



Der „Himmel der Bayern“ - das Hacker-Festzelt ist 90,5 Meter lang und 43 Meter breit. Es bietet Platz für 6950 Personen, der Biergarten für weitere 2350 Personen. Das Zeltdach hat eine Fläche von 5.600 Quadratmetern. Die Aufbauzeit beträgt ca. 9 Wochen, die Abbauphase ca. 4 Wochen. Besonderheiten auf der Wiesn sind das drehbare Musikpodium in der Mitte des Zeltes und die Cabriodächer auf den Galerien, die für optimale Frischluft sorgen. Die Innenausstattung des Festzeltes wurde von Oscar-Preisträger Rolf Zehetbauer von 2000 bis 2004 auf einer Fläche von 1200 qm gestaltet. Während des Oktoberfestes kümmern sich an Spitzentagen bis zu 580 Mitarbeiter um das Wohl der Gäste. Im Hacker-Festzelt spielen die Kirchdorfer ab 12.00 Uhr jeden Tag stimmungsvolle bayerische Blasmusik. Von 19.00 Uhr bis 20.45 Uhr geben die legendären „Cagey Strings“ den Ton an!

www.hacker-festzelt.de

Der „Gasthof zum Wildpark“ in Straßlach liegt 17 Kilometer südlich von München auf der Strecke von Grünwald nach Bad Tölz. Seit vier Generationen ist unser Gasthof in Familienbesitz. Wir wurden vom Landwirtschaftsministerium bereits mehrmals als eines der besten Wirtshäuser in Bayern mit Gold ausgezeichnet. Zum Gasthof gehört eine eigene Metzgerei, in der täglich frische Wurst- und Schinkenspezialitäten produziert werden. Jeden Montag und Freitag erhalten wir aus frischer Schlachtung Ochsen- und Schweinefleisch bester Qualität von kontrollierten Bauern und Erzeugergemeinschaften. Einzigartig in Bayern ist unser Wohlfühl-Biergarten mit Fußbodenheizung. Hier pflegen wir eine fast schon verloren gegangene Tradition mit dem Bierauschank aus Holzfässern ab 18 Uhr. Ein großer Parkplatz sowie ein kleines Kinderparadies stehen für unsere Gäste zur Verfügung. Auf Ihren Besuch im „Gasthof zum Wildpark“ in Straßlach freut sich Ihre Familie Roiderer.



Gasthof zum Wildpark

Eigene Metzgerei · Biergarten mit Fußbodenheizung
 großer Parkplatz · neues Kinderparadies
 Tölzer Straße 2 · 82064 Straßlach
 Telefon 08170/9962-0 · Telefax 08170/996220
 kein Ruhetag · www.roiderer.de



Kostenlose Apps für iPhone und Android zum Download



Viel Spaß und schöne Stunden im Hacker-Festzelt wünscht Ihnen Ihre Familie Roiderer.

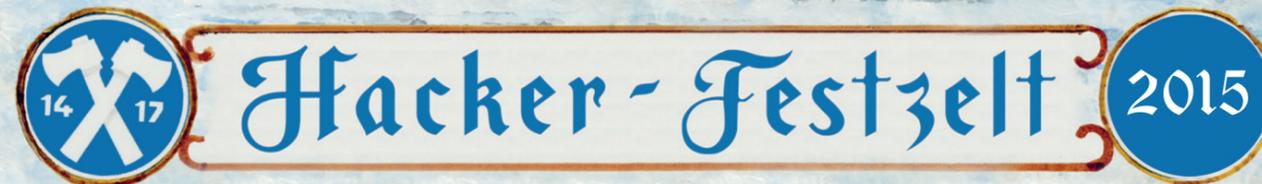
Original Oktoberfest Krüge 2015

Erhältlich im Hacker-Festzelt Büro und am Souvenirstand



Offizieller Oktoberfest-Maßkrug 16,00 €
 mit Zinndeckel 32,00 €

Der salzglasierte Krug der Wiesnwirte 20,00 €
 mit massivem Zinndeckel 34,00 €



Brotzeiten und Würstl aus der hauseigenen Metzgerei Kolberer

- Brotzeiteller** mit gemischtem Preßsack, Grillwammerl, heißgeräuchertem Schinken, Leberwurst, Leberkäs, Emmentaler, Butter, Gurkerl und 2 Scheiben Brot^{1,4,5,a1,a3,g} 14,80 €
- Wurstsalat** von Regensburgern in Essig und Öl, mit roten Zwiebeln und Brot^{1,5,a1,a3} 8,90 €
- Schweizer Wurstsalat** in Essig und Öl, mit würzigem Bergkäse, roten Zwiebeln und Brot^{1,5,a1,a3,g} 9,90 €
- 2 Paar würzige Schweinswürstl** vom Rost, mit Sauerkraut^{1,a1,i,l} 8,80 €
- 2 Stück fränkische Bratwürst** vom Rost, mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{1,i,j} 9,00 €
- Riesen **Currywurst** (rot) vom Rost, mit pikanter Soße und Semmel^{1,2,3,4,5,a1,f,i,j} 8,20 €
- 2 Paar Wiener Würstl** mit Semmel^{1,5,a1,f} (bis 14.00 Uhr) 7,20 €
- 2 Stück Münchner Weißwürst** mit **Müller Brezn**^{1,a1,a2} (bis 14.00 Uhr) 6,80 €

Aus dem Suppentopf

- Leberknödelsuppe** mit Schnittlauch^{a1,a2,c,i,g,j} 5,40 €
- Herzhafte Gulaschsuppe** mit Semmel^{a1,i,g,f} 7,50 €
- Pfannkuchensuppe**^{a1,c,g,i,j} 4,80 €

Käse

- Portion Obatzda** (Brie 50% F.i.Tr., Frischkäse 70% F.i.Tr.)⁹ 9,20 €
- Milder Emmentaler** (45% F.i.Tr.) in Würfeln, mit Trauben garn.⁹ 9,50 €
- Käseteller** von bayerischen Käsespezialitäten mit Butter und Brot, garniert mit Weintrauben^{a1,a2,g} 14,90 €
- Müller Brezn^{a1,a2} (bis 14.00 Uhr) 1,40 €
- Scheibe Bauernbrot^{a1,a3} 0,70 €
- Semmel- oder Kartoffelknödel als Beilage (Stück)^{a1,c,g,l} 3,00 €
- Portion hausgemachte Spätzle oder Bratkartoffeln als Beilage^{a1,c,g,l} 3,50 €
- Blaukraut, Sauerkraut, Krautsalat^{a1,l} 3,00 €
- Gemischter Blattsalat^j 4,00 €

- Vorspeisenbrett für 2 Personen** Radi, Radieserl, Schnittlauchbrot, Grieben-schmalz, Schinkenspeck, Regensburger Fleischpflanzerl, Obatzda, Breznstangerl und 2 Scheiben Brot^{1,2,5,a1,a2,a3,c,g,j} 32,00 €
- Tatar**, pikant gewürzt (mit Ei, Kapern, Zwieberl, Gurkerl), Butter und 3 Scheiben Brot^{4,a1,a3,c,i,j,g,l} (**tägl. ab 14.00 Uhr**) 16,30 €
- Speckbrett** mit Südtiroler Speck, heißgeräuchertem Bauernschinken, Paprikaspeckwurst, Bergkäs, Kren, Butter, Gurkerl und 2 Scheiben Brot^{1,2,4,5,7,a1,a3,l,g} 15,90 €
- Raditeller** Radi und Radieserl mit Schnittlauchbrot^{a1,a3,g} 6,80 €

Unsere frischen, niederbayerischen Wiesn-Hendl sind SPITZE

- ½ gegrilltes Wiesn-Hendl** (vom 1200 gr. Hendl) mit Butter und Petersilie gefüllt, besonders fleischig und zart⁹ **10,80 €**



- dazu empfehlen wir unseren **hausgemachten Kartoffelsalat**^{i,j} **3,80 €**

Vegetarisch

- Cesar Salat**, Romana Salat mit würzigem Dressing, gerösteten Weißbrotwürfeln und gehobeltem Parmesan^{a1,c,g,i,j,l} 9,50 €
- Frische Schwammerl** in Kräuterrahm mit Semmelknödel^{a1,c,g,i,j} 14,90 €
- Dienstag ist Familientag** von 12 Uhr bis 17 Uhr **Rigatoni mit Sauce Bolognese** und geriebenem Parmesan^{a1,i,g} 7,90 €

mehrmals täglich frisch gibts bei uns den guadn **hausgemachten Kartoffelsalat**^{i,j} **Portion 3,80 €** (ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker)



Unsere Mittagsschmankerl

von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr (nur so lange der Vorrat reicht)

- Magerer **Schweinsbraten** und knuspriges **Grillwammerl** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} 14,20 €
- ½ knusprig gegrillte **Schweinshaxn** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} 17,90 €
- Zweierlei vom knusprig gegrillten **Spanferkel** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} 19,20 €
- Zwei** mild gepökelte **Spanferkel-Surhaxerl** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree^{5,a1,g,l} 15,50 €

Neu Unser bekannt guten **Spareribs würzig-fleischig-knusprig** mit pikanter Barbequesoße^{2,4,6,7,f,i,j,k} **13,50 €** **Neu**

- ¼ **gegrillte Ente**, knuspriges **Spanferkel** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} 19,80 €
- Hirsch-Edelgulasch** mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren^{4,a1,c} 19,20 €
- ½ knusprig **gegrillte Mastente** mit Kartoffelknödel^{4,a1,g,i,l} 19,80 €
- Zwei** hausgemachte **Fleischpflanzerl** mit unserem guadn Kartoffelsalat^{1,a1,c,g,i,j} 10,50 €

Unser Ochsenfleisch ist aus hauseigener Zerlegung der

Metzgerei Kolberer

- Portion vom gegrillten Ochsen** mit Natursoßerl und hausgemachtem Kartoffel-Endivien-Salat^{a1,i,j} 16,30 €
- Würziges **Ochsengulasch** mit Semmelknödel^{a1,c,g} 15,30 €
- Zwiebelfleisch vom bayerischen Ochsen** mit pikanter Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln^{a1,i,j,l} 16,30 €
- Mageres **Tellerfleisch** mit frischem Wirsing, Salzkartoffeln und Kren^{1,a,g,i,j,l} 14,80 €
- G'schmortes **Ochsenbackerl** in Rotweinssoße mit Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse^{a1,g,i,l} 16,50 €

Vom Grill und aus der Pfanne

- Ochsenfetzen** (geschnetzelte Ochsenlende und Filet) in Pfefferrahmsoße mit Bratkartoffeln^{a1,i,l,g} 20,50 €
- Wiener Schnitzel** (Kaiserschnitzel von der Kalbsoberschale) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren^{4,a1,c,l,g} 20,50 €
- Cordon bleu** vom Schweinelendchen mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren^{1,4,a1,c,l,g} 17,50 €

Bei uns gibts:

mehrmals täglich frisch, **hausgemachte Spätzle** (ohne Konservierungsstoffe/Geschmacksverstärker)^{a1,c,g}

- Käsespätzle** mit Emmentaler und würzigem Bergkäs, Röstzwiebeln und Blattsalat^{a1,c,g,j} 11,50 €

Was Süßes

- Große **Dampfnudel** mit Honigrammerl und Vanillesoße^{a1,c,g,l} 7,80 €
- Apfelstrudel** nach Großmutter's Art mit Vanillesoße^{a1,c,g,l} 7,80 €
- Hausgemachter karamellisierter **Kaiserschmarrn** mit Apfelmus^{3,4,7,a1,c,g} 10,80 €

Getränke



- Maß Hacker-Pschorr Wiesn Bier**^{a2} 10,30 €
- Maß Hacker-Pschorr Münchner alkoholfrei – naturtrübes Helles**^{a2} 10,30 € (inkl. 0,93 € Serviceprozent)
- Adelholzener Classic** 0,5 Ltr. 4,60 €
- Apfelschorle**⁴, **Spezi**^{6,7,8} 0,5 Ltr. 4,60 €
- Zitronenlimo**³ 0,5 Ltr. 4,60 €

Alle Preise sind Endpreise (inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer). Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung!

Zusatzstoffe:
1 - Phosphat | 2 - Geschmacksverstärker | 3 - Zitronensäure | 4 - Konservierungsstoff
5 - Nitritpökelsalz | 6 - Farbstoff | 7 - Antioxidationsmittel | 8 - Koffein

Allergene:
a = Glutenhaltiges Getreide (a1 = Weizen / a2 = Gerste / a3 = Roggen) | b = Krebstiere
c = Ei | d = Fische | e = Erdnuss | f = Soja | g = Milch oder Laktose | h = Schalenfrüchte
(h1 = Haselnüsse / h2 = Pinienkerne) | i = Sellerie | j = Senf | k = Sesam
l = Schwefeldioxid und Sulfite | m = Lupinen | n = Weichtiere

Montag 21.09. gegrillter Kalbsbraten mit fr. Schwammerl in Rahm und hausgem. Spätzle ^{a1,c,g} 10,80 €	Dienstag 22.09. Saftiges, mildes Kassler Ripperl , mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{5,a1,g,l} 10,80 €	Mittwoch 23.09. „Eine altbayerische Spezialität“, Böfflamott mit Semmelknödel ^{a1,c,g,i,l} 10,80 €	Donnerstag 24.09. Knusprige, gefüllte Schweinsbrust mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat ^{a1,c,g,i,j} 10,80 €	Freitag 25.09. Gebackenes Schweinskotelett mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat ^{a1,c,g} 10,80 €	Montag 28.09. ¼ gegrillte Mastente mit Blaukraut und Kartoffelknödel ^{4,a1,c,l} 10,80 €	Dienstag 29.09. Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle ^{a1,c,g} 10,80 €	Mittwoch 30.09. Bauernschmaus mit G'selchtem, Schweinsbraten, Sauerkraut u. hausgem. Semmelknödel ^{5,a1,c,g,i,l} 10,80 €	Donnerstag 01.10. Schweinefiletspitzen in Cognacrahm mit hausgemachten Spätzle ^{a1,c,g,l} 10,80 €	Freitag 02.10. Currygeschnetzeltes vom Truthahn mit Reis ^{a1,g,h} 10,80 €
---	---	--	--	---	---	---	--	---	---