✓ Tel.: 08152/9350

Großes Herzerl Schönheitskönigin

Lebkuchenherz
9,90 €



Anstecker Krone
9,50 €

Andenken in der „Schönheitskönigin“

bei den KellnerInnen bestellbar

* Offizielle Produkte der
„Königlich Bayerischen
Geschenkkedition“
Made in Germany



* Porzellankrug 0,5 ltr.
König Ludwig oder Löwe
je 39,90 €



* Anstecker
König Ludwig
9,90 €



Hofbräu
Werbeschild
1900
19,90 €



Ebrachtaler
Tanzmusi

Seehof Musi

Champagnerkrügerl

„Schönheitskönigin“
Lanson, 0,25 ltr.,
ohne Eichstrich
9,90 Euro

Hofbräu
Festzeltkrug
1,0 ltr.

Aus diesem schmucken Steinkrug
wird das besondere Oktoberfest-Bier
im Festzelt „Zur Schönheitskönigin“
ausgeschenkt
15,00 €



Sonderausgabe
„Oide Wiesn“
der Zeitschrift

„Zwiefach“

Mit vielen Berichten
vom Oktoberfest,
allen Programmen
der Festzelte,
Wissenswertem,
vielen Bildern und
9 herausnehmbaren
Postkarten

Sonderpreis 5,00 €
(statt 7,90 €)



Schlüsselanhänger

Franzl
9,90 €



Steinkrug
„Saga 1589“
0,5 ltr.

Tradition und Hochwertigkeit.
Dafür steht das Hofbräuhaus
seit seinem Gründungsjahr 1589
16,00 €



HB Regenschirm
9,90 €



Filzcap
Tracht
16,00 €



Brauerarmband
12,90 €



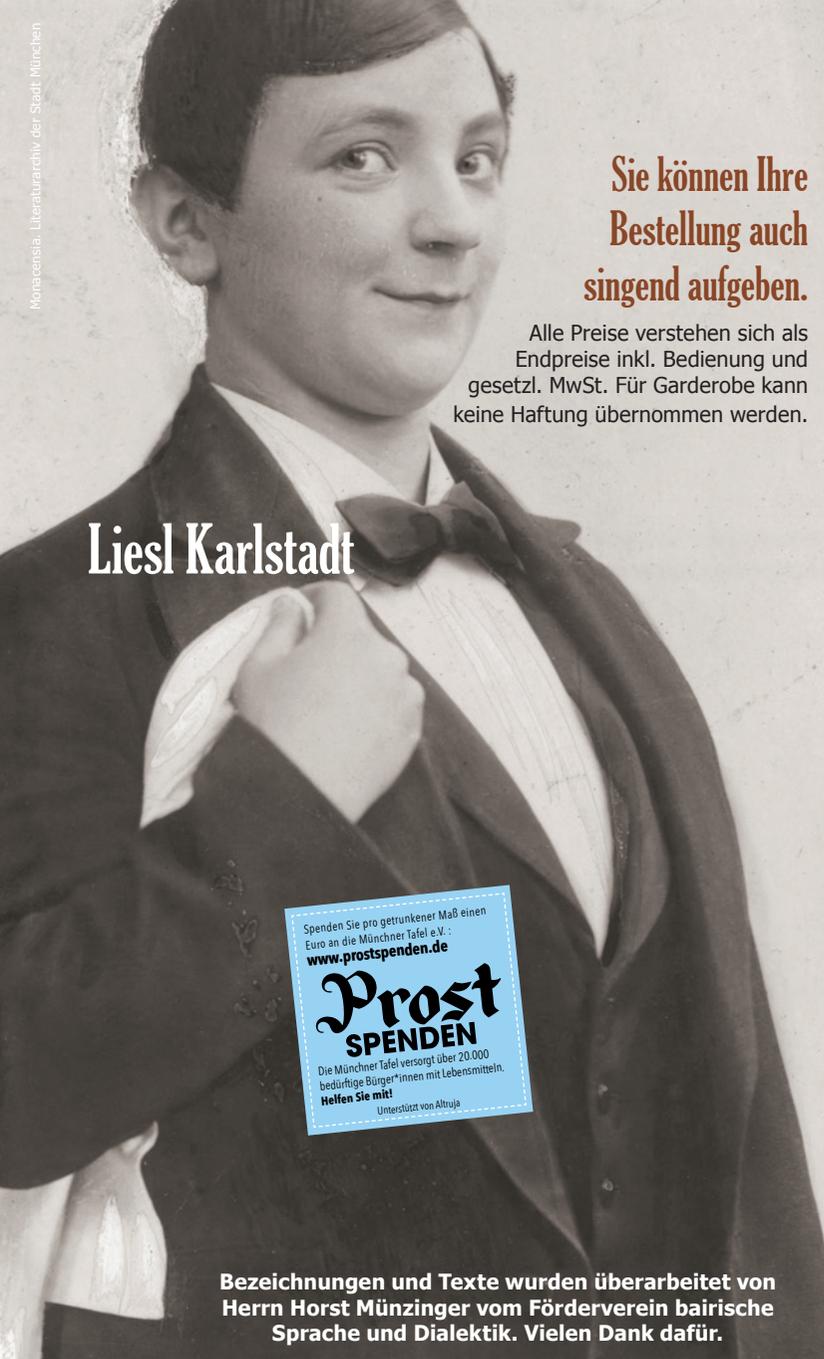
Einwegfeuerzeug
mit Flaschenöffner
3,00 €

Hofbräukrug
0,5 ltr.
Salzglasur
26,90 €



TIPP!

Die offizielle
Oktoberfest App
Jetzt downloaden:
www.muenchen.de/app



Liesl Karlstadt

Sie können Ihre Bestellung auch singend aufgeben.

Alle Preise verstehen sich als Endpreise inkl. Bedienung und gesetzl. MwSt. Für Garderobe kann keine Haftung übernommen werden.

Spenden Sie pro getrunkenen Maß einen Euro an die Münchner Tafel e.V.: www.prostspenden.de

Prost SPENDEN

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

Unterstützt von Altruja

Bezeichnungen und Texte wurden überarbeitet von Herrn Horst Münzinger vom Förderverein bairische Sprache und Dialektik. Vielen Dank dafür.

Schnupftabake:

cigaretten ostermeier



Pöschl's
Gletscherprise Snuff
10 g - 4,50 €



Schneeberg
mit Traubenzucker
10 g - 5,00 €



Gawith
Original Snuff (Apricot)
10 g - 4,50 €

Mitbringsel für Ihre Liebsten:



Anstecker Krone
9,50 €

Gesund, natürlich, authentisch – wir setzen auf vitalisierende Küche. Unser Fokus liegt auf Regionalität, auf Qualität und Frische, die wir mit zuverlässigen Lieferanten aus dem Umland garantieren können.



Lieferanten:

- Metzgerei Haller, Murnau • Metzgerei Reiter, Augsburg • Geflügelschlachtereie Groß, Massing • Sonnberg Bio Fleisch, Österreich • Gemüse Gutekunst, Starnberg • Bäckerei Mathieu, München • Fischerei Rauch, Dießen • Fischzucht Weidenthal • Wirtshaus Dienstleistungs GmbH • Hamberger • Molkerei Scheitz, Andechs

HAMBERGER
Der Großmarkt für Gastronomie & Handel
Wirtshaus

Zusatzstoffe: (1)mit Farbstoff (2)mit Konservierungsstoff (3)mit Antioxidationsmitteln (5)geschwefelt (8)mit Phosphat (9)mit Süßungsmittel
Allergene und Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen: (a1)Weizen (Gluten) (a2)Roggen (Gluten) (a3)Gerste (Gluten); (a4) Hafer (Gluten) (b)Krebstiere (c)Eier (d)Fische (f) Soja (g)Milch (h)Schalenfrüchte (i)Sellerie (j)Senf (k) Sesam (l)Schwefeldioxid und Sulfit (m)Lupinen (n)Weichtiere



AN GUADN

wünschen die Festwirte Gerda und Peter Reichert

www.zur-schoenheitskoenigin.com

Reichert Wiesn und Catering GmbH

www.zur-schoenheitskoenigin.com • info@zur-schoenheitskoenigin.com

Platzl 9/3 • 80331 München • Tel: 089-244111490