



AUSGEZEICHNETES
BAYERISCHES
FESTZELT

Da schmeckt
mehr dahinter!
Schmankerl-Bladl



GILLAMOOS

Do. 29.08 – Mo. 02.09.2024



Festhalle Kuchlbauer

Live-Musik bei freiem Eintritt

GILLAMOOS-Schmankerl

Frisch aus unserer Schmankerlküche



Currywurst *
mit Pommes frites
1, 2, 3, 4, 11
€ 14,90



Schaschlik-Pfanne
(ohne Innereien)
mit deftiger Soße und
Pommes frites 1, 2, 3, 4, 11
€ 14,90



**2 Paar
Schweinswürstl ***
mit hausgemachtem
Faßkraut und Senf
2, 3, 4, 5, I, J, L
€ 13,90



**1/2 saftiges bayerisches
Hendl vom Grill**
mit frischer **BIO-Butter** und
Petersilie zubereitet G,
mit Semmel Aa
€ 12,70

Entgelt bei Hendlzeichen
ohne Bedienung: € -,70

Bitte beachten Sie zum Hendl unsere Beilagen!



FÜR MASTHÄHNCHEN UND
MASTHÄHNCHENFLEISCH
www.gq-bayern.de



Krusten-Rollbraten
in hausgemachter
Bierkummelsoße, mit
Kartoffelknödel u. Speck-
Krautsalat 2, 3, 4, I, J
€ 19,90



**1/2 ofenfrische
Schweinshaxe**
in hausgemachter
Bierkummelsoße,
mit Kartoffelknödel
und Faßkraut 2, 3, 4, I, J, L
€ 19,90



Holledauer Braten
mit Kartoffelknödel und
Kartoffel-Gurken-Salat
in Bierkummelsoße
2, 3, 4, I,
€ 19,90



**Pfefferrahmbraten
vom Rind**, mit Spätzle
und mit **BIO-Butter**
glasiertem Gemüse
2, 3, 4, Aa, C, G, I, J
€ 20,90

Vegetarisch

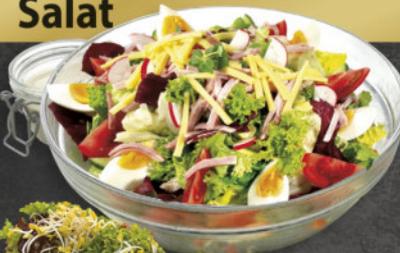


Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und
Rahm-Gurkensalat Aa, C, G, I, J
€ 15,90



Waldpilztopf
Rahmschwammerl aus
Butterpilzen, Stockschwämmchen,
Austernseitlingen, Egerlingen und
Champignons, mit frischen Kräu-
tern und **BIO-Bayern-Sahne**
verfeinert, dazu Semmelknödel
€ 15,90 Aa, Ab, 1, C, G, I, L

Salat



Chefsalat
Bunter Salat m. Schinken,
Käse und **BIO-Bayern-Ei**,
dazu Hausdressing im Glas
2, 4, 6, C, J € 15,90



**Bayerisches
Semmelknödel-Carpaccio**
mit süßem Senf-Dressing
und frischen Pfifferlingen
2, 4, 6, Aa, Ab, C € 14,90

Beilagen

- Pommes frites** mit Ketchup oder Mayonnaise C, J € 5,50
- Extra **Knödel** 2, 3, 5 mit Bratensoße 2, 3, 4, Aa, C, G, I, J, L € 4,90
- Kartoffel-Gurken-Salat** 1, I, J, L – Portion € 4,90
- Krautsalat mit Speck** 1, 4, 6 – Portion € 4,90

Vegan



Sellerie-Schnitzel
vom **BIO-Sellerie**
mit glasiertem Gemüse,
Petersilienschmand und
Gremolata 2, 4, 6, Aa, C
€ 17,90

Hinweis: Die servierten Speisen können im Original
von den Abbildungen abweichen.

Brotzeit

is de schönste Zeit!



Leckeres
Magentratzerl
Curry-Hendlsalat, **BIO-Frischkäse** mit Basilikum, bayrischer Wurstsalat, Radi, **BIO-Rote-Zwiebeln**, **BIO-Salzbutter**, mit Garnitur und 2 Minibrezeln
1, 3a, 4, 5, Aa, Ab, C, G, J, M
€ 18,90



Schöninger's
Feinschmeckerbrett für 4 Pers.
mit **BIO-Camembert**, **BIO-Butterkäse**, **BIO-Bergkäse**, **BIO-Butter**, **BIO-Frischkäse** mit Basilikum, Obazda, Südtiroler Speck, Kaminwurzerl, Pfefferbeisser, Mini-Leberkäse, **BIO-Rote-Zwiebeln**, zweierlei gefüllte Paprika, **BIO-Bayern-Ei**, **BIO-Butter**, Trauben und Brotkorb
1, 2, 3a, 4, Aa, Ab, Ac, Ad, C, G, J, Ha, F, M
und 4 **Hallertauer Hopfengold** 56% alc. 2cl € 89,90



Gemischer
Kalter Braten
mit Essiggurke, Steirischen Kren, **BIO-Bayern-Ei**, und 2 Scheiben Brot
Aa, Ab, I, J, L, 8
€ 13,90



Bayernland Brotzeitbrett
reich garniert mit Wurst, Geräuchertem, mit **BIO-Camembert**, **BIO-Butter** und 2 Scheiben Brot
1, 3a, 4, 5, 13, Aa, Ab, G, J, M
€ 19,90



Große Hopfenzupfa-Brezn
Große Breze mit Emmentaler, Obazda 2 (Käsezubereitung mit Doppelrahmstufe) **BIO-Rote-Zwiebeln**, und Trauben garniert 1, 4, Aa, G
€ 15,90



Bayrischer Wurstsalat
aus Regensburgern, mit roten **BIO-Zwiebeln** und 1 Scheibe Bauernbrot
1, 3a, 4, 5, Aa, Ab, J, M
€ 11,90



Obazda 2 (Käsezubereitung mit Doppelrahmstufe) mit **BIO-Rote-Zwiebeln** und 2 Scheiben Brot 1,2,4,Aa,Ab,G,M
€ 10,90



Schweizer Wurstsalat
aus Regensburgern, mit Käse, roten **BIO-Zwiebeln** und 1 Scheibe Bauernbrot
1, 3a, 4, 5, Aa, Ab, J, M
€ 12,90



Emmentaler vom Laib
45 % Fett i. Tr. G
Portion 100 g
€ 5,90



Raditeller
Radi und Radieserl
€ 5,90

Frisch aus der Zelt-Bäckerei

- Wiesn-Brezn** Aa, Ab € 5,50
- Semmel** Aa € 1,00
- 1 Scheibe Brot** Aa, Ab € 1,00



Regional gewinnt!

Ganz nach dem Motto „Aus der Region für die Region“ beziehen wir Lebensmittel von Partnerunternehmen aus der nahen Heimat. Das ist ökologisch sinnvoll und ein faires Miteinander.

Zusatzstoffe / Allergene

Lebensmittelzusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 3a mit Nitritpökelsalz, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel(n), 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig

Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (einschließlich Laktose) Schalenfrüchte: Ha Mandeln, Hb Haselnüsse, Hc Walnüsse, Hd Cashewnüsse, He Pekannüsse, Hf Paranüsse, Hg Pistazien, Hh Macadanianüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Aufgrund der Produktionsabläufe der einzelnen Hersteller können Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden.

Frisch aus unserer Schmankerlküche:

TAGES-SPECIALS

solange Vorrat reicht.



Nur am
Donnerstag



Spare Ribs
mit Barbecue-Soße und
BIO-Ofenkartoffel mit
Kräuterrahm 1,2,6,6
€ 20,90

Nur am
Samstag



1/2 Bauern-Ente
mit Kartoffelknödel,
Blaukraut und hausgemachter
Entenjus 1,4,Aa,C,I,J
€ 28,90

Nur am
Sonntag



2 Weißwürste
mit Breze und süßem Senf
Aa, Ab, J
€ 8,50

Nur am
Sonntag



Oxenbraten
aus der Schulter, im eigenen
Safterl, mit Semmelknödel
und mit **BIO-Butter** glasiertem
Gemüse 2,3,4,Aa,C,G,I,J,L
€ 22,90

Nur am
Montag



Spanferkel-Rollbraten
mit Kartoffelknödel und
Krautsalat mit Speck
2,3,4,I,J
€ 20,90

Desserts



Apfelstrudel
mit Sahne und Puderzucker
Aa, 1,6,C,G,Ha,Hb € 6,90



Apfelkücherl
mit Dessertsoße Vanille-
geschmack und Sahne
Aa, 1,6,G,C € 6,90

Festwirtsfamilie Schöniger on Tour 2024



- **Frühlingsfest München**
> Fr. 19.04. – So. 05.05.2024
- **Nördlinger Mess'**
> Sa. 01.06. – Mo. 10.06.2024
- **Gillamoos Abensberg**
> Do. 29.08. – Mo. 02.09.2024
- **Oktoberfest • Oide Wiesn
Boandlkramerei • Musikantenzelt**
> Sa. 21.09. – So. 06.10.2024
- **Gallimarkt Mainburg**
> Fr. 11.10. – Mo. 14.10.2024



Wichtige Hinweise:

Liebe Gäste, bitte beachten Sie folgende Hinweise!



- **Das Betreten der Biertische ist strengstens untersagt.**
- In unserem Festzelt gilt das gesetzliche Rauchverbot. Das gilt auch für sogenannte E-Zigaretten bzw. „Dampfer“.
- Das Rauchen von Cannabis ist absolut verboten.
- Das Verlassen des Sitzplatzes mit Maßkrug, Trinkglas oder Flaschen ist aus Sicherheitsgründen strengstens untersagt.
- Für selbstverschuldete Unfälle (z. B. durch Tanzen auf den Bänken) übernehmen wir keine Haftung.
- Das Exen von Maßkrügen ist nicht gestattet, bei Nichteinhaltung erfolgt ein Zeltverweis.
- Der Aufenthalt auf Rettungs- und Fluchtwegen sowie auf Gängen, ist untersagt.
- Dem Sicherheitsdienst ist jederzeit Folge zu leisten.
- Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung.
- Die Preise sind inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.
- Das Servicepersonal ist berechtigt, sofort zu kassieren.
- Bewirtungsrechnung: Möchten Sie einen Beleg, teilen Sie dies der Servicekraft bitte bereits bei der Bestellung mit.
- Eltern haften für ihre Kinder.



• **Bild- oder Tonaufnahmen während unseren Veranstaltungen:** Der Besucher unseres Festzeltes nimmt Kenntnis davon, dass Bild- und Tonaufnahmen durch Vertreter der Presse, den Veranstalter, die H.u.P. Schöniger GmbH oder durch ihn beauftragte Dritte jederzeit gemacht werden können und er auf diesen zu sehen bzw. zu hören ist. Die Genehmigung durch den Besucher erfolgt ausdrücklich beim Betreten des Festzeltes bzw. des Wirtsgartens/ Freigelände. Sie/Er genehmigt ebenso die Veröffentlichung und Verwertung im Ganzen oder in Auszügen der Bild- und Tonaufnahmen über Presse, Film, Radio, TV sowie Internet und verzichtet auf alle Rechte sowie hieraus entstehende Ansprüche. Für die von sog. „Onlineportalen“ erstellten und veröffentlichten Bildaufnahmen übernimmt die H.u.P. Schöniger GmbH keine Haftung. Schadensersatzansprüche werden ausgeschlossen.

• Sollten Sie sich während des Aufenthaltes im Festzelt mit SARS Covid-19 oder anderen Infektionskrankheiten infizieren, übernimmt hierfür die H.u.P. Schöniger GmbH keine Haftung.

Hinweis: Die servierten Speisen können im Original von den Abbildungen abweichen.

Getränke



Maß-Getränke

Kuchlbauer Bier Ac	1 l	€ 12,70
Radler Ac	1 l	€ 12,70
Alkoholfreies Schankbier Ac	1 l	€ 12,70
Sportsfreund, leichtes Weißbier Aa,Ac	1 l	€ 12,70
Cola Mix 11,2 ...2022 gehabt.....	1 l	€ 10,60

Entgelt bei Bierzeichen ohne Bedienung: € - ,70

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 2,11	0,33 l	€ 5,20
Coca Cola Zero 2,7,11	0,33 l	€ 5,20
Cola Mix 2,11	0,5 l	€ 5,30
Apfelschorle	0,5 l	€ 5,30
Orangenlimonade 2	0,5 l	€ 5,00
Zitronenlimonade	0,5 l	€ 5,00
Mineralwasser spritzig	0,5 l	€ 5,00
Mineralwasser still	0,5 l	€ 5,00

Kaffee • Tee

Espresso 11	€ 2,90
Espresso doppio 11	€ 5,60
Haferl Cafe Crema 11	€ 4,40
Cappuccino 11,G mit BIO-Bayern-Milch	€ 4,40
Latte Macchiato 11,G BIO-Bayern-Milch	€ 4,40
Milchkaffee 11,G mit BIO-Bayern-Milch ...	€ 4,40
Haferl Tee	€ 4,40
Haferl Tee mit Rum 40% alc	€ 5,40
Pfand für Haferl oder Gläser	€ 8,00

Gerne dürfen Sie Ihr Haferl als Souvenir auch mitnehmen.

Weißweine

1 Krügerl Hauswein weiß	0,25 l	€ 5,90
Weißweinschorle	0,5 l	€ 7,50

2022 Lugana L 13,0 %

La Presa, Venetien, DOC, trocken • Elegante Aromatik komb. mit schmeichlerischer Cremigkeit Flasche 0,75 l € 35,00

2021 Cuvée Prestige Ortolan L 13,5 %

Dürnberger Weine, Weinviertel, Qualitätswein, trocken • Opulent und würzig, cremig, kräftig frisch, feine Säure Flasche 0,75 l € 42,00

Roséweine

2022 Cuvée Füllstoff Rosé BIO L 12,5 %

Pfalz, dt. Qualitätswein, feinherb • Leicht, fruchtig, mit saftiger Waldbeeraromatik Flasche 0,75 l € 28,00

2023 Micaela Gardasee Rosé L 12,5 %

Conti Thun, Lombardei, DOC, trocken • frischer, harmonischer Rosé weichfruchtig, m. Noten kleiner Waldfrüchte Fl. 0,75 l € 35,00

Rotweine

1 Krügerl Hauswein rot	0,25 l	€ 5,90
------------------------------	--------	--------

Rotweinschorle	0,5 l	€ 7,50
----------------------	-------	--------

2020 Syrah O' Rosso mio BIO L 14,0 %

Sizilien, DOC, trocken • ausdrucksstark und wenig, im langen samtweichen Finale endend Fl. 0,75 l € 35,00

2022 Nachschlag „Red Red“ L 12,0 % Christian Stahl

Franken • Cabernet Sauvignon, Merlot, trocken, vegan • tief dunkles rot, Beerendaromen, würzige Nuancen und einen vollmundig feurigen Körper Flasche 0,75 l € 35,00

Prosecco

Prosecco Motivo Cuvée Oro L 11,5 %

Borgo Molino, Venetien, brut • Lebhaft spritziger Spumante mit klarer und knackiger Frucht Flasche 0,75 l € 33,00

Prosecco Motivo Rosé L 11,5 %

Borgo Molino, Venetien, extra dry • Feinfruchtiger Rosé mit eleganter u. langanhaltender Perlage Flasche 0,75 l € 35,00

Spumante Bolle di Micaela Gardasee Rosé L 12,0 %

Conti Thun, Lombardei, brut • Frisch und lebhaft, mit einer leichten aber gleichzeitig anhaltenden Perlage Flasche 0,75 l € 39,00

Schnäpse

Hallertauer Hopfengold 56,0% alc. 2 cl	€ 4,40
--	--------

Jägermeister 35% alc.	2 cl	€ 4,40
----------------------------	------	--------

Williamsbirne 40% alc.	2 cl	€ 4,40
-----------------------------	------	--------

Edelbrand „Alte Marille“ 41% alc. 2 cl	€ 5,50
--	--------

Hinweis: Wir weisen auf das im Festzelt ausgehängte Jugendschutzgesetz hin.

MUSIK·SHOW·STARS

am Gillamoos'24 in Abensberg – in der Festhalle Kuchlbauer



STARgast-Auftritt

Do. 29. Aug. **MICKIE
KRAUSE**



STARgast-Auftritt

ESTERIORE BROTHERS
So. 01. Sept.



STARgast-
Auftritt
Mo. 02. Sept.



Do. 29. Aug. ab 19⁰⁰ Uhr – Gillamoos-Opening

ab 19⁰⁰ Uhr –
Party mit...



An allen Tagen
Eintritt FREI
Bitte rechtzeitig
reservieren!

So. 01. Sept. 9⁰⁰ Uhr – Gottesdienst im Zelt
anschließend **Weißwurst-Frühschoppen**
Sonntags-Special, ab 11⁰⁰ Uhr: **Ochsenbraten**

ab 11⁰⁰ Uhr –
**Holledauer
Musikanten**



ab 19⁰⁰ Uhr:



Fr. 30. Aug.
GILLAMOOS-Auszug
mit den **Holledauer Hopfareisern**



Ab 19⁰⁰ Uhr:



Ab ins Gillamoos-
Wochenende



Sa. 31. Aug.

ab 11⁰⁰ Uhr – **Enten-Essen**

ab 1130 Uhr – Senioren-
Nachmittag der Stadt Abensberg

ab 12⁰⁰ Uhr – **Holledauer Hopfareisern**



ab 19⁰⁰ Uhr
Partytime
mit



Mo. 02. Sept.

ab 9⁰⁰ Uhr –
Frühschoppen mit
DINGL DANGL

ab 11⁰⁰ Uhr – **Spanferkel-Rollbraten** vom Grill

ab 19⁰⁰ Uhr –
Party-Power



Des is Bayern!

Programmänderungen vorbehalten.



*Oktoberfest
Oide Wiesn*
21.09. - 06.10.2024

Die BOANDLKRAMEREI 2024 auf der Oidn Wiesn! *Das Musikantenzelt mit Brauchtum, Tradition und Kultur*

ZUM ERSTEN MAL AUF DER OIDN WIESN 2024:

Die BOANDLKRAMEREI! Unter dem Motto „Auf's ewige Leben“ vereinen wir Tanz, Feier und gute Musik. Unsere familiäre Atmosphäre bringt junge Musiker und erfahrene Künstler zusammen. Auf der großen Tanzfläche und Bühne kommen alle ins rechte Licht. Ob mittanzen oder gemütlich mit Familie und Freunden essen - jeder ist willkommen!

Kulinarisch erwartet euch eine Mischung aus traditionellen Gerichten, verfeinert mit Bio-Produkten, vegetarischen und veganen Schmankerln. Von Wurst über Ente bis zu Kürbisrisotto und Linsencurry - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Auch kleinere Portionen für Kinder und Senioren. Der süße Abschluss mit Kaiserschmarrn, Schokoladenmousse und Apfelstrudel lässt die Engerl singen.

Bei uns steht musikalische Unterhaltung an erster Stelle. Unsere Musiker spielen traditionell bayrisch, mit wechselnden Gruppen bis zu vier Mal am Tag. Von Geige über Akkordeon bis Schlagzeug - es gibt für jeden etwas. Abends sorgen zwei verschiedene Musikgruppen für den perfekten Ausklang.

Mittangen oder einfach nur genießen – die BOANDLKRAMEREI lädt ein!

Taucht ein in die gemütliche und lebendige Atmosphäre der BOANDLKRAMEREI und freut euch auf das Oktoberfest 2024!

Ihre Festwirtsfamilie Petra und Peter Schöninger.

Internet: www.boandlkramerei.bayern

Mit VORfreude bitte VORmerken!



Nach der Wiesn gehts zum Mainburger Gallimarkt

Fr. 11. – Mo. 14. Oktober 2024

samt Landmaschinen- und Gewerbeschau mit
Hopfenfachmesse (12. – 14.10.)

**Willkommen in der Festhalle Bayernland
auf dem Oktoberfest der Hallertau!**

Super Programm • Tolle Gaudi • Guade Schmankerl



Nimm mit!

Originelles, Witziges und Nützliches zur Erinnerung

A Gaudiknopf muass sei!

Lustiger Knopf zum Anstecken an Janker, Dirndl, Hemd oder Hut, verschiedene Motive

Anstecker-Tradition
26 mm Ø, Material: Zinn, versilbert, nickelfrei
Farbe: außen altsilber

Anstecker-Klassik
22 mm Ø, Material außen: Zinn, versilbert, nickelfrei
Farbe: innen weiß, außen altsilber

Jeder Knopf € 10,-



Festhalle Bayernland Kaffee-Haferl € 8,-



Sprühreiniger für PC, Tablet und Smartphones € 3,-



Motiv-Anstecker Breze, Hund oder Zapfhahn
Material: Zinn, versilbert, nickelfrei, Farbe: außen altsilber bzw. Messing; nachhatig hergestellt in Bayern;
Jeder Anstecker zum Sonderpreis € 10,-



Festhalle Bayernland Pin zum Anstecken € 5,-



Classic Shopper
100% laminiertes Jutematerial, 42 x 33 x 19 cm, 2-seitiger Dekodruck € 15,-



Souvenirs & Gaudiknopf am Festbüro erhältlich.

Umweltschutz und Fairness. Zum Wohle unserer Gäste! ✓

Innovatives Denken ist für die Festwirtsfamilie Schöniger eine Selbstverständlichkeit. Man ist bestrebt ökologisch sinnvoll und partnerschaftlich fair zu handeln. So ist das Unternehmen Schöniger in vielen Bereichen zertifiziert und für ihr vorbildliches Handeln ausgezeichnet.

AUSGEZEICHNETES BAYERISCHES FESTZELT

Das Siegel „Ausgezeichnetes Bayerisches Festzelt“ ist eine Gemeinschaftsinitiative des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten u. Tourismus und dem DEHOGA Bayern e.V. Ziel ist es die Verwendung von Lebensmitteln aus Bayern voranzubringen. Mit diesem Siegel stellen wir unter Beweis, dass Produkte, Dienstleistungen und regionale Herkunft hohen Ansprüchen gerecht werden.



FÜR SCHWEINE UND SCHWEINEFLEISCH
www.gq-bayern.de



FÜR MASTHÄHNCHEN UND MASTHÄHNCHENFLEISCH
www.gq-bayern.de



FÜR BROT UND KLEINGEBÄCK
www.gq-bayern.de

Mit dem staatlichen Qualitäts- und Herkunftssiegel „Geprüfte Qualität-Bayern“ können Sie als Verbraucher Sicher gehen, dass Sie sich auf die regionale Herkunft und die hochwertige Qualität unserer Produkte verlassen können. Alle gekennzeichneten Produkte werden ausschließlich in Bayern produziert nach festgelegten Qualitätsstandards in der Erzeugung und Verarbeitung. www.gq-bayern.de



DE-ÖKO-006

Speisen oder Teile von Gerichten, die mit „BIO“ beschrieben sind, stammen aus rein biologischem Anbau. Produkte: Rote Zwiebeln, Kartoffeln, Sellerie, Butter, Camembert, Bergkäse, Frischkäse, Butterkäse, 2020 Syrah O' Rosso mio, 2022 Cuvée Füllstoff Rosé



Lebensmittel, die im Text mit „BIO Bayern“ beschrieben sind, unterliegen den Richtlinien für das Bayerische Bio Siegel. Produkte: Eier, Milch, Sahne



localtogo.de

Wir sind Partner von Local to go! Nehmen Sie Speisen und Getränke in unseren Local-to-go-Behältern einfach mit. Für die Behälter zahlen Sie 5,- € Pfand, die Sie bei Rückgabe erstattet bekommen. Oder Sie tauschen Ihren Behälter gegen einen gereinigten, mit Speisen befüllten Behälter bei uns einfach aus. So geht Nachhaltigkeit! Wir sind dabei!



Das Musikantenzelt mit Brauchtum, Tradition und Kultur

H.u.P. Schöniger GmbH
Gastronomiebetriebe München



www.festhalle-bayernland.de

Weissbierbrauer
Kuchlbauer
Der Weissbier-Spezialist
aus Abensberg

Festhalle Kuchlbauer

Live-Musik bei freiem Eintritt