

# Getränke

1 Maß Augustiner Wiesn Edelstoff vom Holzfass <sup>A(Gerste)</sup>	1 l	15,30 €
1 Radlermaß <sup>2, A(Gerste)</sup>	1 l	15,30 €
1 Maß Löwenbräu Alkoholfrei <sup>A(Gerste)</sup>	1 l	15,30 €
Franziskaner Hefeweißbier <sup>A(Gerste, Weizen)</sup>	0,5 l	8,30 €
<i>- nur im Weißbiergarten erhältlich -</i>		
Tafelwasser	0,5 l	4,60 €
VC-Plus Zitronenlimonade <sup>2</sup>	0,5 l	5,20 €
Schlör Apfelsaftchorle	0,5 l	6,80 €
VC-Plus Cola-Mix <sup>1,2,7,9</sup>	0,5 l	6,20 €
Adelholzener Rhabarberschorle	0,5 l	7,20 €
<b>Qualitätsweine vom Staatlichen Hofkeller Würzburg, Franken:</b>		
Residenschoppen weiß, trocken, Qualitätswein <sup>M</sup>	0,25 l	12,90 €
Residenschoppen rot, trocken, Qualitätswein <sup>M</sup>	0,25 l	12,90 €
Weinschorle weiß <sup>M</sup>	0,5 l	12,90 €
Tillmann Secco von der Gebietsweingossenschaft Franken <sup>M</sup>	0,2 l	13,80 €
Tillmann Secco von der Gebietsweingossenschaft Franken <sup>M</sup>	0,75 l	34,50 €
<b>Brennerei Silbernagl – Älteste Brennerei im Schlierachtal:</b>		
Gebirgsenzian	4 cl	8,90 €
Obstler	4 cl	9,20 €
Weinberg-Pfirsich Likör	4 cl	8,80 €
<b>Brennerei Lantenhammer vom Schliersee:</b>		
Williamsbirnenbrand	5 cl	12,90 €
SILD Honey & Heather Bavarian Whisky Liqueur	5 cl	12,90 €
<b>Steinwälder Hausbrennerei Schraml aus Erbendorf:</b>		
Wurzelstolperer-Kräuterbitter	5 cl	9,80 €
Haferl Kaffee <sup>9</sup>		6,80 €

# Krugverkauf

Wiesnwirtekrug 2025		39,90 €
Wiesnwirtekrug 2025 mit Zinndeckel		54,90 €
Augustiner Keferloher 1 l		12,00 €
Augustiner Keferloher 1 l mit Zinndeckel		28,00 €
Franziskaner Weißbierkrug 0,5 l		15,00 €
<b>und außerdem als Oide Wiesn Souvenirs:</b>		
Musik-CD „Musik von der Oidn Wiesn“		10,00 €
Anstecknadel Festzelt TRADITION <sup>Rate</sup>		6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesn Paradieserl		6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesn Festring Zapfhahn		6,00 €
Anstecknadel Oide Wiesn 175 Jahre Bavaria		10,00 €
Anstecknadel Oide Wiesn Festring		7,00 €
Anstecknadel Augustiner – Oide Wiesn		10,00 €
Jubiläumsausgabe – 10 Jahre Festzelt TRADITION		10,00 €
Metallabzeichen Oide Wiesn		12,00 €

Eklärung der in Speisen und Getränken enthaltenen ZUSATZSTOFFE: 1 – Farbstoffe; 2 – Konservierungsstoffe; 3 – Antioxidationsmittel; 4 – Geschmacksverstärker; 5 – Geschwefelte; 6 – Geschwärtzt; 7 – Phosphat; 8 – Milcheiweiß; 9 – koffeinhaltig; 10 – cholesterinreich; 11 – Süßungsmittel; 12 – mit Phenylalanin; 13 – gewachst; 14 – Nitritnitrosalt; 15 – Taurin; 16 – Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen).  
 Erhältliche ALLERGENE: A – glutenhaltiges Getreide (Gerstendinkel); B – Krebstiere / Krebs tierprodukte; C – Ei / Eiprodukte; D – Fisch / Fischprodukte; E – Erdnüsse / Erdnussprodukte; F – Sojabohnen / Sojabohnenprodukte; G – Milch / Milchprodukte; H – Schalenfrüchte / Schalenfrüchtlprodukte (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, 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



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 und im neuen Tassilogarten. Mehr Infos unter: [www.Ratskeller.com](http://www.Ratskeller.com) & [www.Tassilogarten.de](http://www.Tassilogarten.de)

## 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](http://www.oktoberfest.de). Hier finden Sie einen vollständigen Geländeplan, zahlreiche aktuelle Informationen über die großen und kleinen Zelte, sowie die Wiesn-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 Kaution 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: Am letzten Wiesn-Sonntag von 12 bis 13 Uhr Live-Übertragung des BR Frühstoppings Donnerstags Kindervormittag im Limogarten mit dem echten Münchner Kindl von 10 bis 12 Uhr

# Oide Wiesn



## ÖFFNUNGSZEITEN

Unser Festzelt Tradition ist vom 20. September 2025 bis einschließlich 5. Oktober 2025 täglich von **10:00 Uhr bis 23:30 Uhr** geöffnet.

## PARTNER

Ratskeller München  
Schnitzwirt  
Tassilogarten  
Crepesfrut

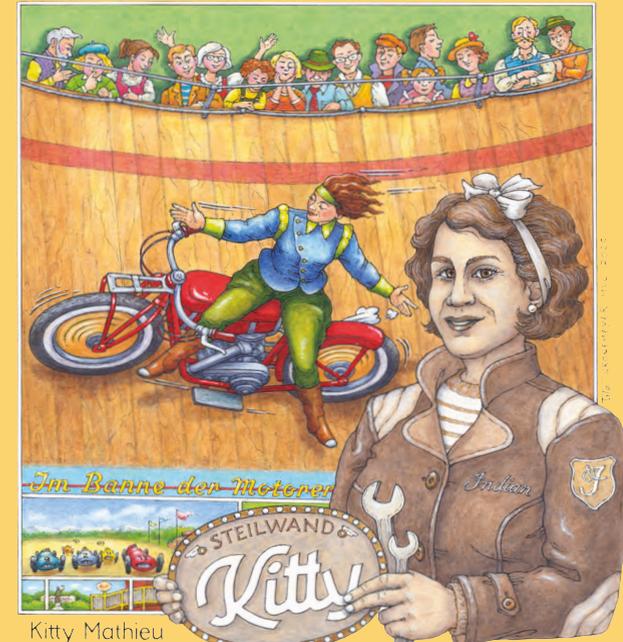


ABCERT Code: DE-ÖKO-006

# Festzelt TRADITION



AUSGEZEICHNETES  
BAYERISCHES  
FESTZELT



Kitty Mathieu

# Speisen & Getränke

OIDE WIESN 2025

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Fleischstrudel 4, A(Weizen), C, F, G, J	7,80 €
Altbayerische Kartoffelsuppe mit Gemüswürfeln, Röstzwiebeln und Croûtons (vegan) A(Weizen), E, I	7,80 €
Gulaschsuppe vom bayerischen Fleckvieh A(Weizen), E, I	10,80 €

## Salate

Chesalat – Eisbergsalat mit Frenchdressing, gekochtem Ei, Schinken- und Käsestreifen 2,3,4,5,7,14, C, E, G, K, M, J	19,80 €
Kleiner Münchner Salatteller 1,2,4,5,1, K, M	7,90 €
Beilage Spezial-Kartoffelsalat 1,2,4,5,1, K, M	7,80 €
Beilage Krautsalat 2,5, M	6,80 €

## Brotzeiten

Scheibe kalter Leberkäse mit Senf 2,3,4,7,14,1, K	9,50 €
Raditteller – 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 Fäehgerurke und Meerrettich 5,1,1, K, M	14,50 €
Geflügelsalat „TRADITION“ mit Mayonnaise, Ananas, Mandarinen, Selleriestreifen und Baguette 1,2,3,11, A(Weizen), C, F, J, K	15,50 €
Münchner Wurstsalat mit Zwiebelringen, Essiggurke und Bauernbrot 2,3,4,5,7,11,14, A(Weizen, Roggen), I, K, M	16,50 €
Brotzeiteller „TRADITION“ mit Regensburger, kaltem Schweinebraten, Fleischpflanzerl, Obazda, Emmentaler, Radieserl, Essiggurke, Gärtneradi, Butter und 2 Scheiben Bauernbrot 2,3,4,7,11,14, A(Weizen, Roggen, Gerste), C, F, G, J, K	23,80 €
Vorspeisenbrett (für 4 Personen à 17,00 €) mit cremigem Obazda, pikanter Frischkäsecreme, Fleischpflanzerl, Leberkäse, Gemüstick, Gärtneradi, Radieserl und Brezn 2,3,4,7,11,14, A(Weizen, Roggen, Gerste), C, F, G, J, K	68,00 €
Cremiger Obazda aus Frischkäse und Camembert mit Lauchzwiebeln und Brezn 2, A(Weizen, Gerste), G	17,20 €
Käsewürfel vom Emmentaler mit Salzbrezeln und Trauben 11, A(Weizen, Gerste), F, G, K	17,50 €



## Aus der Wurstküch

Zwei Stück Münchner Weißwurst von der Traditions Metzgerei Gafner 4,7	10,00 €
Zwei Paar Wiener Würstl 2,3,4,7,14, J	11,90 €
Zwei Paar Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut 3,4,7, K, J	17,20 €
Zwei Stück Putenbratwürstl mit Kartoffelsalat 1,2,4,5,7,1, K, M	17,20 €
Werktags von Montag bis Mittwoch bei Bestellung bis 12 Uhr: Weißwurst „TRADITION“ 2 Stück mit Brezn 4,7, A(Weizen, Gerste)	5,50 €
Werktags von Montag bis Freitag von 10 bis 12 Uhr: „Lohnkutscher“ Frühstück mit Röstkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Spiegelei und gerösteten Schwarzbrotecken 2,3,14, A(Weizen, Roggen), C	14,50 €

## Die Wiesn-Klassiker

1/2 Bayerisches Wiesnhendl mit Petersilie gefüllt und am Spieß gebraten Aus Umweltschutzgründen verzichten wir auf Erfrischungstücher. Danke für Ihre Verständnis!	16,90 €
Gebackenes Hähnchenschnitzel mit Spezial-Kartoffelsalat 1,2,4,5, A(Weizen), C, G, I, K, M	21,80 €
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	36,50 €
Original nur mit grünem Bändchen! Bio-Qualitätssiegel Bayern 1/2 BIO-Wiesnhendl mit Petersilie* gefüllt und am Spieß gebraten	25,90 €

## 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	2,50 €
Semmel 7, A(Weizen), F oder Scheibe vom Bauernbrot A(Weizen, Roggen)	Stück	1,80 €

## Vegetarische Gerichte

Zwei Stück Kaspressknödel – mit Sauerkraut A(Weizen), C, G, J	17,80 €
Rahmschwammerl	
Pfifferlinge, Champignons und Kräuterseitlinge mit zwei Semmelknödeln 2,4, A(Weizen), C, E, G, J	21,80 €
Käsespätzle mit geriebenem Tegernseer Käse und hausgemachten Röstzwiebeln A(Weizen), C, G	22,50 €
<b>BAYRISCH - VEGAN</b>	
Dreierlei vegane Aufstriche – fein, grob und getrüffelt – Radi, Radieserl, Baguette A(Weizen)	16,50 €
Kartoffelgulasch mit Kartoffeln, Schwammerl, Sellerie und Paprika 1	17,80 €



## Traditionelle Schmankerl

Warmer Münchner Leberkäse mit Kartoffelsalat 1,2,3,4,5,7,14,1, K, M	16,50 €
Maultaschen – abgebraten mit geschmolzenen Zwiebeln und Kartoffelsalat 1,2,3,4,5, A(Weizen, Roggen), C, I, K, M	16,80 €
Krautwicklerl in Speckkümmelesoße mit Kartoffelpüree 3,4,7,14, A(Weizen), C, F, G, J	19,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit Natursoße und zwei Kartoffelknödel 2,3,4,5, A(Weizen), F, I, M	24,50 €
Poltinger Lammflanzerl in Rosmarinsoße mit Kartoffelpüree 3,4,7,14, A(Weizen), C, F, G, J	25,50 €
Saftiges Rindergulasch mit zwei Semmelknödeln A(Weizen), C, G, I, K	29,50 €
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 Wachholder-Preiselbeersoße und Spätzle 4, A(Weizen), C, F, I, G	33,50 €
<b>BEILAGEN</b>	
Semmelknödel 2,3, A(Weizen), C, G oder Kartoffelknödel 2,3,5, A(Weizen), M	3,50 €
Sauerkraut 5, G, M, J oder Blaukraut 5, G, M, J	5,00 €
Pommes-Frites	6,50 €

**DAS SCHMECKTE FRÜHER SCHON SAGENHAFT!**   
Das Rezept zu diesem Gericht, finden Sie in unserem Programmheft!  
Kalbsrahmeuschler – mit zwei Semmelknödeln 2,4,5, A(Weizen), C, E, G, I, M

**UNSER MITTAGS-SCHMANKERL!**  
von Montag bis Freitag ab 11 Uhr, solange der Vorrat reicht.

Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Risibisi 14, A(Weizen), C, G, M	14,50 €
Zwei Fleischpflanzerl mit Spezial-Kartoffelsalat 2,3,4,5, A(Weizen), C, E, G, I, M	15,50 €

## Nachspeisen

Zwetschgenbavaren in Zimtzucker gewälzt A(Weizen), C, G	9,50 €
Milchreis mit Apfel und Zimt 5, G, M	8,20 €
Zwetschgenkuchen mit Schlagrahm 2, A(Weizen), C, G	7,50 €
Münchner Apfelstrudel mit Vanillesoße A(Weizen), C, G, H (Mandeln)	11,80 €
2 Rohnudeln mit Honigkruste und Vanillesoße A(Weizen), C, G	13,80 €
Reindl Kaiserschmarrn für 2-3 Personen mit Apfelsauce 2,3,5,11, A(Weizen), C, G, M	28,50 €

**SO WAR ES FRÜHER BRAUCH!**  
Radi selberschneiden – Wer kann 's noch?

Dazu gibt es ein Schnittlauchbrot und Bad Reichenhaller Salz A(Weizen, Roggen), G – 15,80 €

Ein Heftpflaster gibt's umsonst dazu.

Anleitung hier:



Für unsere kleinen Gäste halten wir eine spezielle Karte bereit!



An Guatn mit 'nand!

Ihre Küchenchefs  
Walter Ziegler,  
Michael Schubaur  
und Hubert Feilmayr

