

Getränke

1 Maß Augustiner Wiesen Edelstoff vom Holzfass ^{A(Gerste)}	1 l	14,75 €
1 Radlermaß ^{2, A(Gerste)}	1 l	14,75 €
1 Maß Löwenbräu Alkoholfrei ^{A(Gerste)}	1 l	14,75 €
Franziskaner Hefeweißbier ^{A(Gerste, Weizen)}	0,5 l	7,90 €
<i>- nur im Weißbiergarten erhältlich -</i>		
Tafelwasser	0,5 l	4,30 €
VC-Plus Zitronenlimonade ²	0,5 l	4,90 €
Schlör Apfelsaftchorle	0,5 l	6,50 €
VC-Plus Cola-Mix ^{1,2,7,9}	0,5 l	5,90 €
Adelholzener Bio Rhabarberschorle	0,5 l	6,90 €
Qualitätsweine vom Staatlichen Hofkeller Würzburg, Franken:		
Residenzschoppen weiß, trocken, Qualitätswein ^M	0,25 l	12,50 €
Residenzschoppen rot, trocken, Qualitätswein ^M	0,25 l	12,50 €
Weinschorle weiß ^M	0,5 l	12,40 €
Tillmann Secco von der Gebietsweingewossenschaft Franken ^M	0,2 l	13,50 €
Tillmann Secco von der Gebietsweingewossenschaft Franken ^M	0,75 l	32,50 €
Brennerei Silberagl – Älteste Brennerei im Schlierachtal:		
Gebirgsenzian ^{Vol. 40%}	4 cl	8,80 €
Obstler ^{Vol. 40%}	4 cl	8,80 €
Weinberg-Pfirsich Likör ^{Vol. 25%}	4 cl	8,50 €
Brennerei Lantenhammer vom Schliersee:		
Williamsbirnenbrand ^{Vol. 40%}	5 cl	12,40 €
Steinwälder Hausbrennerei Schraml aus Erbdorf:		
Wurzelstolperer-Kräuterbitter ^{Vol. 30%}	5 cl	9,80 €
Haferl Kaffee		6,50 €

Krugverkauf

Wiesnwirtekrug 2024	35,00 €
Wiesnwirtekrug 2024 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“	10,00 €
Anstecknadel Festzelt TRADITION ^{Raute}	6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesen	6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesen Paradieserl	6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesen Festring Zapfhahn	6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesen Festring	7,00 €
Anstecknadel Augustiner – Oide Wiesen	7,00 €
Anstecknadel Augustiner – Oide Wiesen 10 Jahre	7,00 €
Jubiläumsausgabe – 10 Jahre Festzelt TRADITION	10,00 €
Metallabzeichen Oide Wiesen	12,00 €

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



Ratskeller München
MARIENPLATZ

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!

Alle Informationen rund um das OKTOBERFEST gibt es unter www.oktoberfest.de. Hier finden Sie einen vollständigen Geländeplan, zahlreiche aktuelle Informationen über die großen und kleinen Zelte, sowie die Wiesen-Webcams. Einfach den QR-Code einscannen und schon geht's los ...



Sollte der Akku Ihres Mobiltelefons zur Neige gehen oder bereits leer sein, können Sie bei uns im Wiesnbüro, am Haupteingang links, gegen eine Kautions von 20 € eine Powerbank entleihen.



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 Fröhshoppens
Mittwochs Kindervormittag im Limogarten mit dem echten Münchner Kindl von 10 bis 12 Uhr

Oide Wiesen

ÖFFNUNGSZEITEN

Unser Festzelt Tradition ist vom 21. September 2024 bis einschließlich 6. Oktober 2024 täglich von **10:00 Uhr bis 23:30 Uhr** geöffnet.

PARTNER

Ratskeller München
Schnitzelwirt
Crepefruit

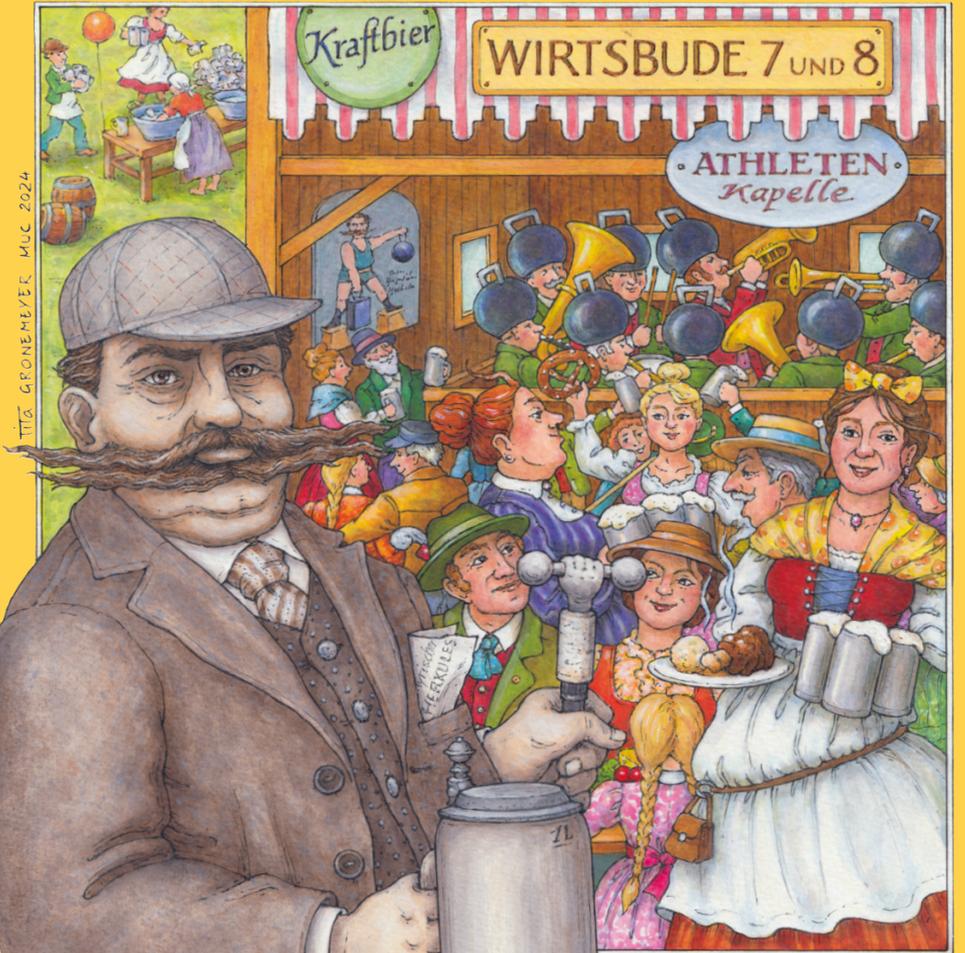


ABCERT Code: DE-ÖKO-006

Festzelt TRADITION



AUSGEZEICHNETES
BAYERISCHES
FESTZELT



Hans Steyrer

Speisen & Getränke

OIDE WIESN 2024

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Fleischstrudel ^{4,A(Weizen),C,F,G,I}	7,20 €
Altbayerische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfel, Röstzwiebeln und Croûtons (vegan) ^{A(Weizen),F,I}	7,20 €
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,F,G,K,M,I}	18,80 €
Kleiner Münchner Salatteller ^{1,2,4,5,I,K,M}	7,50 €
Beilage Spezial-Kartoffelsalat ^{1,2,4,5,I,K,M}	7,50 €
Beilage Krautsalat ^{2,5,M}	6,50 €

Brotzeiten

Scheibe kalter Leberkäse mit Senf ^{2,3,4,7,14,I,K}	9,50 €
Raditeller – gedrehter Radi mit Radieserl von der Münchner Gärtnerei Kreuzinger, mit Schnittlauchbrot ^{A(Weizen, Roggen),G}	12,80 €
Romadur mit „Musik“ (in Essig/Öl), Zwiebelringe, und Breze ^{5,A(Weizen, Gerste),G,M}	13,50 €
Kalter Schweinebraten mit Fächergurke und Meerrettich ^{5,11,I,K,M}	14,50 €
Geflügelsalat „TRADITION“ mit Mayonnaise, Ananas, Mandarinen, Selleriestreifen und Baguette ^{1,2,3,11,A(Weizen),C,FLK}	14,80 €
Münchner Wurstsalat mit Zwiebelringen, Essiggurke und Bauernbrot ^{2,3,4,5,7,11,14,A(Weizen),I,K,M}	15,90 €
Wassermelone mit Fetakäse und Grissinistangen ^{A(Weizen),G}	19,50 €
Brotzeiteller „TRADITION“ mit Regensburger, kaltem Schweinebraten, Kalbfleischpflanzerl, Obazda, Emmentaler, Radieserl, Essiggurke, Gätnerradi, Butter und 2 Scheiben Bauernbrot ^{2,3,4,7,11,14,A(Weizen, Roggen, Gerste),C,F,G,I,K}	23,50 €
Vorspeisenbrett (für 4 Personen á 16,50 €) mit cremigem Obazda, pikanter Frischkäsecreme, Kalbfleischpflanzerl, Regensburger, Gätnerradi, Radieserl und Brezn ^{2,3,4,7,11,14,A(Weizen, Roggen, Gerste),C,F,G,I,K}	66,00 €
Cremiger Obazda aus Frischkäse und Camembert mit Lauchzwiebeln und Brezn ^{2,A(Weizen, Gerste),G}	16,70 €
Käsewürfel vom Emmentaler mit Salzbrezeln ^{11,A(Weizen, Gerste),F,G,K}	16,90 €



Aus der Wurstkuchl

Zwei Stück Münchner Weißwurst von der Traditionsmetzgerei Gaßner ^{4,7}	9,80 €
Zwei Paar Wiener Würstl ^{2,3,4,7,14,I}	11,50 €
Zwei Paar Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut ^{3,4,7,K}	16,50 €
Zwei Stück Putenbratwürstl mit Kartoffelsalat ^{1,2,4,5,7,I,K,M}	16,50 €

Werktags von Montag bis Mittwoch bei Bestellung bis 12 Uhr:
Weißwurst „TRADITION“ 2 Stück mit Brezn ^{4,7} 5,20 €

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 13,50 €

Die Wiesn-Klassiker

1/2 Bayerisches Wiesnhendl mit Petersilie gefüllt und am Spieß gebraten Aus Umweltschutzgründen verzichten wir auf Erfrischungstücher. Danke für Ihre Verständnis!	16,20 €
Gebackenes Hähnchenschnitzel mit Spezial-Kartoffelsalat ^{1,2,4,5,C,G,I,K,M}	19,80 €
Knusprige Schweinshaxe mit Natursoße und zwei Kartoffelknödel ^{2,3,4,5,A(Weizen),F,I,M}	25,90 €
1/2 gebratene Ente mit Entensoße, zwei Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut ^{2,3,4,5,11,A(Weizen),F,I,M}	35,50 €
Original nur mit grünem Bändchen!	
1/2 BIO-Wiesnhendl mit Petersilie* gefüllt und am Spieß gebraten	24,50 €

Steckerlfisch Traditionell vom Holzkohlen-Bodenfeuer

Makrele, (ca. 400-500 g) ^{D,G,I,K}	100 g	4,90 €
Lachsforelle, rotfleischig (ca. 450-750 g) ^{D,G,I,K}	100 g	5,90 €
Frisch gebacken:		
Brezn ^{A(Weizen, Gerste)}	Stück	2,40 €
Semmel ^{7,A(Weizen),F} oder Scheibe vom Bauernbrot ^{A(Weizen, Roggen)}	Stück	1,70 €

Vegetarische Gerichte

Rahmschwammerl		
Pfifferlinge, Champignons und Kräuterseitlinge mit zwei Semmelknödeln ^{2,4,A(Weizen),C,F,G,I}	20,80 €	
Käsespätzle mit geriebenem Tegernseer Käse und hausgemachten Röstzwiebeln ^{A(Weizen),C,G}	21,90 €	
BAYRISCH - VEGAN		
Dreierlei vegane Aufstriche – fein, grob und getrüffelt – Radi, Radieserl, Baguette ^{A(Weizen)}	15,50 €	
Kartoffelgulasch mit Kartoffeln, Schwammerl, Sellerie und Paprika ¹	16,80 €	



Traditionelle Schmankerl

Warmer Münchner Leberkäse mit Kartoffelsalat ^{1,2,3,4,5,7,14,I,K,M}	15,50 €
Maultaschen – abgebraten mit geschmolzenen Zwiebeln und Kartoffelsalat ^{1,2,3,4,5,A(Weizen, Roggen),C,I,K,M}	15,50 €
Krautwicklerl in Speckkümmelsoße mit Kartoffelpüree ^{3,4,7,14,A(Weizen),C,F,G,I}	19,80 €
Poltinger Lammpflanzerl in Rosmarinsoße mit Kartoffelpüree ^{3,4,7,14,A(Weizen),C,F,G,I}	23,50 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit Natursoße und zwei Kartoffelknödel ^{2,3,4,5,A(Weizen),F,I,M}	23,50 €
Saftiges Rindergulasch mit zwei Semmelknödeln ^{A(Weizen),C,G,I,K}	28,50 €
Münchner Schnitzel – mit Obazda und Speck gefülltes, goldbraun gebackenes Schweineschnitzel mit unserem Spezial-Kartoffelsalat ^{1,2,3,4,5,7,A(Weizen),C,G,I,K,M}	29,80 €
Rehragout vom Gutshof Polting, mit Wacholder-Preiselbeersoße und Spätzle ^{4,A(Weizen),C,F,I}	32,50 €

BEILAGEN

Semmelknödel ^{2,3,A(Weizen),C,G} oder Kartoffelknödel ^{2,3,5,A(Weizen),M}	3,30 €
Sauerkraut ^{5,G,M,I} oder Blaukraut ^{5,G,M,I}	5,00 €

DAS SCHMECKTE FRÜHER SCHON SAGENHAFT!

Die Historie zu diesem Gericht, finden Sie in unserem Programmheft!
Briesmilzwurst im Zwiebelsud – mit Gemüsejulienne und Riemischem Weckerl ^{2,3,4,7,A(Gerste, Roggen, Weizen),FLK,M} 22,80 €

UNSER MITTAGS-SCHMANKERL!

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

Schinkennudelfleckerl (gekochter Schinken) mit Gurkensalat ^{14,A(Weizen),C,G,M}	14,50 €
Kalbsrahmbeuscherl mit zwei Semmelknödeln ^{2,3,4,5,A(Weizen),C,F,G,I,M}	17,80 €

Für unsere kleinen Gäste halten wir eine spezielle Karte bereit!



Nachspeisen

Zwetschgenbavesen in Zimtzucker gewälzt ^{A(Weizen),C,G}	9,20 €
Milchreis mit Apfel und Zimt ^{5,G,M}	7,80 €
Zwetschgenkuchen mit Schlagrahm ^{2,A(Weizen),C,G}	7,20 €
Münchner Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{A(Weizen),C,G,H(Mandeln)}	11,50 €
2 Rohrnudeln mit Honigkruste und Vanillesoße ^{A(Weizen),C,G}	13,80 €
Reindl, voll mit köstlichen Rohrnudeln (6 Stück) für 4-6 Personen mit Honigkruste und Vanillesoße ^{A(Weizen),C,G}	39,50 €

SO WAR ES FRÜHER BRAUCH!

Radi selberschneiden – Wer kann´s noch?

Dazu gibt es ein Schnittlauchbrot ^{A(Weizen),G} und Bad Reichenhaller Spezialsalz – 15,80 €

Ein Heftpflaster gibt's umsonst dazu.

Anleitung hier:



An Guatn mit'nand!

Ihre Küchenchefs
Walter Ziegler,
Michael Schubaur
und Hubert Feilmayr