



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 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 bekommen Sie beim Festbüro am Zelteingang. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und gute Unterhaltung!

Eine OKTOBERFEST APP für Android, iPhone und iPad können Sie bei www.muenchen.de/app herunterladen. Diese App enthält einen vollständigen Geländeplan mit Suchfunktion sowie zahlreiche weitere neue 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. Wir nehmen am Bayerischen Umweltsiegel teil, damit die Wiesn noch ökologischer wird. Weitere Informationen über das Bayerische Umweltsiegel erhalten Sie unter: www.umweltsiegel.de



Die verschiedenen Bereiche im Festzelt TRADITION sind benannt nach interessanten Persönlichkeiten aus der Geschichte der Münchner Wiesn:

Andreas von Dall'Armi

Als Major der Nationalgarde organisierte Andreas von Dall'Armi (1765–1842) das erste Pferderennen anlässlich der Hochzeit von Kronprinz Ludwig und Prinzessin Therese. Auf seine Anregung hin erhielt das Areal den Namen „Theresien Wiese“.

Franz Xaver Krenkl

Der Pferdehändler und Lohnkutscher Franz Xaver Krenkl (1780-1860) war der erfolgreichste Teilnehmer an den Oktoberfestrennen. Von ihm stammt der berühmte Münchner Spruch „Wer ko', der ko'!“

Wilhelmine Reichardt

Die erste deutsche Ballonfahrerin Wilhelmine Reichardt (1788-1848) begeisterte zum Oktoberfest anno 1820 das Publikum mit ihrer Luftfahrt.

Steyrer Hans

Der Wiesnwirt Hans Steyrer (1848-1906) wurde berühmt für seinen athletischen Vorführungen. So konnte er ein 40 Liter-Fass mit nur zwei Fingern auf den Schanktisch heben.

Carl Gabriel

Carl Gabriel (1857-1931) war der größte Münchner Schausteller. Er brachte unter anderem 1902 das Hippodrom und 1910 das Teufelsrad auf die Wiesn. Beliebte waren seine jährlich wechselnden Völkerschauen.

Anton Gruber

Anton Gruber (1783-1834) hatte als Wirt von der Prater-Insel ab 1816 eine der ersten Bierbuden auf dem Oktoberfest. Er ist der erste Wiesnwirt, von dem ein Porträt bekannt ist.

Kronprinz Ludwig von Bayern & Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen

Anlässlich der Hochzeit von Kronprinz Ludwig von Bayern (1786-1868) mit der Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen (1792-1854) fand am 17. Oktober 1810 das erste Pferderennen statt. Das Gelände wurde nach der Braut „Theresien Wiese“ benannt.

Georg Lang

Der Festwirt Georg Lang (1866-1904) gilt als Erfinder der Bierzelstimmung. 1898 platzierte er auf der Wiesn seine „1. bayrische Riesenhalle“, in der er den noch heute bekannten Trinkspruch „Ein Prosit der Gemütlichkeit, 1–2–3– guffa“ einführte.

Michael August Schichtl

Der Schausteller Michael August Schichtl (1851-1911) erlangte Berühmtheit mit seiner Schaubude. Noch heute wird beim Schichtl die „Enthauptung einer lebenden Person mittels Guillotine“ durchgeführt.

Vogel-Jakob

Lorenz Tresenreiter (1901-1960) verkaufte als „Vogel-Jakob“ seit den 20er Jahren auf der Wiesn seine Vogelpeiferl zum Imitieren der Vogelstimmen.

Kitty Mathieu

Die Schaustellerin Kitty Mathieu (1910-1990) war um 1930 die erste Motorradfahrerin in der „Steilwand“ als damalige Neuheit. Als „Kitty und Pitt“ erlangte sie mit ihrem Partner Berühmtheit.

Thomas Wimmer

Thomas Wimmer (1887-1964) zapfte 1950 zum ersten Mal als Münchner Oberbürgermeister im Schottenhamel-Zelt das erste Fass an. Seitdem wurde dieser Akt zum Eröffnungsritual des Oktoberfestes.

Max Stehbeck

Der Münchner Schausteller Max Stehbeck (1869-1941) brachte als amerikanische Neuheit die erste transportable Achterbahn auf die Wiesn.

Festzelt TRADITION



Speisen und Getränke



OIDE WIESN 2017

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Liebsteckl-Pfannkuchen ^{4, A(Weizen), C, F, G, I}	5,00 €
Gulaschuppe vom bayerischen Fleckvieh ^{A(Weizen), F, I}	8,80 €

Salate

Salat vom Bayerischen Wiesenhendl mit Romanasalat vom Münchner Gärtner Kreuzinger, in körnigem Senf-Schmand-Dressing, mit Kirschtomaten, geriebenem Bergkäse und Brezeneroutons ^{A(Weizen, Gerst), C, G, K, M}	14,50 €
Kleiner Münchner Salatteller ^{1, 2, 4, 5, I, K, M}	5,90 €
Beilage Spezial-Kartoffelsalat ^{1, 2, 4, 5, I, K, M}	5,20 €
Beilage Krautsalat ^{2, 5, M}	4,00 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln ^{A(Weizen), C, G}	15,20 €
Rahmschwammerl	
Pfifferlinge, Champignons und Egerlinge mit zwei Semmelknödeln ^{2, 4, A(Weizen), C, F, G, I}	15,50 €

BAYRISCH - VEGAN

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

Nur für Kinder

Ein Paar Wiener Würstl mit Senf und einer Semmel ^{2, 3, 4, 7, 14, A(Weizen), E, I, K}	3,90 €
Semmelknödel mit Schwammerlsoße ^{2, 4, A(Weizen), C, F, G, I}	4,50 €
Kinder-Schweinebraten mit Kartoffelknödel ^{2, 3, 4, 5, A(Weizen), E, I, M}	6,50 €

Brotzeiten

Scheibe kalter Leberkäse mit Senf ^{2, 3, 4, 7, 14, I, K}	6,50 €
Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln und einer Scheibe Bauernbrot ^{3, 5, 14, A(Weizen, Roggen), M}	8,50 €
Raditteller mit aufgedrehtem Radi und Radiesel von der Münchner Gärtnerei Kreuzinger, dazu ein Schnittlauchbrot ^{A(Weizen, Roggen), G}	8,80 €
Münchner Wurstsalat	
mit Zwiebeln, Essiggurke und einer Scheibe Bauernbrot ^{2, 3, 7, 11, 14, A(Weizen, Roggen), I, K}	10,80 €
Kalter Schweinebraten mit Fäehergurke und gerissem Meerrettich ^{5, 11, M}	11,50 €
Matjessalat in Rhoner-SauerrahmsöÙe	
mit Apfel, Zwiebeln, Gurkerl, dazu eine Semmel ^{5, 7, 11, A(Weizen), F, G, M}	14,80 €
Gesurttes Schäufele mit gerissem Meerrettich, Gurke und 2 Scheiben Bauernbrot ^{5, 11, 14, A(Weizen, Roggen), M}	15,50 €
Brotzeiteller „TRADITION“ mit Handwurst, kaltem Schweinebraten, gesurtem Schäufele, Kirschtomatenrispe, Radieserl, Gärtnerradl, Butter und 2 Scheiben Bauernbrot ^{2, 3, 4, 7, 11, 14, A(Weizen, Roggen, Gerst), G, I, K}	18,80 €
Brotzeitbrett für 8 bis 10 Personen als Vorspeise mit Gärtnerradl, Kürbiskernercreme, Radieserlfrischkäsecreme, Handwurst, kaltem Schweinebraten, gesurtem Schäufele, Kirschtomatenrispe, Radieserl, Butter und Bauernbrotschnitten ^{2, 3, 4, 7, 11, 14, A(Weizen, Roggen, Gerst), G, I, K}	91,00 €
Cremiger O'bazda	
aus Frischkäse und Camembert mit Lauchzwiebeln und einer Breze ^{2, A(Weizen, Gerste), G}	12,50 €
Bergkas mittelalt & Hirschberger von der Naturkäserei „Tegernseer Land“ mit Weintrauben und Salzbrezeln ^{A(Weizen, Gerste), G}	14,80 €

Aus der Wurstküch

Zwei Stück Cassners Münchner Weißwürst ^{4, 7}	6,50 €
Zwei Paar Wiener Würstl ^{2, 3, 4, 7, 14, I}	7,50 €
Zwei große Rostbratwürst - à 100g - mit Sauerkraut ^{3, 4, 7, K}	11,50 €
Zwei Stück Hühnchen Bratwürst mit Kartoffelsalat ^{1, 2, 4, 5, 7, I, K, M}	10,20 €
Montag bis Freitag bei Bestellung bis 11 Uhr: Cassners Weißwürst ^{4, 7} - pro Stück	1,90 €

Traditionelle Schmankerl

Warmer Münchner Leberkäs mit Kartoffelsalat ^{1, 2, 3, 4, 5, 7, 14, I, K, M}	10,50 €
Krautwickel in SpeckkümmelsoÙe und Kartoffelpüree ^{3, 4, 7, 14, A(Weizen), C, F, G, I}	11,20 €
Gebackener Kalbsfuß - ausgelöst - mit RemouladensoÙe und Spezialkartoffelsalat ^{1, 2, 4, 5, A(Weizen), G, C, I, K, M}	15,50 €
Kalbsrahmbeuschel mit zwei Semmelknödeln ^{2, 4, 5, A(Weizen), C, F, G, I, M}	12,50 €
Briesmilzwurst gebacken mit Spezialkartoffelsalat ^{1, 2, 4, 5, 7, A(Weizen), C, E, I, K, M}	15,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit NatursoÙe und Kartoffelknödel ^{2, 3, 4, 5, A(Weizen), E, I, M}	16,90 €
Lammhaxerl in RosmarinsoÙe mit zwei Semmelknödeln ^{2, 4, A(Weizen), C, F, I}	19,50 €
Münchner Schnitzel - mit Kalbsbrät und Pilzen gefülltes, goldbraun gebackenes Schweineschnitzel mit unserem Spezial-Kartoffelsalat ^{1, 2, 3, 4, 5, 7, A(Weizen), C, I, K, M}	20,50 €
Geschmorte Ochsenschulter mit OchsenchwanzsoÙe, zwei Semmelknödel und Wurzelgemüse ^{2, 4, A(Weizen), C, F, G, I}	21,50 €
Rehragout vom Gutshof Polting, in Wacholder-RosmarinsoÙe, dazu Preiselbeeren und Spätzle ^{4, A(Weizen), C, E, I}	21,80 €

Unsere 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), E, G, I}	9,80 €
Gefüllter Paprika mit TomatensoÙe dazu Kartoffeln	12,50 €

Die Wiesn-Klassiker

1/2 Bayerisches Wiesenhendl mit Petersilie gefüllt und am Spieß gebraten Aus Umweltschutzgründen verzichten wir auf Erfrischungstücher. Danke für Ihre Mithilfe!	11,15 €
Knusprige Schweinshaxe mit NatursoÙe und 2 Kartoffelknödeln ^{2, 3, 4, 5, A(Weizen), E, I, M}	19,50 €
1/2 Niederbayerische „Lugeder“ Ente gebraten mit EntensoÙe, 2 Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut ^{2, 3, 4, 5, 11, A(Weizen), E, I, M}	24,50 €
BIO Original nur mit grüner Schleife! 1/2 BIO-Wiesenhendl mit Petersilie* gefüllt und am Spieß gebraten	18,70 €

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 €

Nachspeisen

Zwetschgenbavasen in Zimtucker gewälzt ^{A(Weizen) C, G}	6,20 €
Zwetschgendatschi mit Schlagrahm ^{2, A(Weizen) C, G}	6,80 €
Münchner Apfelstrudel mit Mandeln und VanillesoÙe ^{A(Weizen) C, G, I}	7,90 €
Bayerische Creme mit Hollerkoch ^{C, G, M}	8,20 €
2 Rohrnudeln mit Honigkruste und VanillesoÙe ^{A(Weizen) C, G}	9,40 €
Reindl, voll mit köstlichen Rohrnudeln (6 Stück) für 6 Personen mit Honigkruste und VanillesoÙe ^{A(Weizen) C, G}	28,10 €

Getränke

1 Maß Augustiner Wiesn Edelstoff vom Holzfass ^{A(Gerste)}	1 l	10,65 €
1 Radlermaß ^{2, A(Gerste)}	1 l	10,65 €
1 Maß Löwenbräu Alkoholfrei ^{A(Gerste)}	1 l	10,65 €
Franziskaner Hefeweißbier ^{A(Gerste, Weizen)}	0,5 l	5,95 €
<i>- nur im Weißbiergarten erhältlich -</i>		
Tafelwasser	0,5 l	3,50 €
VC-Plus Zitronenlimonade ²	0,5 l	3,50 €
Schlör Apfelsaftschorle	0,5 l	4,95 €
VC-Plus Cola-Mix ^{1, 2, 7, 9}	0,5 l	4,95 €
Qualitätsweine vom Staatlichen Hofkeller Würzburg, Franken:		
Residenzschoppen Cuvée weiß, trocken ^M	0,25 l	8,50 €
Residenzschoppen Cuvée rot, trocken ^M	0,25 l	9,50 €
Weinschorle weiß ^M	0,5 l	8,10 €

Schlierachtaler Gebirgsenzian von der Verschlussbrennerei Silbernagl in Hausham Vol. 40%	4 cl	6,80 €
Holzfass Obstler von Lantenhammer, Schliersee Vol. 40%	5 cl	8,50 €
Williamsbirnenbrand von Lantenhammer, Schliersee Vol. 40%	5 cl	9,20 €
Wurzelstolperer-Kräuterbitter aus Erbdorf von der Steinwälder Hausbrennerei Schraml Vol. 30%	4 cl	7,20 €
Haferl Kaffee	0,2 l	5,00 €

Krugverkauf

bei uns im Wiesnbüro!

Wiesnwirtekrug 2017	20,00 €
Wiesnwirtekrug 2017 mit Zinndeckel	33,00 €
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:

Festring Musik-CD „Bayerische Märsche“	15,00 €
Anstecknadel Oide Wiesn	5,00 €
Anstecknadel Festzelt TRADITION	5,00 €



An Guatn mit 'nand!

Ihre Küchenchefs

Walter Ziegler
und
Michael Schubaur



Erklärung der in Speisen und Getränken enthaltenen ZUSATZSTOFFE: 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärtzt; 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 (Mandel, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse); I = Sellerie / Sellerieprodukte; K = Senf / Senfprodukte; L = Sesamsamen / Sesamprodukte; M = Schwefeldioxid / Sulfite; N = Lupinen / Lupinenprodukte; 0 = Weichtiere / Weichtierprodukte; * nicht Bio