

Oide Wiesn 2019

SPEISEN & GETRÄNKE



Liesl Karlstadt & Mizzi Schneider

Monaesisa, Literaturarchiv der Stadt München



MÜNCHEN

Weißwurst und Münchner Voessen von 10.00 Uhr bis 14.00 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

Weißwurst ⁵⁷

Zwei Stück, mit süßem Senf ⁷⁷ und kleiner Brezn ^{A8}

8,90 €

Kalbslungerl ^{1G}

leicht sauer abgeschmeckt,
mit Semmelknödel ^{ACG}

9,50 €

Kesselfleisch ¹

Gesottenes vom Schweinswammerl, Züngerl
und Herz, mit abgeschmälzten Zwiebeln ¹,
Kren ³, dazu Erdäpfel

9,80 €

Kronfleisch ¹

zart gesottenes Zwerchfell vom Rind,
rosa serviert, mit Erdäpfelgemüse und Kren ³

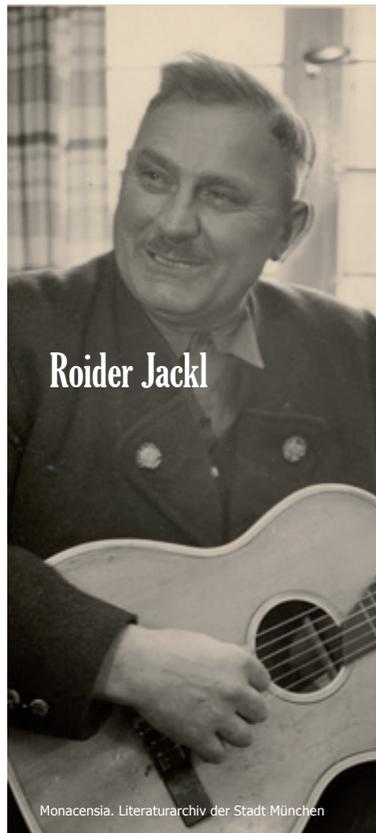
11,90 €

Kalbsbries-Milzwurst ²⁵

abgebräunt, serviert mit Bratensoße ^{GI}
und Erdäpfelsalat ¹³

11,90 €

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



Roider Jackl

Monacensia. Literaturarchiv der Stadt München

MITTAGSGERICHE

zu den Wochentagen

Montag

Schweinsgulasch
scharf ^G, mit Pepperoni
und Erdäpfeln

12,50 €

Donnerstag

außer Feiertag

Kalbsfüße ^{AC} ausgelöst, in
Butterschmalz ⁹ gebacken,
mit Erdäpfelsalat ¹³
und Remouladensoße ^{DGIJ}

12,90 €

Dienstag

Knödelgröstl
mit Erdäpfelknödel ^{A2},
Hendlfleisch, abgeschmälzten
Zwiebeln, gebratenem Speck
und Bratensoße ^{GI}

11,90 €

Freitag



- Vegetarisch -

Gemischte Schwammerl
in Rahm ^{AG}, mit
Semmelknödeln ^C

8,90 €

Mittwoch

Ofenfrischer Leberkäs
mit Erdäpfelsalat ¹³
und scharfem Senf ^J

8,90 €



KINDERKARTE & FAMILIENTAG

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



Karl Valentin

Monacensia. Literaturarchiv der Stadt München



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

Aus der Suppnküche

Leberspatzlsuppn^{ACGI}

Leberspatzl und Gemüsestreifen
in kräftiger Rindskraftbrühe^{F1},
mit Schnittlauch

5,90 €

Kürbisapfelsuppn^{AGHI}

mit steierischem Kürbiskernöl^E
und gerösteten Weißbrotwürfeln^A

6,90 €



Hühnereintopf

mit Suppennudeln
und Wurzelgemüse^I

11,90 €



SUPPN & BROTZEITEN



Für 4 Personen

Bayerisches Brotzeitbrettl²³⁵⁷

Bauerngeräuchertes, Streichwurst,
kalter Braten, Handwurst, Obazda^{G2},
Griebenschmalz, Radieserl, Kren³,
reich garniert

38,00 €

Obazda Kas^{G2}

garniert mit Zwiebelringen
und Radieserl

9,90 €



Münchner Wurstsalat²³⁵

aus der Regensburger,
sauer angemacht^{1J}
mit Zwiebelringen, Essigurke,
Tomate und Radieserl

10,50 €

Saurer Burgkäse

Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

mit Zwiebelringen und Essigsud

8,90 €



Portion dem Hubert sein

Glontaler Bio-Emmentaler

Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

dünn geschnitten, mit Salz und Pfeffer

9,80 €



Herrmannsdorfer Bio-Käserei

Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 Hubert Stadler

Für 2 Personen

„I streich da oane auf“

3 Aufstriche:
Kräutertopfen^G, Obazda^{G2},
Tomaten-Basilikumfrischkäse,
dazu Radieserl

16,00 €



Aus dem Wurstkessel

Wollwurst^{GI}

2 Stück abgebräunt
mit Bratensoße^{GI} und Erdäpfelsalat^{1J}

11,00 €

* Rostbratwürstl^{GI}

6 Stück vom Grill,
serviert mit Sauerkraut^{1J}
und scharfem Senf^J

12,80 €



* Schweine und Schweinefleisch:
„Geprüfte Qualität Bayern“
www.gq-bayern.de

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

bis 14 Uhr:

Kleine Brezn^{a1 a2 a3 f}

1,80 €

Aus dem Bauchladen
oder von der Kellnerin / dem Kellner:

Große Wiesnbrezn^{a1 a2 a3 f}

5,40 €



Aus heimischen Gewässern

„König Ludwigs Hechtenkraut“^D

– nach einem königlichen Rezept –
Leibspeis von König Ludwig II
Hecht^D mit gewaschenem Sauerkraut^{I,J},
verrührtem Ei^C, Semmelbrösel^A und
Parmesan^G gebacken, im Reindl serviert
24,00 €

Steckerlfisch^D

ca. 300 Gramm Saibling
in der Zeitung serviert
Beilagen bitte extra bestellen
23,00 €

Matjes^{9DG}

– vom heimischen Saibling –
mit Feigensenf-Dip, Hausfrauensoße und Rote-Bete-
Schmand mit frischen Kräutern, dazu Salzerdäpfel
Eingelegt und zu Matjes veredelt vom Fischermichl,
Claus Just aus Ammerland, Starnberger See
19,90 €

Die Saiblinge werden naturnah gezüchtet
bei der Fischerei Wiegel, Weidental

Vegetarisch, Vegan & Slow Food

Käsespätzle^{ACG}

Spätzle mit drei Allgäuer Käsesorten,
dazu geröstete Zwiebelringe^A
13,90 €

Kürbisteigtaschen^{ACG}

mit Kürbissoße, geriebenem Bergkäse^G,
Rauke und geschmälzten Kirschtomaten
16,90 €

Gemüseintopf^I

mit buntem Marktgemüse und Erdäpfeln,
im Weckglas serviert
9,90 €

Großer Ofenerdäpfel^I

mit Avocadocreme,
Pfannengemüse und Basilikum
11,60 €

Von Feld und Wiesn



Wiesn Salat

Rohkost- und Blattsalate
mit einem ¼ niederbayerischen
Hendl, dazu Joghurtdressing^{GJ}
12,90 €

Herzhafter Bauernsalat

Herbstliche bunte Salatmischung
mit Honig gratiniertem Ziegenkäse^{AG},
gerösteten Kerndl^E und Mangodressing^J
mit weißem Balsamico
13,90 €



Gemischter Beilagensalat

mit Joghurtdressing^{GJ}
5,90 €



Überwiegend regionale und naturbelassene Produkte



Vegetarisch



Vegan

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



Und da Gíglgígl hod a Hen ghabt, und da Goglgígl der hods a, sogd da Gíglgígl zum Goglgígl, gíglgígl du de meine a...

SCHMANKERLKÜCH' aus der Schönheitskönigin



* Schweinsbraten

von * Schulter und * Wamperl,
mit Bratensoße^{G I}, Sauerkraut^{I J}
und Kümmelerdäpfeln

18,50 €

dazu
Erdäpfel-
salat^{I J}
4,70 €

1/2 Wiesn-Hendl

von niederbayerischer Herkunft,
natürlich gezüchtet und gefüttert

11,70 €



Ganzes Giggerl

- männlich, ca. 600 g, biologisch
aufgewachsen in Österreich –
mit Butter und Petersilie resch
gebraten, mit Brezenknödel
gefüllt^{A C G}, dazu Bratensoße^{G I}

24,00 €

Bio-Zertifizierung fürs Giggerl: DE-ÖKO-006

Rindsbrust von der Färs

– vom Allgäuer Weiderind –
aus dem Wurzelsud^I, serviert
mit Gemüse „Pichelsteiner Art“^I
und Kren³

19,90 €

Ochsenbackerl

geschmort in kräftiger
Rotweinsauce^I,
mit Pfannengemüse^I
und Millirahmerdäpfeln^{C G}

24,00 €

Zwiebelrostbraten

– Ribeye Steak vom Allgäuer
Weiderind, acht Wochen gereift,
nur mit Heu und Gras gefüttert –
mit Kässpätzen^{A C G}, Röstzwiebeln^A
und Soß^{G I}

28,00 €

Rinderfilet

– vom Murnauer Rind –
im Ganzen rosa gebraten, mit
Portweinsauce^I, Pfannengemüse^I
und Millirahmerdäpfeln^{C G}

36,00 €

Die bayerische Färs vom Murnauer Rind:

Die Färs ist ein weibliches Rind, 2-3 Jahre
alt, hat noch nicht gekalbt. Da Färsen langsamer
wachsen als Jungbullen, hat das Fleisch eine
feinere Marmorierung, und ist dadurch intensiv
und vollmundig im Geschmack, sehr zart.

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

Rehragout^I

mit Blaukraut,
Wildpreiselbeeren
und Hauberlingen^{A C}

24,00 €

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



* Halbe Schweinshaxe

mit Natursoße^{G I}
und Erdäpfelknödel^{A 2}

21,00 €



* Ganze resche Schweinshaxe

mit Kren³ und scharfem
Senf^J, auf dem Holzbrett
serviert

25,00 €

* Schweine und Schweinefleisch:
„Geprüfte Qualität Bayern“
www.gq-bayern.de

Für 2 Personen: Wiesn-Reindl

mit 1/4 Hendl, Spanferkel, * Wamperl,
* Bratwürstl, Erdäpfelknödel^{2 A},
Erdäpfelsalat^{I J}, Blaukraut und Sauerkraut^{I J}

36,00 €

Gebratene Kalbshaxe^{G F I J}

mit abgerösteten Semmelknödeln^{A C},
bayerischem Pfannengemüse
und Bratensaft

24,00 €

Extrige Beilagen

je 4,20 €

^{A 2} Erdäpfelknödel

^{I J} Sauerkraut

Blaukraut

^{I J} Speckkrautsalat

^G Millirahmerdäpfel

^{A C} Hauberling



^{I J} Erdäpfelsalat 4,70 €

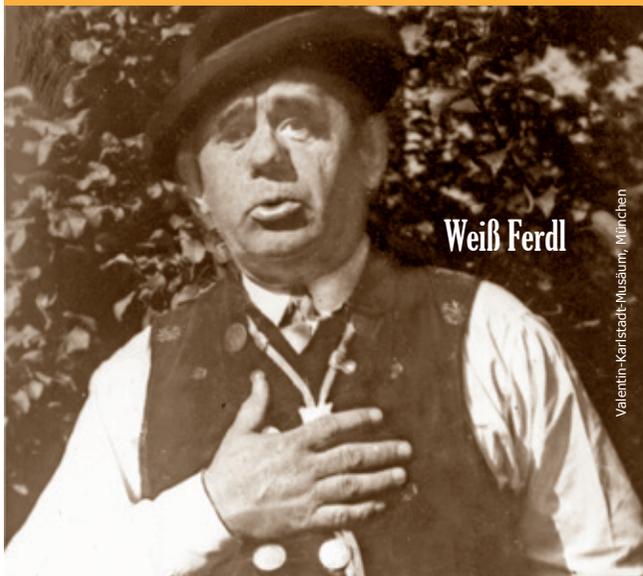


Und da Leberknödl und da Sem-meknödl, die ham si ned vertrong,

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

Valentin-Karlstadt-Museum, München

AUS DER KAFFEEKÜCHE

Haferl Kaffee

6,40 €

Cappuccino⁹

6,40 €



Café Intención especial bio – Café Creme
Ausgewählte Bohnen aus biologischem Anbau,
besonders fruchtig und unverfälscht im Geschmack,
versprechen fairen Genuss.
J.J Darboven

NACHSPEISN



Für 2 Personen:

Kaasbrettl

feine und deftige Käseauswahl
von der Herrmannsdorfer Biokäserei

23,80 €

Käse: Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Münchner Dampfnudel^{ACG3}

mit Vanillesoße^{CG}

7,90 €

Bayerischer Apfelstrudel^{ACG3}

mit Vanillesoße^{CG}

8,90 €

Zubereit-
ung dauert
a bisserl

Kaiserschmarrn^{ACGH}

mit Rosinen, Butter, Zucker und
Mandeln karamellisiert^{9h}, dazu Apfelmus³

14,90 €

Für 4 Personen:

Süßes Reindl^{ACGH3}

mit Apfelstrudel, Dampfnudel,
Kaiserschmarrn, Vanillesoße und Apfelmus

39,00 €



Hans Blädel

Valentin-Karlstadt-Museum, München

Für die ganze Tischrunde: Original Wachauer Marille

Sigi Herzog, Saalfelden

– in gebrauchtem Marillenfass gereift –

Sensationelle Fruchtnase, ausgeprägt mit süßem
Fruchtschmelz und dezenter Vanille am Gaumen

Edelbrand aus dem Holzfass

0,35 Ltr. 90,00 €

Mit 8 Schnapskrügerl

130,00 €



SCHNÄPSE

Geile Nuss^{Haselnuss}



Haselnuss Spirituose
Destillerie Bauer, 33% Vol

2 cl 4,90 €

Erdbeer-Limes¹



Erdbeere mit Wodka
Stettner, 16% Vol

2 cl 3,90 €

Schönheitskönigin



Birnen-Edelbrand

Williamsbirne select, 40% Vol
Feindestillat Hochstrasser

2 cl 8,70 €

Pfefferl



Pfefferminz-Likör, 18% Vol

2 cl 3,90 €

Hirschkuss



– in der Bügelflasche –

aus Bad Tölz, Kräuterlikör, 38% Vol

4 cl 8,70 €

HOFBRÄU FESTBIER



aus dem Holzfass

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

aus dem Holzfass – 1,0 ltr
11,30 €

Radler-Maß

Hofbräu Festbier mit Citro⁸ – 1,0 ltr
11,30 €

Hofbräu Münchner Weisse

1,0 ltr bis 14 Uhr – 0,5 ltr
12,80 € 6,40 €

Russ'n-Maß

Hofbräu Weißbier mit Citro⁸ – 1,0 ltr
12,80 €

Maß Paulaner alkoholfrei

1,0 ltr
11,30 €

Radler-Maß alkoholfrei

Paulaner Festbier mit Citro⁸ – 1,0 ltr
11,30 €

Montacensia. Literaturarchiv der Stadt München
Allgemeiner Trinkspruch.
Ein Proft, ein Proft der Gemütlichkeit,
Ein Proft, ein Proft der Gemütlichkeit,
Eins – Zwei – Drei – G'suffa!

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.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Holler-²⁸, Johannisbeer-², Apfelschorle²

0,4 ltr
4,70 €



Coca-Cola¹⁶⁸

CLASSIC
Coca-Cola
0,4 ltr
4,70 €

Citro-Limonade⁸

0,4 ltr
3,60 €



Spezi¹⁶⁸⁹

mezzo
mix
0,4 ltr
4,70 €

Fanta, Orangen-Limonade¹³⁸⁹

0,4 ltr
3,60 €



Coca-Cola Zero¹⁶⁷⁸

0,33 ltr
4,70 €



Honest Bio Tee

Pfirsich Rosmarin

0,33 ltr
4,60 €



Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Tafelwasser

0,4 ltr
3,40 €



Mineralwasser

0,75 ltr
Vio Still 8,10 €

Apollinaris Medium 8,10 €

WEINE WEISS^L

Flaschen – 0,75 Ltr.

Riesling feinherb Steinmorgen 2015

Von Oetinger, D-Rheingau

Nase: gelbe Frucht, exotisch, klar. Gaumen: harmonisch, saftig, animierend, guter Trinkfluss. Auge: hellgelb, schimmernde Nuancen.

35,00 €

Gelber Muskateller 2018

Franz Anton Mayer, Ö-Wagram

Fruchtig opulenter Duft, typische Muskatnoten.

35,00 €

Silvaner Alte Reben 2015

Nicole Roth, D-Franken,

Eindrucksvoll, mit viel Spannung und Mineralität - kräftiger Begleiter auch zu klassischen Rotweingerichten

56,00 €

Lugana DOC „Amrita“ Selection 2017

mit der Wachskapsel

Cascina Le Preseglie, I-Lombardei

Intensives herzhaftes Aroma, bester selectierter Trebbiano

63,00 €

Grüner Veltliner Smaragd Steinertal 2017

F.X. Pichler, Ö-Wachau

Mango, Ananas, saftig, elegante Textur, feine Fruchtsüße.

 90,00 €

Riesling Hochheim Hölle Großes Gewächs 2012

Weingut Künstler, D-Rheingau

Vollmundiger Auftakt, tropische Früchte, feine Säure
Reifer Wein in seinen besten Jahren!

 90,00 €

Sauvignon Blanc „Quarz“ 2015

Kellerei Terlan, I-Südtirol

– Zählt zu den besten Sauvignon Blancs der Welt. –
Feine Textur, duftet nach Holunder, Stachelbeeren, Steinobst, ein Hauch Vanille. Komplexer Geschmack und harmonische Frische.

 120,00 €

„Tausendweiß“ Cuvée 2015

Fritsch und Gottwald, Ö-Wagram

Zum 3. Mal das beste Weißweincuvée aus Österreich.
Weiße Frucht nuances, Tropenfrüchte, saftig, komplex lebendig

 120,00 €

WEIN ROSÉ^L

Flasche – 0,75 Ltr.

Rosé vom Zweigelt 2018

Weinberghof Fritsch, Ö-Wagram, bio

Zartes rosa, riecht nach Pflaumen und Sauerkirschen

35,00 €

WEINE ROT^L

Flaschen – 0,75 Ltr.

Zweigelt Ursprung 2017

Franz Anton Mayer, Ö-Wagram

Duftet nach Brombeer und Lakritze, eingebundene
Tannine, Nougat und Weichsel im Abgang

39,00 €

Rosso Reserva 2012

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Vignalta, colli Euganei

Fruchtig, würzig, voll und körperreich

40,00 €

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

Primitivo IGP Salento „Monte dei Cocci“ 2017

Tenute Girolamo, I-Apulien –Vendemmia Tardiva
Spätlese-Wein gewachsen auf kalkhaltigem Tonboden.
Überreif wurden die teilweise Rosinen geerntet.
In französischer Eiche gereift.

Fruchtig mit Gewürzen, voll, samtig, aber lebhaft.

48,00 €

Antinori, il Bruciato, Guado al Tasso 2015

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

Vanille, Zimt und Nelke... üppige Frucht
8 Monate Barrique

 60,00 €

Blafränkisch „The Butcher“ 2017

Johann Schwarz, Ö-Neusiedlersee

kräftig voluminös, feine Würze

 75,00 €

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 €

Sassicaia Bolgheri Rosso 2013

Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon
Tenuta San Guido, I-Toskana

Duft: dunkle Früchte, Holz, Tabak, Schokolade.
Geschmack: komplex, prägnant aber süße Tannine,
feine Säure

 190,00 €

Solange der Vorrat reicht.

Flaschen – 0,75 Ltr. ^L

Cremant de Limoux Cuvee 1531 Brut

Frische elegante Frucht, edle feine Perlage
Methode classic

49,00 €

Riesling Sekt Brut, Goldkapsel

Schloss Reinhartshausen

Frisch, spritzig, mit ausgewogenem Säurespiegel

45,00 €

CHAMPAGNER ^L

Flaschen – 0,75 Ltr.

Jack Legras 2014

100% Chardonnay, Grand Cru, Alte Reben

70,00 €

Bollinger - spezial Cuvée Brut

90,00 €

Bollinger - spezial Cuvée Rosé

110,00 €

Moët ICE imperial

110,00 €

Ruinart rose

120,00 €

Dom Perignon Vintage Champagner 2008

190,00 €

IN GROSSEN FLASCHEN:

CHAMPAGNER ^L

Bollinger - spezial Cuvée Brut

1,5 Ltr. 190,00 €

Bollinger - spezial Cuvée Rosé

1,5 Ltr. 230,00 €

Arnaud Moreau Rosé Grand Cru

Pinot Black 70%, Rosé Chardonnay 30%

1,5 Ltr. 130,00 €

Jean Paul Deville - Selection

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

1,5 Ltr. 110,00 €

Lanson Black Label Brut



1,5 Ltr. 150,00 €

Lanson Rose Label Brut



1,5 Ltr. 170,00 €

Moët et Chandon Brut imperial

1,5 Ltr. 160,00 €

Moët et Chandon Rosé imperial

1,5 Ltr. 170,00 €

Solange der Vorrat reicht.

WEINE weiß ^L

Riesling Alte Reben

Markus Molitor - trocken

3,0 Ltr. 175,00 €

6,0 Ltr. 450,00 €

9,0 Ltr. 630,00 €

Weißburgunder Kaliber 9

Simone Adams

1,5 Ltr. 75,00 €

Weißburgunder & Chardonnay

Schloss Reinhartshausen

1,5 Ltr. 90,00 €

Grüner Veltliner Ursprung

Franz Anton Mayer

3,0 Ltr. 130,00 €

6,0 Ltr. 370,00 €

9,0 Ltr. 550,00 €

Tausendweiß

Fritsch und Gottwald

1,5 Ltr. 250,00 €

Kaliber 67

Adams, Oetinger, Gottwald

1,5 Ltr. 100,00 €

WEINE rot ^L

Zweigelt Ursprung

Franz Anton Mayer

3,0 Ltr. 130,00 €

6,0 Ltr. 370,00 €

9,0 Ltr. 550,00 €

Primitivo Salento IGP

Tenute Girolamo

1,5 Ltr. 90,00 €

3,0 Ltr. 200,00 €

Blaufränkisch The Butcher

Johann Schwarz

1,5 Ltr. 80,00 €

3,0 Ltr. 195,00 €

6,0 Ltr. 400,00 €

Weinschorle weiß ^L

vom Grünen Veltliner

0,4 Ltr. – 7,90 €

Glas Wein weiß ^L

vom Grünen Veltliner

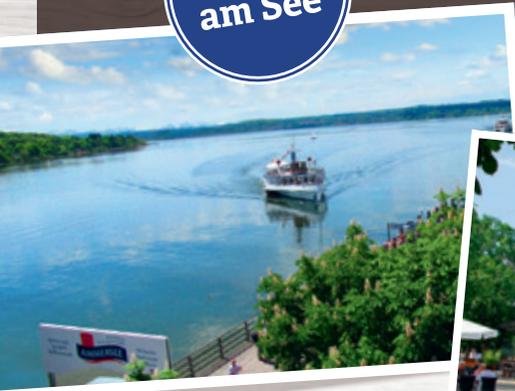
Weingut Hagn,
Mailberg O-Weinviertel

0,2 Ltr. – 7,30 €

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



SEEHOF Spitzen im Hotel SEEHOF Ammersee



Jürgen Kirner von den BR-Brettli-Spitzen lädt ein und empfiehlt: Die Stars und Newcomer aus seiner gleichnamigen Erfolgssendung des BR Fernsehens exklusiv im SEEHOF in Herrsching. Grandiose Brettli-Kunst am See! Die ausgewählten Künstler/Innen sind nicht nur Stammgäste in den BR Brettli-Spitzen, sie kommen auch allesamt mit ihren neuesten Bühnenprogrammen in den SEEHOF nach Herrsching. Genussabende, die sich niemand entgehen lassen sollte!
Alle fünf Genussabende finden Sie in unserem Veranstaltungskalender unter: seehof-ammersee/events/

10.01.2020 Tom & Basti: „Ausg'schmatzt“

20.00 Uhr Das Volkssänger- und Komödianten-Duo Tom & Basti. Blindlings fahren diese niederbayerischen Urgesteine durch die Gehörgänge bis zum Zwerchfell.

22.02.2020 Roland Heffer:

20.00 Uhr „Des werd scho no“
Der Liedermacher und Musik-Kabarettist aus München erzählt seine Lieder und G'schichten aus der Mitte des Lebens wie wir sie alle kennen.

13.03.2020 Die Herren Wunderlich

20.00 Uhr „Schlager frisch von gestern“
Kulthits, Schlager und Evergreens des letzten Jahrhunderts auf „wunderliche“ Art!

20.03.2020 Duo Hojsa / Emersberger

20.00 Uhr Erleben Sie die legendären Wiener Volkssänger, Conferenciers, Komponisten und Autoren erstmalig im SEEHOF.

03.04.2020 ausfuXt

20.00 Uhr Volksmusik im besten Sinne, garniert mit einer Prise Austropop, serviert mit einer Note aus Jazz, Rock, Balladen und allem, was sich aus Instrumenten herausholen lässt.

INFO zu allen SEEHOF Veranstaltungen:

www.seehof-ammersee.de und www.raesonanz-seefeld.de

Kartenvorverkauf SEEHOF Spitzen:

- ✓ www.raesonanz-seefeld.de
- ✓ www.muenchen-ticket.de



Lust auf Kultur mit Kurzurlaub?

Dann freuen wir uns auf Sie in unserem Hotel SEEHOF direkt am Ammersee in Herrsching. Besuchen Sie eines unserer Konzerte und verbinden Sie diesen Anlass gleich mit einem Hotelarrangement zum Genießen der Natur. Denn im Herbst und Winter lädt die Region zum Relaxen und Genießen ein.

Unser Angebot:

- 1 Übernachtung im Doppelzimmer
- reichhaltiges Frühstücksbuffet • 1 x 3-Gang-Menü
- Eintrittskarte zu unseren SEEHOF Spitzen

Buchung und Preisanfrage unter: 08152 / 9350
oder info@seehof-ammersee.de

Krönen Sie Ihre Liebste
zur Schönheitskönigin!



**Anstecker
Krone**
9,90 €

**Kleines
Lebkuchenherz**
Schönheitskönigin
3,80 €



Andenken in der „Schönheitskönigin“

bei den KellnerInnen bestellbar

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



*

**Anstecker
König Ludwig**
9,90 €



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



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



**Ebrachtaler
Tanzmusi**



Seehof Musi



Pin
5,00 €



Bierglas
0,5 ltr. 9,90 €



Hofbräu Festzeltkrug 1,0 ltr.
Aus diesem schmucken Steinkrug
wird das besondere Oktoberfest-Bier
im Festzelt „Zur Schönheitskönigin“
ausgeschenkt
19,00 €



Musik-CDs Ihre Musik aus der
Schönheitskönigin für zuhause
je 10,00 €
oder kaufen Sie die CD direkt bei den
Musikanten auf der Bühne

Filzcap
Tracht 17,90 €



Schnapskrügerl
3 cl 5,00 €



Steinkrug „Saga 1589“ 0,5 ltr.
Tradition und Hochwertigkeit.
Dafür steht das Hofbräuhaus
seit seinem Gründungsjahr 1589
16,00 €



HB Regenschirm
11,00 €



Schlüsselanhänger
Franzl 9,90 €



Gürtel
40,00 €



Holzbierdeckel
für 0,5 ltr. und 1,0 ltr.
7,00 €



Einwegfeuerzeug
mit Flaschenöffner 3,00 €



Brauerarmband
12,90 €



TIPP!

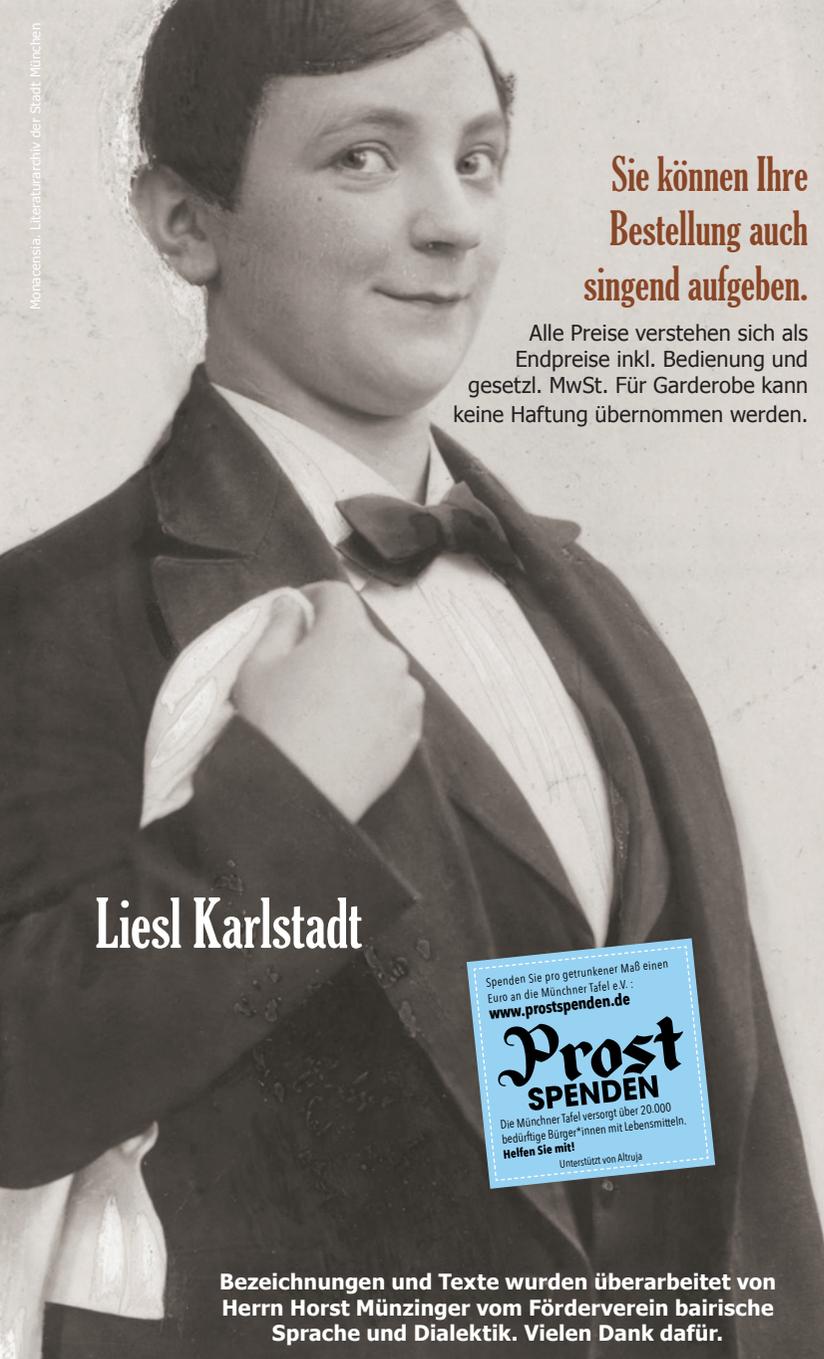


oktoberfest.de

Die offizielle Oktoberfest App

Jetzt downloaden: www.oktoberfest.de/app





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.

Liesl Karlstadt



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

Regional – Saisonal – Ökologisch – Nachhaltig

Ganz nach dem Motto „so wie früher“ beziehen wir unsere Waren bei regionalen Lieferanten. Und da es damals in der Guadn Oidn Zeit frische saisonale und regionale Lebensmittel gab, ist dieser Qualitätsanspruch bei unseren Produkten selbstverständlich. In der Küchentechnik und der Zeltbeleuchtung (LED) folgen wir jedoch den neuesten Trends und Richtlinien – dadurch können wir bis zu 50% Energiekosten reduzieren.

Bei uns ...

...trinken Sie u.a.

Hofbräuhaus Festbier nach dem guten alten Reinheitsgebot, Bio-Limonade, biologische Weine und Weine aus den besten Lagen aus Deutschland (Franken, Rheingau, Mosel), Österreich und Italien.

... essen Sie u.a.

Schweinefleisch u.a. „GQB-geprüfte Qualität Bayern“ von der Metzgerei Haller aus Murnau – Rindfleisch mit Herkunftsgarantie und von Landwirten mit artgerechter Haltung von der Metzgerei Reiter in Augsburg – Geflügel artgerecht aufgewachsen von regionalen Landwirten und selbstgeschlachtet durch die Geflügelzucht Gross aus Niederbayern – Bio Giggerl vom Sonnenhof in Bad Boll – Obst und Gemüse aus regionalen Anbaugebieten rund um München, Lieferant ist Früchte Feldbrach aus der Münchner Großmarkthalle – Hecht aus dem Ammersee, Saibling naturnah gezüchtet durch Familie WiegI im Weidental – regionaler Biokäse der Herrmannsdorfer Käseerei.

Weil wir alle der Umwelt etwas schuldig sind...

...verwenden wir Mehrwegboxen statt Plastikverpackung und verfolgen eine strikte Mülltrennung (Glas, Speisereste, Kartonagen, Fett). Unsere Publikationen werden auf ungebleichtem Recycling-Papier gedruckt. Als Reinigungsmittel setzen wir ökologisch abbaubare Produkte auf Essigbasis ein, bei Dienstkleidung achten wir auf waschbare Kleidung, die ohne chemische Reinigungszusätze auskommt. Das Pissoir ist wasserlos und unseren Strom liefert Öko Aktiv der Stadt München. Die Bierherstellung, die Bierlieferung und unsere Energie im Zelt sind klimaneutral.

Einen fröhlichen Aufenthalt in der Schönheitskönigin,

Ihre Gerda und Peter Reichert

Zusatzstoffe: (1)mit Farbstoff (2)mit Konservierungsstoff (3)mit Antioxidationsmitteln (5)geschwefelt (8)mit Phosphat (9)mit Süßungsmittel **Allergene und Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen:** (A)Getreide (B)Krebstiere (C)Eier (D)Fische (F) Soja (G)Milch (H)Schalenfrüchte (I)Sellerie (J)Senf (K)Sesam (L)Schwefeldioxid und Sulfite (M)Lupinen (N)Weichtiere

www.zur-schoenheitskoenigin.com

Reichert Wiesn und Catering GmbH

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

Lipowskystraße 29 • 81373 München • Tel: 089-244111490

An der neuen Weißbierbar im Biergarten

haben wir für Sie

die Münchner Weisse von Hofbräu München

fruchtiges Bukett, feinhefig, spritzig, aromatisch mit einem mild-süßlichen Ausklang

Glasweise:

Champagner Rose

Riesling Winzersekt Schloss Reinhartshausen

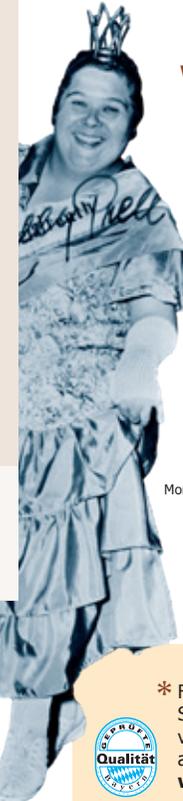
Grüner Veltliner / Weinschorle

von der Edelbrandmanufaktur Marx:

Gin, Tonic, Blutorange, Nusserl,

**Cuba Libre
Wodka Lemon
Aperol Spritz
Hugo**

... und unsere kleinen Hochprozentigen.



Monacensia. Literaturarchiv der Stadt München

Münchner Stadtbibliothek *
Monacensia
Literaturarchiv und Bibliothek

* Für den Produktbereich Schweine und Schweinefleisch: „Geprüfte Qualität Bayern“ von der Metzgerei Ludwig Haller aus 82418 Murnau
www.gq-bayern.de



AN GUADN

wünschen die Festwirte Gerda und Peter Reichert