

Speisen & Getränke



Münchner Frühlingsfest
Fr. 17. April - So. 10. Mai 2026



Barrierefreies
Festzelt

AKTION

ZUKUNFT +



Genuss Bayern

Ausgezeichnetes
Festzelt



Mo. - Fr. 11:00 bis 22:30 Uhr sowie Sa./So. und Feiertags 10:00 bis 22:30 Uhr
Täglich Live-Musik bei freiem Eintritt

Rahmiges Lauchgemüse, BIO-Kartoffelstampf,
BIO-Röstzwiebeln aus Bayern, frische Kräuter *1,6,l **24,00 €**

BURGER



Jubiläums-BEEFBURGER

200g bay. Ochs Premium-Beef Patty, Pommes frites, Brioche, Romanasalat, Ochsenerztomate, Cheddar-Käse, hausgemachte Burgersoße *1,Aa,Ab,C,G,I,J **22,00 €**

Jubiläums-VEGGIEBURGER

120g Avocado-Quinoa Patty, Pommes frites, Brioche, Romanasalat, Ochsenerztomate, Cheddar-Käse, hausgemachte Burgersoße *1,4,Aa,Ab,C,G,I,J **19,00 €**



VEGETARISCH

Bayrische BIO-Käsespätzle

BIO-Spätzle aus Bayern, BIO-Spätzlekäse aus Bayern,, BIO-Röstzwiebeln aus Bayern

mit Rahmgurkensalat, frische Kräuter *1,Aa,Ab,G,I,C **18,00 €**



Rahmschwammerl

Champignons, Egerlinge, Austernpilze, BIO-Sahne, in Salbeibutter gebratene Semmelknödel, Kirschtomate, Lauchzwiebel *Aa,Ab,G,I,C **18,00 €**



BIO-Gemüse-Ravioli

mit **glasierten Karotten aus Bayern**

karamalisierte BIO-Zwiebeln aus Bayern, geröstete Walnüsse, Kokos-Curry-Soße, BIO-Bärlauch-Pesto aus Bayern,

frische Kräuter (VEGAN) *1,Aa,Ab **19,00 €**



BEILAGEN

Pommes frites **6,00 €**

Extra **Knödel** *1,2,3,4,Aa,Ab,G,I **4,00 €**

Extra **Knödel mit Bratensoße** *1,2,3,4,Aa,Ab,G,I **6,00 €**

Kartoffel-Gurken-Salat *1,3,4 **6,00 €**

Krautsalat *1,3,4 **6,00 €**

BIO-Kartoffelstampf *G **6,00 €**

MITTAGSgerichte

Täglich wechselnd,

Montag bis Freitag 11 Uhr – 14 Uhr

(Solange der Vorrat reicht. Nicht am Feiertag, 1. Mai)

jedes Gericht zum **Jubiläumspreis** nur € **12,90**

mo >
montags

Bayrischer Schlachtteller

Blutwurst, Leberwurst, Kassler, Wammerl, BIO-Sauerkraut aus Bayern, BIO-Kartoffelstampf aus Bayern *3a,8,G,I,J

DI >
dienstags

Gefüllte Kalbsbrust

mit glasiertem BIO-Wurzel-Kartoffel-Gemüse aus Bayern, Kalbsbratensoße *1,2,3,3a,4,Aa,Ab,G,I

mi >
mittwochs

Münchner Tellerfleisch vom BIO-Rind

glasiertes Frühlingsgemüse aus Bayern, BIO-Kartoffeln aus Bayern, Meerrettichsoße *1,1,G

DO >
donnerstags

Cordon Bleu vom Schwein

BIO-Bergkäse, Kartoffel-Gurken-Salat, Schinken, Zitronen-Schmand, frische Kräuter *Aa,Ab,1,2,3,G,I

FR >
freitags

Seelachsfilet (gebacken)

im Augustiner-Bierteig, Radieserlblätter-Pesto, Kartoffel-Radieserlsalat, karamalisierte Kürbiskerne, Zitronen-Schmand, frischer Dill *1,2,3,4,Aa,Ab,C,D,F,I,G,J,K

FISCH

STECKERLFISCH vom Grill, Makrele,

BIO-Zitrone **17,00 €**



FÜR SENIOREN

1 Paar Schweinswürstl

vom Grill, BIO-Kartoffelstampf, BIO-Sauerkraut aus Bayern

*1,2,3,3a,4,5,I,J,G **9,00 €**

Kleiner Schweinebraten

Kartoffelknödel, hausgemachte Bratensoße

Aa,Ab,1,2,3,4,I **13,00 €**

FÜR KINDER

nur bis 18.00 Uhr

1/4 Hendl

mit Pommes frites G **9,00 €**

BIO-Spätzle aus Bayern

mit Rahmsoße *Aa,Ab,C,G,I **7,00 €**

Streuobst-Apfelsaft

0,2 l, Unser Land **3,00 €**



Mach BROTZEIT im Bayernland

Schöniger's Feinschmeckerbrett

BIO-Camembert, BIO-Bergkäse, BIO-Butterkäse, BIO-Butter, BIO-Frischkäse mit BIO-Bärlauch aus Bayern, BIO-Frischkäse mit BIO-Blumenkohl, O'-Gmacher, Südtiroler Speck, Pfefferbeisser, Kaminwurzel, Schinken, lauwarmen Mini-Leberkäse, Schnittlauchbrot, zweierlei Paprika gefüllt, Radieserl, Radi, BIO-Eier aus Bayern, Cantaloupe-Melone, frische Kräuter, BIO-Roggenbrot aus Bayern, 4 Hopfgold 56 % alc.

*1,2,3a,4,5,Aa,Ab,C,G,J

94,90 €



Hausgemachter O'-Gmacher

Camembert, Schmand, BIO-Butter, Radieserl, rote BIO-Zwiebeln aus Bayern, Schnittlauch, Hausbrot

*1,Aa,Ab,G

13,00 €



Brotzeitbrett

BIO-Camembert, Bio-Bergkäse, BIO-Butter, BIO-Frischkäse, BIO-Bärlauch aus Bayern, O'-Gmacher, Südtiroler Speck, Pfefferbeisser, Kaminwurzel, Schinken, Schnittlauchbrot, zweierlei Paprika gefüllt, Radieserl, Radi, BIO-Eier aus Bayern, frische Kräuter, BIO-Roggenbrot aus Bayern

*1,2,3a,4,5,Aa,Ab,C,G,J

21,00 €



Frühlingsfest Käsebreze

BIO-Wiesn-Breze aus Bayern, Emmentaler vom Laib, hausgemachter O'-Gmacher, rote BIO-Zwiebeln aus Bayern, Trauben, frische Kräuter

*1,Aa,Ab,G

18,00 €

Bayerischer Wurstsalat

Duett Regensburger & Lyoner, rote BIO-Zwiebeln aus Bayern, Radieserl, Schnittlauch, frische Kräuter, Hausbrot

*1,2,3a,4,5,Aa,Ab,C,G,J

14,00 €

Schweizer Wurstsalat

Duett Regensburger & Lyoner, rote BIO-Zwiebeln aus Bayern, BIO-Emmentaler, Radieserl, Schnittlauch, frische Kräuter, Hausbrot

*1,2,3,3a,4,5,Aa,Ab,G,J

15,00 €

Frisch aus unserem BACKOFEN

Große Wiesnbreze Aa,Ac



7,00 €

Zwei Scheiben

Bio-Roggenbrot aus Bayern Aa,Ab,Ac

3,00 €

Zwei Scheiben Hausbrot (Trentino) Aa,Ab,K

3,00 €

* 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 Macadamianüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfit, M Lupinen, N Weichtiere

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



Jubiläum 1966 – 2026

Roastbeef-Carpaccio

hausgemachte Kräuter-Remoulade, BIO-Essiggurke aus Bayern, bunte Tomaten, gebackene Kartoffelbällchen

*1, Aa, Ab, C, G, I, J

22,00 €

SALATE

Backendlsalat 2.0

Hendlbrust mariniert mit BIO-Joghurt aus Bayern, knackiger Romanasalat, Zitronen-Schmand, Kirschtomaten, karamalisierte BIO-Kürbiskerne aus Bayern, frische Kräuter,

Hausbrot *1, Aa, Ab, G, J

20,00 €

Burrata mit marinierten bunten Tomaten

rote BIO-Zwiebeln aus Bayern, Tomaten, BIO-Oliven, BIO-Honig aus Bayern, BIO-Bärlauch-Pesto aus Bayern,

Hausbrot, BIO-Olivenöl, frische Kräuter *1, Aa, Ab, G, J

18,00 €



Regionalität braucht keine Bühne. Sie braucht Haltung.

In der Festhalle Bayernland beginnt alles mit Respekt – vor den Tieren, vor den Lebensmitteln und vor den Menschen.

Wir wollen wachsen.

Nicht mit Lärm, nicht mit Lautstärke – sondern mit Konsequenz gegenüber unserer Natur, unserer Region und unseren Werten.

Wir brauchen keine große Bühne.

Wir lassen die bayerische Küche für sich sprechen: in ihrem Charakter, in ihrer Ehrlichkeit und in dem Gefühl, das sie hinterlässt. Bodenständig. Warmherzig. Unverfälscht. Das ist kein Trend.

Das ist unsere Art zu kochen und Gastgeber zu sein.

Kaiserschmarrn-Liebe

Regionaler BIO Kaiserschmarrn

mit UNSER LAND-Zutaten, BIO-Mehl aus Bayern, BIO-Milch aus Bayern, BIO-Eier aus Bayern,

mit BIO-Apfelmus und eingelegten Rosinen

*1, Aa, Ab, G, C

pro Person

18,00 €

Im Reindl serviert

für 5 Personen

84,00 €

...mit verschiedenen Toppings

> BIO-Vanilleeis Berry-Chrunch *1, Aa, Ab, G, C

> BIO-Vanilleeis Choco-Dream *1, Aa, Ab, G,

je Topping u. Pers. 5,00 €



DESSERT



Dinghartinger

BIO-Apfelstrudel

mit Vanillesoße, Puderzucker, Minze

*1, Aa, Ab, G, C

9,00 €

Der perfekte Abschluss!



Espresso Martini

Belvedere Vodka, Arabica-Kaffee, Kaffeelikör, feine Süße, 10% Vol. * 6,11

12,00 €

Getränke



Maß-Getränke

Augustiner Lagerbier Hell			
vom Holzfaß Ac	1 l	€	13,50
Radler Ac	1 l	€	13,50
Augustiner Alkoholfrei Hell Ac	1 l	€	13,50
Augustiner Weißbier Aa, Ac	1 l	€	14,20
Ruß Aa, Ac	1 l	€	14,20
Entgelt bei Bierzeichen ohne Bedienung: € 1,00			

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 2, 11	0,33 l	€	5,60
Coca Cola zero 2, 7, 11	0,33 l	€	5,60
Cola Mix 2, 6, 11	0,5 l	€	5,60
Apfelschorle	0,5 l	€	5,60
Adelholzener BIO-Rhabarberschorle	0,5 l	€	5,80
Adelholzener BIO-Johannisbeerschorle	0,5 l	€	5,80
Limonade BIO-Fresh Lemon	0,33 l	€	4,80
Orangenlimonade 2	0,5 l	€	5,20
Zitronenlimonade	0,5 l	€	5,20
Adelholzener Mineralwasser spritzig	0,5 l	€	4,90
Adelholzener Mineralwasser still	0,5 l	€	4,90

Kaffee



BIO-Espresso 11		€	3,90
BIO-Espresso doppio 11		€	5,90
BIO-Haferl Caffè Crema 11		€	5,20
BIO-Cappuccino			
mit BIO-Milch aus Bayern 11, G		€	5,90
BIO-Latte Macchiato			
mit BIO-Milch aus Bayern 11, G		€	5,90
BIO-Milchkaffee			
mit BIO-Milch aus Bayern 11, G		€	5,90

BIO-Haferl Tee		€	5,90
BIO-Haferl Tee mit Rum 40 % alc		€	6,90
Pfand für Haferl oder Gläser		€	8,00

Gerne dürfen Sie Ihr Haferl als Souvenir auch mitnehmen.

Schnäpse

Hallertauer Hopfengold 56,0% alc.	2 cl	€	5,50
Jägermeister 35% alc.	2 cl	€	5,00
Alpenschnaps Williamsbirne 40% alc.	2 cl	€	5,00
Alpenschnaps Haselnuss 40% alc.	2 cl	€	5,00
Prinz „Alte Marille“ 41% alc.	2 cl	€	6,00

Weißweine

1 Krügerl Hauswein weiß L	0,25 l	€	7,00
Weinschorle süß L	0,50 l	€	9,00
Weinschorle sauer L	0,50 l	€	9,00

2025 Ellermann & Spiegel Grauburgunder L 12,5 %
Pfalz, DE, DOC, trocken • duftet nach reifer Mirabelle und
saftiger Maracuja. Fruchtig, frisch und lebendig am Gaumen
Flasche 0,75 l € **38,00**

2025 Bulgarini Lugana L 12,5 %
Lombardie, IT, DOC, trocken • fruchtig frisch, leicht würzig,
duftet nach Pfirsich, Aprikose, Birne und weißen Blüten
Flasche 0,75 l € **38,00**

2024 Rudolf May Silvaner L 12,0 % **BIO**
Franken, DE, Qualitätswein, trocken • feine Mineralität,
frische Kräuterwürze, zarte Apfel- und Birnenaromen,
klar und elegant am Gaumen Flasche 0,75 l € **48,00**

Roséweine

1 Krügerl Hauswein rosé L	0,25 l	€	7,00
----------------------------------	--------	---	------

2024 Whispering Angel AOP Rosé L 13,0 %
Provence, FR, fruchtig und frisch, Aromen von reifen Erdbeeren,
roten Johannisbeeren und Himbeeren, unterstützt von leichten
Zitronenaromen
Flasche 0,75 l € **39,90**
Flasche 1,50 l € **78,00**
Flasche 3,00 l € **156,00**

Rotweine

1 Krügerl Hauswein rot L	0,25 l	€	7,00
Rotweinschorle L	0,50 l	€	9,00

2023 Masca del Tacco Lu'Li Appassimento L 14,5 %
Apulien, IT, IGT, trocken • dieser rubinrote Rotwein duftet
nach Wildbeeren, roten Blüten, mediterranen Kräutern
Flasche 0,75 l € **38,00**

Prosecco

Valdo Cuvee di Boj Brut L 11,0 %, Italien, Venetien
Weiße Blumen, Birne, gelber Apfel Flasche 0,75 l € **34,00**
Magnum-Flasche 1,50 l € **68,00**

Valdo Paradise Rosé Brut L 11,5 %, Italien, Venetien
Rote und weiße Trauben Flasche 0,75 l € **34,00**

Champagner

Moët Brut Impérial L 12,5 %
Frankreich • Beschwingte Nase mit der lebhaften Intensität vom
grünen Apfel und Zitrusfrüchten
Flasche 0,75 l € **98,00**
Magnum-Flasche 1,50 l € **168,00**

Ruinart Rosé Brut L 12, %
Frankreich • Fruchtig und elegant, umhüllt von einer sanften Frische,
die Aromen frisch gepflückter Beeren kommen voll zur Geltung
Flasche 0,75 l € **192,00**
Magnum-Flasche 1,50 l € **384,00**

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

Nimm's mit!



Festhalle Bayernland
Kaffee-Haferl € 8,-



Festhalle Bayernland-**Fächer**
A echt wuida Wedla for cool air € 9,-



Festhalle Bayernland
Pin zum Anstecken € 5,-

Motiv-Pins – Verschiedene Motive

Farbe: Altsilber, Material: Zinn, versilbert, nickelfrei

Farbe: Gold, Material: Zinn, nickelfrei

Jeder Anstecker nur € 12,-



Motiv Breze



Motiv Wappen



Motiv
Aperol-Glas

Motiv
Sektflasche



Motiv
Maßkrug



Motiv
Zapfhahn



Motiv
Edelweiß



Motive
Bavaria



Motiv
Dackel



Motiv
Gams



Motiv
Wolpertinger



Motiv
Eichhörnchen



Anstecker
Motiv
Festhalle
Bayernland
Hirsch

Alles Pins und Anstecker am Festbüro erhältlich.

Steck da oan o, an GAUDIKNOPF

Lustiger Knopf
zum Anstecken
an Janker, Dirndl,
Hemd oder Hut.

Jeder Anstecker € 12,-



Anstecker-Klassik

31 mm Ø, Material außen:
Zinn, versilbert, nickelfrei,
Farbe: innen weiß,
außen altsilber



Anstecker-Tradition

31 mm Ø, Material: Zinn,
versilbert, nickelfrei,
Farbe: altsilber



Wichtige Hinweise: Bitte beachten!

- 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.
- Das Betreten und Tanzen auf den Tischen ist strengstens untersagt.
- Für selbstverschuldete Unfälle (z. B. durch Tanzen auf Bänken) übernehmen wir keine Haftung.
- Das Exen von Maßkrügen ist nicht gestattet, bei Nichteinhaltung erfolgt ein Zeltverweis.
- Der Aufenthalt auf Rettungs- und Fluchtwegen und 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, des Veranstalters, der H.u.P. Schöninger 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 Wirtgartens/Freigeländes. 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 sogenannten „Onlineportalen“ erstellten und veröffentlichten Bildaufnahmen übernimmt die H.u.P. Schöninger GmbH keine Haftung. Schadensersatzansprüche werden ausgeschlossen.
- Sollten Sie sich während des Aufenthaltes im Festzelt Infektionskrankheiten infizieren, übernimmt hierfür die H.u.P. Schöninger GmbH keine Haftung.



Jubiläum 1966 – 2026

JUBILÄUMS-PROGRAMM

Woche 1

STARgast-Auftritt
MO. 20. April, abends

VINCENT GROSS
und
OLAF DER FLIPPER

FR 17. April

15 Uhr – **Freibier-Ausschank** auf der Theresienhöhe.
Anschl. Festeinzug aufs Frühlingsfest und in die Festhalle Bayernland.

FR 17. April und SA 18. April

Freitag ab 16 Uhr – und
Samstag ab 11 Uhr

**Holländer
Hopfereisser**



Freitag + Samstag
jeweils ab 18 Uhr

OHLALA

Geiler denn je!



MI 22. April

ab 11 Uhr
Wirtshaus
musi mit...



ab 18 Uhr



Blechblösn
die bayrische Band

DO 23. April

ab 11 Uhr Unterhaltungsmusik mit **DINGL-DANGL**
ab 18 Uhr



Internationale Party-Band der Spitzenklasse

SO 19. April

ab 11 Uhr – Zünftige Blasmusik mit den
Sechzger Musikanten

ab 18 Uhr

KZwoa

Gefühl und Power
aus dem Alpenland



MO 20. April

ab 11 Uhr –
Musik mit **DINGL-DANGL**

ab 18 Uhr



WOLFSEGGER

FR 24. April

ab 12 Uhr
da Waitler

ab 14 Uhr – DeSchoWieda

ab 18 Uhr

**zruck zu
Dir!**

Die Partyband



SA 25. April und SO 26. April

jeweils...

ab 11 Uhr –
Blasmusik

Bayern-Musikanten

ab 18 Uhr



WOLFSEGGER
Des is Bayern!

DI 21. April

ab 11 Uhr – Unterhaltungsmusik mit **DINGL-DANGL**

ab 18 Uhr

**Cagey
STRINGS**
PARTYROCKNOLLER



Änderungen vorbehalten.

3 Wochen lang Bierzelt-Gaudi & Party-Laune Täglich ab 11 Uhr LIVE-Musik

Woche 2

An allen Tagen
Eintritt FREI
Bitte rechtzeitig reservieren!



STARGast-Auftritt
MO. 27. April, abends

MOUNTAIN CREW

Die angesagte Lederhosen-Band, die begeistert mit Hits, wie „Ab auf die Piste“ oder „Expresso & Tschianti“

MO 27. April

ab 13 Uhr – Unterhaltungsmusik mit **DINGL-DANGL**

ab 19.30 Uhr **STARS on Stage**

TOP-Party mit den 5 Burschen der ... **MOUNTAIN CREW**

DI 28. April

ab 11 Uhr – Unterhaltungsmusik mit **DINGL-DANGL**

ab 18 Uhr

Cagey STRINGS
PARTYROCKNOLLER



MI 29. April

ab 11 Uhr – Unterhaltungsmusik mit **DINGL-DANGL**

ab 18 Uhr

Stoapfäzler Spitzbuam
spitzer als Du denkst!



Änderungen vorbehalten.

DO 30. April

ab 11 Uhr Wirtshausmusi mit... **da Waitler**

ab 18 Uhr Party pur mit ...

FRONTAL
PARTY PUR



FR 01. Mai

ab 11 Uhr Bayerische Blasmusik mit den

Oberlinger-Musikanten

ab 18 Uhr

ois EASY



SA 02. Mai

ab 11 Uhr
Oktoberfestkapelle
Helmut Schranner

ab 18 Uhr

ois EASY

Party-Stimmung am Wochenende



SO 03. Mai

Branchensternstern

ab 11 Uhr

Münchner Oktoberfest-Musikanten
unter Leitung von Wolfgang Grünbauer

ab 18 Uhr **Sonntags-Stimmung mit**

ois EASY





Jubiläum 1966 – 2026

An allen Tagen
Eintritt FREI
Bitte rechtzeitig
reservieren!



JUBILÄUMS-PROGRAMM

Woche 3

STARGast-Auftritt

MO. 04. Mai, abends

MICKIE KRAUSE

MO 04. Mai

ab 11 Uhr – Unterhaltungsmusik mit **DINGL-DANGL**

ab 18 Uhr



DI 05. Mai

ab 11 Uhr
Unterhaltungs-Musik
mit **DINGL-DANGL**

ab 18 Uhr



MI 06. Mai

ab 11 Uhr
Unterhaltungsmusik
mit **DINGL-DANGL**



ab 18 Uhr

DO 07. Mai

ab 11 Uhr Wirtshausmusi
mit... **da Waitler**

ab 18 Uhr Party pur mit



FR 08. Mai

ab 11 Uhr – Unterhaltungsmusik mit **DINGL-DANGL**

ab 18 Uhr

**Die Partyband
zruck-zu Dir!**



SA 09. Mai

ab 11 Uhr – Bierzeltgaudi
mit den **Blechzipfl**



ab 18 Uhr



SO 10. Mai

ab 11 Uhr
**Oktoberfestkapelle
Helmut Schraner**

ab 18 Uhr –
Endspurt mit



Änderungen vorbehalten.



BOANDLKRAMEREI
Das Musikantenzelt mit Brauchtum, Tradition und Kultur
 Schönigers Festzelt auf der Oidn Wiesn 2025.

Danke liebe Gäste. Danke liebe Freunde.

Was hier 2024 entstanden ist, war kein Zufall. Es war eine Entscheidung. Für Gemeinschaft. Für Echtheit. Gemeinsam mit euch ist ein Ort gewachsen, an dem man nicht einfach vorbeigeht. Ein Ort, an dem man bleibt. Wo Musik verbindet, Gespräche entstehen und Augenblicke bleiben.

Dass so viele von euch gesagt haben: **Die Boandlkramerei war ihr Ort auf dem Oktoberfest**, ist für uns kein Titel. Es ist Verantwortung! Die Boandlkramerei ist kein Konzept. Kein Trend. Kein Moment. **Sie ist ein Gefühl.** Und dieses Gefühl gehört uns allen. **Vergelt's Gott. Von Herzen.**



„Tue Gutes und steh dazu“

Was wir tun, tun wir aus Nähe...

...zur Heimat, zu Bayern, zu dem, was uns geprägt hat.

Bio ist für uns kein Versprechen für morgen – sondern Pflicht für heute. Aus Respekt vor der Natur. Vor den Tieren. Vor den Menschen. Wir nehmen nur das, was wir mit gutem Gewissen vertreten können. Und wir geben etwas zurück. Nicht aus Pflichtgefühl. Sondern aus Haltung.

Mit unserem **Küchenchef Petar Folic** und Menschen, die diesen Weg teilen, leben wir Qualität, Nachhaltigkeit und Gemeinschaft – ohne Kompromisse. Das ist kein Konzept. Das ist Überzeugung. Für Bayern. Für unsere Gäste. Für uns selbst.

Ihre Festwirtsfamilie Schöniger und das Bayernland-Team



Petra und Peter Schöniger mit Küchenchef Petar Folic (re)

BIO-QUALITÄT

Lebensmittel

Lieferant

DE-ÖKO-006

Camembert, Bergkäse, Butterkäse
Butter, Frischkäse, Emmentaler
Blumenkohl, Zitrone
Sahne
Tee
Rhabarber-, Johannisbeerschorle
Rinderschulter, Apfelmus, Ravioli
Zucker
Apfelstrudel

Andechser Natur
Andechser Natur
Früchte Feldbrach
Molkerei Berchtesgadener Land
Golden Bridge
Adelholzener
Miesbacher Gastroservice
Unser Land
Dinghartinger



QUALITÄT AUS BAYERN (BIO)

Lebensmittel

Lieferant

Eier, Mehl, Milch, Joghurt
Rote/weiße Zwiebeln, Kürbiskerne
Essiggurke
Sellerie, Kartoffel
Blaukraut, Sauerkraut
Bärlauch-Pesto, Honig
Spätzle
Spätzlekläse
Wiesn-Breze, Roggenbrot

Unser Land
Unser Land
Unser Land
Unser Land
Unser Land
Unser Land
Unser Land
Höflinger Müller GmbH



NATURLAND

Lebensmittel

Lieferant



Olivenöl, Oliven
Sahne
Espresso
Fresh Lemon
Vanilleeis
Weißwein

LaSelva
Molkerei Berchtesgadener Land
Herbaria MAKEDA
Neumarkter Lammsbräu
Biohof Riepl
Weingut Rudolf May

GEPRÜFTE QUALITÄT BAYERN

Lebensmittel

Lieferant



www.gq-bayern.de

Grillhendl, Hendlbrust
Currywurst, S.lende, Bratwurst
Schweinebraten, Rollbraten, Haxe
Trentino
Kartoffelknödel
Kartoffelsalat, Krautsalat

TLC Landgeflügel GmbH
Metzgerei Bauch
Metzgerei Vinzenzmurr
Höflinger Müller GmbH
Heigl Kartoffelveredelung
Heigl Kartoffelveredelung

Genuss Bayern
Ausgezeichnetes
Festzelt



AKTION
ZUKUNFT+



Reservierungen und Infos unter
festhalle-bayernland.de



Unsere Partner:

