



BOANDLKRAMEREI

Das Musikantenzelt mit Brauchtum, Tradition und Kultur

SPEISEN & GETRÄNKE

Himmlische Schmankerl

vom 19.09.2026 bis 04.10.2026

Oktoberfest



Barrierefreies
Festzelt

**AKTION
ZUKUNFT +**



Genuss Bayern
**Ausgezeichnetes
Festzelt**

Boandlkramerei, DA, WO BAYERN NOCH echt ist.

Manche Dinge brauchen Zeit – und Menschen, die an etwas glauben.

Boandlkramerei 2026 – a Schritt näher dran.

Viele reden heutzutage von Regionalität.

Wir leben sie – vom ersten Samenkorn bis zum letzten Bissen.

Unser Gemüse wächst wieder dort, wo's hingehört: auf bayerischem Boden, von Hand gepflegt und mit Liebe geerntet. Und heuer gehen wir noch einen Schritt weiter: **Unsere Hendl stammen aus einer eigenen Zucht** – exklusiv für dieses Zelt. Langsamer gewachsen, mit mehr Platz, frischer Luft und bestem Futter. Kein Massenprodukt, sondern ein Tier, für das wir Verantwortung übernehmen. Das schmeckt man – vom ersten bis zum letzten Bissen.

Uns geht's nicht um schöne Worte.

Uns geht's um Haltung.

Um Ehrlichkeit.

Und um den einfachen, aber besonderen Geschmack, der nur entsteht, wenn man's gscheid macht und nicht abkürzt.



WIR BESCHREIBEN UNSERE FARBEN!



In Orange gekennzeichnete Begriffe in unserer Speisekarte stehen für geprüfte Qualität aus Bayern.



In Blau gekennzeichnete Begriffe weisen auf die Herkunft und Bio-Qualität aus Bayern hin.



In Dunkelgrün gekennzeichnete Begriffe bedeuten zertifizierte Bio-Qualität nach Naturland-Richtlinien.



In Hellgrün gekennzeichnete Begriffe zeigen Bio-Qualität nach EU-Öko-Verordnung an.



Tradition TRIFFT Moderne!

BROTZEIT *Noit ma zamm, a jede und jeder langt hi:*

Unser Angebot, großes Schmankerlbrett 1,2,3a,4,5,Aa,Ab,C,G,J

Wahlweise für 5 Personen 90.00 €

Wahlweise für 10 Personen: 180.00 €

Bio-Camembert/Bio-Bergkäse/Bio-Butterkäse/Bio-Butter/Bio-Frischkäse mit
Bio-Bärlauch aus Bayern/Bio-Frischkäse mit Bio-Kürbis aus Bayern/O-Gmacher/
Südtiroler Speck/Bio-Pfefferbeißer/Schinken/lauwarmer Mini-Leberkas/
Bio-Roggenbrot aus Bayern mit Schnittlauch/Bio-Rote-Zwiebeln/zweierlei Paprika
gefüllt/Radieserl/gefüllte Weinblätter/Trauben/Cantaloupe-Melone/
Bio-Radi aus Bayern/Gegrillter Pfirsich, in Speck eingewickelt und mit Bio-Honig aus
Bayern/Bio-Ei aus Bayern/ Pfeffer-Käse-Breze/Hausbrot



Brotzeiten, wie seinerzeit für die Jaga:

Brotzeitbrett

23.00 €

Bio-Camembert/Bio-Bergkäse/Bio-Butter/O-Gmacher/Bio-Frischkäse mit Bio-Bärlauch aus Bayern/
Südtiroler Speck/Schinken/Bio-Pfefferbeißer/zweierlei Paprika gefüllt/Bio-Radi aus Bayern/
Bio-Roggenbrot aus Bayern mit Schnittlauch/Cantaloupe-Melone/Trauben/Bio-Ei aus Bayern/
Gegrillter Pfirsich, in Speck eingewickelt und mit Bio-Honig aus Bayern/Hausbrot 1,2,3a,4,5,Aa,Ab,C,G,J

Hausgemachter O-Gmacher

16.00 €

Brie/Bio-Butter aus Bayern/Bio-Rote-Zwiebeln aus Bayern/Radieserl/Schnittlauch/
Bio-Roggenbrot aus Bayern 1,Aa,Ab,G

Bayerischer Wurstsalat, Duett Regensburger & Lyoner

17.00 €

Bio-Rote-Zwiebeln aus Bayern/Radieserl/Schnittlauch/Bio-Krusti aus Bayern/frische Kräuter 1,2,3a,4,5,Aa,Ab

Schweizer Wurstsalat, Duett Regensburger & Lyoner

18.00 €

Bio-Rote-Zwiebeln aus Bayern/Bio-Emmentaler/Radieserl/Schnittlauch/
Bio-Krusti aus Bayern/frische Kräuter 1,2,3a,4,5,Aa,Ab,G

Bio-Rote-Beete-Carpaccio

Bio-Olivenöl



25.00 €

gebackenes Bio-Wurzelgemüse aus Bayern/Kirschtomaten/Ziegenkäse/karamellisierte Walnüsse 1,Aa,Ab,G,I

SALATE

Aus da Marei ihr'm Garterl mit der Sans geerntet:

Duett vom Pfirsich und Bio-Radi aus Bayern

24.00 €

Romana-Salat-Herzen/Rucola/gegrillter Pfirsich/mariniertes Bio-Radi aus Bayern/
karamellisierte Walnüsse/Kirschtomaten/Zitronen-Schmand/ gebackener Bio-Feta

Backhendlsalat 2.0

24.00 €

Hendlbrust mariniert mit Bio-Joghurt aus Bayern/
Kartoffel-Gurken-Salat/Zitronen-Schmand/Kirschtomaten/
geröstete Bio-Kürbiskerne aus Bayern/frische Kräuter 1,Aa,Ab,K

AUS DEM BACKOFEN

Wir backen für Sie stets frisch!



Kleine Bio-Breze aus Bayern Aa 3.00 €

Große Bio-Wiesnbreze aus Bayern Aa,Ac 8.00 €

Zwei Scheiben Bio-Roggenbrot 3.00 €

aus Bayern Aa,Ab,

Bio-Semmel aus Bayern (Krusti) Aa,Ab 3.00 €

Zwei Scheiben Bio-Hausbrot 3.00 €
(Trentino) Aa,Ab,K





Tradition TRIFFT Moderne!



SUPPEN

Löffel nicht abgeben, sondern löffeln:



Festtagssuppe

9.00 €

Klare Fleischbrühe/Kalbsnockerl/Grießnockerl/hausgemachte Bio-Pfannkuchenstreifen aus Bayern/Bio-Wurzelgemüse aus Bayern Aa,Ab,G,I

Bayrische Süßkartoffel-Kürbis-Suppe

9.00 €

Bio-Süßkartoffel aus Bayern/Bio-Kürbis aus Bayern/Bio-Sellerie aus Bayern (vegan, glutenfrei)



Verfeinert mit frischen Kräutern !

VEGETARISCH

direkt aus dem Garten:



Cordon Bleu vom Bio-Tofu aus Bayern 25.00 €

Bio-Tofu aus Bayern/getrocknete Tomaten/Bio-Bergkäse/Bio-Bärlauch-Pesto aus Bayern/rahmige Fregola sarda 1,Aa,Ab,G,I,C

Rahmschwammerl

23.00 €

Champignons/Egerlinge/Austernpilze/Bio-Sahne/in Salbeibutter gebratene Serviettenknödel/Kirschtomate/Schnittlauch-Öl/frische Kräuter 1,Aa,Ab,G,I,C

HAUPTGERICHTE

Für den richtigen Hunger!

Sinfonie vom Zwiebelrostbraten 36.00 €

Rinderleende aus Bayern/karamellierte Bio-Zwiebeln aus Bayern/hausgemachte Kartoffelbällchen/Bio-Brokkoli/hausgemachte Jalapeño-Mayo Aa,Ab,C,I,J,L

Wiener Schnitzel vom Kalb 35.00 €

Kartoffel-Gurken-Salat/Preiselbeeren/Bio-Zitrone Aa,Ab,C,I,J,L

Duett vom Roll- und Schweinebraten 26.00 €

Kartoffelknödel/Krautsalat/Schweinebratensoße 1,2,3,4,8,Aa,Ab,I,G

Halbe Bio-Haxe aus Bayern 26.00 €

Bio-Sauerkraut aus Bayern/Kartoffelknödel/Schweinebratensoße 1,2,3,4,8,IJ

Rindergulasch 26.00 €

hausgemachte Serviettenknödel/Paprikaletscho/Schmand/frische Kräuter Aa,Ab,I,G

Rinderroulade 26.00 €

Rahmiges Bio-Lauchgemüse aus Bayern/Bio-Kartoffelstampf aus Bayern/Bio-Röstzwiebeln aus Bayern 1,G,IJ,Aa,b

Geschmorte Rinderschulter vom Bio-Rind 26.00 €

glasiertes Bio-Wurzelgemüse aus Bayern/gebackene Bio-Kartoffeln aus Bayern/cremige Meerrettichsoße/frische Kräuter 1,2,G,I

Halbe bayerische Bauernente vom Geflügelhof Lugeder 37.00 €

Von der 2600g-Ente/Bio-Blaukraut aus Bayern/Kartoffelknödel/Preiselbeeren/eingelegte Mini-Birne 1,3,Aa,Ab,I,G

GEFLÜGEL

*besonders feinfühlig aufgezogen
Hendl für Euch:*



Halbes GQB-Hendl 18.40 €

Vom 1200g-Hendl/frische Petersilie/Bio-Butter aus Bayern G



Käsespätzle auf der Schaufel serviert:



Bayerische Käsespätzle

23.00 €

Bio-Spätzle aus Bayern/Bio-Spätzlekäse aus Bayern/Bio-Röstzwiebeln aus Bayern Aa,Ab,I,G,I,C

Dazu reichen wir Rahm-Gurkensalat

VEGAN

Les is vegan:



Steak Frisée

25.00 €

vom Bio-Butternut-Kürbis aus Bayern

Gegrillter Bio-Butternut-Kürbis aus Bayern/glasierter Bio-Spitzkohl aus Bayern/Pommes frites/Jalapeño-Mayo 1,Aa,Ab,I

Bio-Kürbis aus Bayern gebacken mit herzhaft cremig gerührtem Reis

23.00 €

Glasiertes Bio-Wurzelgemüse aus Bayern/Kirschtomaten/Radieserl/Bio-Rote-Zwiebeln aus Bayern 1,Aa,Ab,I



Tradition **TRIFFT** Moderne!



WÜRSTE

Weil es nicht Wurst ist, was in der Wurst ist!

Zwei Paar **Schweinswürstel** vom Grill 18.00 €

Bio-Sauerkraut aus Bayern/Bio-Kartoffelstampf aus Bayern/
Meerrettich/frische Kräuter 1,2,3,4,5,I,J,G,3a

Zwei Käsekrainer vom Grill 18.00 €

Käsekrainer/Kartoffel-Gurken-Salat/
Radieserl/frische Kräuter 1,2,3,4,5,I,J,G,3a

Currywurst vom Grill 18.00 €

Rote Bratwurst/Pommes/hausgemachte Currysauce 1,2,3,4,5,11,3a,I,J

BEILAGEN

Wenn's zu wenig ist, bestellt hier den Nachschlag:

Bio-Kartoffelstampf aus Bayern ^G 6.00 €

Bio-Wurzelgemüse aus Bayern ^{G,I} 6.00 €

Kartoffel-Gurken-Salat ^{1,4,J} 6.00 €

Krautsalat ^{1,4,J} 6.00 €

Zwei **Knödel** mit Bratensoße ^{1,8,Aa,Ab,G} 6.00 €

Portion Pommes frites 8.00 €



WEISSWURSTVARIA

Saucissius albus, Himmlisches aus dem Kessel:

Zwei Stück Weißwurst (bis 12:00 Uhr) 9.00 €

Frische Petersilie/süßer Senf/Bio-Breze aus Bayern ^{1,3a,5,G,I,J}

KINDERKARTE

Für Engerl und Bengel.

Für Kinder bis zwölf Jahre gilt täglich bis 18:00 Uhr.



PORTION FÜR SENIOREN

Portionen bis ins hohe Alter:



Ein Paar **Schweinswürstel** 9.00 €

Pommes frites/glasiertes Bio-Wurzelgemüse aus Bayern ^{1,2,3,4,5,I,J,G,3a}

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb 17.00 €

Pommes/glasiertes Bio-Wurzelgemüse aus Bayern ^{Aa,Ab,C,I,J,L}

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb 17.00 €

Kartoffel-Gurken-Salat/Preiselbeeren/Bio-Zitrone ^{Aa,Ab,C,I,J,L}

Rindergulasch 16.00 €

hausgemachte Serviettenknödel/Paprikaletscho/Schmand/
frische Kräuter ^{Aa,Ab,I,G}

Bayerische Käsespätzle 11.00 €

Bio-Spätzle aus Bayern/Bio-Spätzle aus Bayern/
Bio-Röstzwiebeln aus Bayern ^{1,Aa,Ab,G,I,C}



Apfelsaft (UNSER LAND) ⁶ 0,25 l 3.00 €



STECKERLFISCH

vom Holzkohlegrill. Aus Fluss und See rundherum:

Makrele 100 g (Wartezeit ca. 10 Minuten) 5.40 €

Lachsforelle 100 g (Wartezeit ca. 10 Minuten) 5.90 €



- Alle Preise inkl. ges. MwSt. und Bedienungsgeld -



Süßes ZUM Nachtisch

Da hört ma d'Engel singa:



Quett VOM Bio-Äpfel

Bio-Apfelstrudel/karamellierte Bio-Äpfelspalten

13.00 €

Dazu reichen wir **Stettner Apfelstrudel Likör 17 % 2 cl/**

karamellierte Walnüsse/Vanillesauce/frische Beeren/Minze Aa,Ab,I,6,G,C



Bayerischer Bio-Kaiserschmarrn

Bio-Mehl aus Bayern/Bio-Milch aus Bayern/Bio-Eier aus Bayern

dazu reichen wir

Bio-Vanille-Eis

in der Waffel serviert



Bio-Apfelmus und eingelegte Rosinen Aa,Ab,I,6,G,C

pro Person 22.00 € im Reindl serviert für 5 Personen 99.00 €

Frisch für Sie gemacht!



Handgemachte Marillenknoedel

von Omas und Opas von der Konditorei Kuchentratsch

Marillenknoedel/geröstete Zuckerbrösel/Vanillesoße/frische Minze

15.00 €



Hausgemachte Bio Crème Brûlée

Bio-Sahne/Bio-Eier aus Bayern/Bio-Zucker/

Hausgemachtes Bio-Crumble/frische Beeren/Minze Aa,Ab,G,C

10.00 €



DER PERFEKTE ABSCHLUSS!

Espresso Martini

Belvedere Vodka/Arabica-Kaffee/KaffeeLikör/feine Süße/10% Vol./0,2 l 2,4,6,11

12.00 €



- Alle Preise inkl. ges. MwSt. und Bedienungsgeld -



Tradition **TRIFFT** Moderne!



Montag-Freitag
11:00 bis 14:00 Uhr
jedes Gericht
15.00 €

MITTAGSKARTE

Mittagessen zum *Kramerpreis*:

MONTAG (Moda)

Bayerische Schlachtschüssel

Blutwurst/Leberwurst/Kasseler/Wammerl/*Bio-Sauerkraut aus Bayern/
Bio-Kartoffelstampf aus Bayern/frische Kräuter* ^{3a,8,G,I,J}

DIENSTAG (Irda)

„Omas“ Krautwickerl

Bio-Spitzkohl aus Bayern/Rinder- und Schweinehackfleisch/hausgemachte
Bio-Röstzwiebeln aus Bayern/Zwiebelsoße ^{Aa,Ab,1,2,3,G,I}

MITTWOCH (Wigga)

Cordon Bleu vom **Schwein**

Bio-Bergkäse/Schinken/*Kartoffel-Gurken-Salat*/Zitronen-Schmand/frische Kräuter ^{Aa,Ab,1,2,3,G,I}

DONNERSTAG (Pfinſda)

Gefüllte Kalbsbrust

mit glasiertem *Bio-Wurzel-Kartoffel-Gemüse aus Bayern*/Kalbsbratensoße ^{1,2,3,3a,4,Aa,G,I}

FREITAG (Freida)

Kabeljau (gebacken)

Kartoffel-Gurken-Salat/Zitronen-Schmand/gerösteter Sesam/
Sweet-Chili-Sauce/frischer Dill ^{Aa,Ab,1,2,3,G,I,J,C,D,E,K}



Englisch





AUGUSTINER OKTOBERFESTBIER: MASS-GETRÄNKE IM STEINKRUG



Augustiner Oktoberfestbier ^{Ac}	1 l	15.30 €
Original Ausschank aus dem Holzfass		
Augustiner Radler ^{Ac,1}	1 l	15.30 €
Augustiner Alkoholfrei Hell ^{Ac}	1 l	15.30 €



Hofbräu Münchner Weisse ^{Aa, Ac}	0,5 l	8.50 €
Hofbräu alkoholfreie Weisse ^{Aa, Ac}	0,5 l	8.50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{2,11}	0,33 l	5.90 €
Coca-Cola Zero ^{2,7,11}	0,33 l	5.90 €
Cola Mix ^{2,11}	0,5 l	7.10 €
Orangenlimonade ²	0,5 l	6.70 €
Zitronenlimonade ¹	0,5 l	6.70 €
Bio-Johannisbeerschorle	0,5 l	7.70 €
Bio-Rhabarberschorle	0,5 l	7.70 €
Apfelschorle	0,5 l	7.10 €
Adelholzener Mineralwasser spritzig	0,5 l	6.30 €
Adelholzener Mineralwasser still	0,5 l	6.30 €

BIO-LIMONADEN

Bio-Fresh Lemon	0,33 l	6.00 €
Bio-Hollerblüte	0,33 l	6.00 €
Bio-Maracuja Limette Minze	0,33 l	6.00 €

KAFFEE

Bio-Espresso ¹¹	3.90 €
Bio-Espresso doppio ¹¹	5.90 €
Haferl Bio-Café-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 €



TEE

Haferl Bio-Tee	5.90 €
Haferl Bio-Tee mit Rum 40% alc	6.90 €

SCHNÄPSE • LIKÖRE

Apfelstrudel Sahnelikör 17 % ²	2 cl	5.00 €
Himbeer Toni 36 %	2 cl	5.00 €
Birnen Willi 35 %	2 cl	5.00 €
Marillen Resi 36 %	2 cl	5.00 €
Nuss Franz 36 %	2 cl	5.00 €
Erdbeer Limes (Likör) 16 % ²	2 cl	5.00 €
Kirschwasser 40 %	2 cl	5.00 €
Kirschenlikör 16 % ²	2 cl	5.00 €
Jägermeister 35 %	2 cl	5.00 €

WEISSWEINE



1 Krügerl Weißwein ¹	0,25 l	7.50 €
Weinschorle süß ¹	0,50 l	10.00 €
Weinschorle sauer ¹	0,50 l	10.00 €

2025 Ellermann & Spiegel Grauburgunder ¹ 12,5 %

Pfalz, DE, DOC, trocken • Duftet nach reifer Mirabelle und saftiger Maracuja, fruchtig, frisch und lebendig am Gaumen

Flasche	0,75 l	48.00 €
---------	--------	---------

2025 Weingut Schenk Sauvignon Blanc BIO ¹ 12,5 %

Aufregend und erfrischend mit intensiver Stachelbeerfrucht, Zitronengras und feiner

Kräuterwürze. Dt. Landwein Main	Flasche	0,75 l	48.00 €
---------------------------------	---------	--------	---------

2025 Lugana Bulgarini ¹ 12,5 %

Lombardei, IT, DOC, trocken • Fruchtig-frisch, leicht würzig, duftet nach Pfirsich, Aprikose, Birne und weißen Blüten

Flasche	0,75 l	49.00 €
---------	--------	---------

ROSÉWEINE

1 Krügerl Hauswein rosé ¹	0,25 l	7.50 €
--------------------------------------	--------	--------

2025 Whispering Angel AOP Rosé ¹ 13 %

Provence, FR • Fruchtig und frisch, Aromen von reifen Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Himbeeren, unterstützt von leichten Zitronenaromen

Flasche	0,75 l	52.00 €
---------	--------	---------

2024 Flasche	1,50 l	104.00 €
--------------	--------	----------

2024 Flasche	3,00 l	208.00 €
--------------	--------	----------

ROTWEINE

1 Krügerl Hauswein rot ¹	0,25 l	7.50 €
Rotweinschorle ¹	0,50 l	10.00 €

2025 Weingut Schenk Spätburgunder

HANDWERK BIO ¹ 13,5 %

Pure Eleganz mit dunklen Kirschen und dezente Röstaromen - großartiger Essensbegleiter zu dunklen Saucen und geschmortem Fleisch.

Flasche	0,75 l	48.00 €
---------	--------	---------

PROSECCO

Valdo Cuvée di Boj Brut ¹ 11,5 % Italien, Venetien

Weißer Blumen, Birne, gelber Apfel	Flasche	0,75 l	41.00 €
	Magnum-Flasche	1,50 l	78.00 €

CHAMPAGNER

Moët Brut Impérial ¹ 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 €
----------------	--------	----------

Moët Ice Impérial ¹ 12,0 %

Frankreich • Intensive Aromen von tropischen Früchten, Mango und Guave, begleitet von Nektarine, Himbeere und einer frischen Note von Grapefruit und Ingwer

Flasche	0,75 l	98.00 €
---------	--------	---------

Magnum-Flasche	1,50 l	168.00 €
----------------	--------	----------

Ruinart Rosé Brut ¹ 12,5 %

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 €
----------------	--------	----------



Musik GUTE LAUNE Unterhaltung!

Die **BOANDLKRAMEREI** auf der Oidn Wiesn bietet ein abwechslungsreiches Programm mit traditionellen bayerischen Klängen und moderner Unterhaltung. Damit ihr nichts verpasst, haben wir ein liebevoll gestaltetes Programmheft drucken lassen – voll mit allen Uhrzeiten, Beschreibungen der Musikgruppen und Highlights. Holt es euch vor Ort und taucht ein in die musikalische Gestaltung der BOANDLKRAMEREI.

PROGRAMM 2026 (Änderungen vorbehalten)

19.09.2026 – SAMSTAG

- 12:00 Uhr – O'ZAPFT IS! Heuer zapft der beliebte Musikant und Liedermacher Roland Hefter im Musikantenzelt an.
 - 12:00–16:00 Uhr – Holledauer Musikanten
 - 17:00–20:00 Uhr – Kapelle Kaiserschmarrn
 - 20:00–22:30 Uhr – Deschowieda
- Biergarten: Luiss Leitn Musi

20.09.2026 – SONNTAG

- 10:30–13:00 Uhr – Frankenband
 - 13:00–16:00 Uhr – Odeon Tanzorchester Sextett
 - 17:00–20:00 Uhr – Hultstoussboun
 - 20:00–22:30 Uhr – Wüdara Musi
- Biergarten:

- Luiss Leitn Musi

21.09.2026 – MONTAG

- 10:30–12:30 Uhr – In oana Dur
 - 12:30–15:00 Uhr – Danzbar
 - 15:00–16:00 Uhr – INKLUSION Route Rockers
 - 17:00–20:00 Uhr – Großstadtboazn
 - 20:00–22:30 Uhr – Allgäu 6
- Biergarten:

- Oberlinger Musikanten / Mittags: GASTKAPELLE (Tradition)

22.09.2026 – DIENSTAG

- 10:30–14:00 Uhr – Ampertaler Kirtamus
 - 12:00–14:00 Uhr – mit Vroni Schweikl
 - 14:00–14:30 Uhr – Beerig
 - 14:30–15:30 Uhr – Moosacher Mix
 - 15:30–16:00 Uhr – Beerig
 - 17:00–20:00 Uhr – Sechzger Musikanten
 - 20:00–22:30 Uhr – Buck Roger & the Sidetrackers
- Biergarten: Ampertaler Kirtamus / Mittags: GASTKAPELLE (Tradition)

23.09.2026 – MITTWOCH

- 10:30–13:00 Uhr – Bayernmusikanten
 - 13:00–16:00 Uhr – Luiss Leitn Musi
 - 17:00–18:00 Uhr – INKLUSION ABM Orchester
 - 18:00–18:30 Uhr – Alpin Drums
 - 18:30–19:30 Uhr – Musikatzen
 - 19:30–20:00 Uhr – Alpin Drums
 - 20:00–21:00 Uhr – Musikatzen
 - 21:00–21:30 Uhr – Alpin Drums
 - 21:30–22:30 Uhr – Musikatzen
- Biergarten:

- Bayernmusikanten
 - Luiss Leitn Musi
- Mittags: GASTKAPELLE (Tradition)

24.09.2026 – DONNERSTAG

- 10:30–13:00 Uhr – Power hoch 5
 - 13:00–16:00 Uhr – d'Sche laut Musi
 - 17:00–20:00 Uhr – Odeon Tanzorchester
 - 20:00–22:30 Uhr – Kapelle So&So
- Biergarten:
- Pokalkaiser
 - Power hoch 5 / Mittags: GASTKAPELLE (Tradition)

25.09.2026 – FREITAG

- 10:30–14:00 Uhr – Harmonie Neubiberg
 - 14:00–16:00 Uhr – d'Schlenkerer
 - 17:00–20:00 Uhr – LiaB und die Blösn
 - 20:00–22:30 Uhr – Die 6 lustigen 5
- Biergarten:

- Luiss Leitn Musi
- 15:30 – 18:30 Uhr – Blous amal / Mittags: GASTKAPELLE (Tradition)

26.09.2026 – SAMSTAG

- 10:30–13:00 Uhr – Eberwein
 - 13:00–16:00 Uhr – Brauhaus Musikanten
 - 17:00–20:00 Uhr – Großstadtboazn
 - 20:00–22:30 Uhr – Landmusigg
- Biergarten:

- Jagdhornbläser München/Land Mittenwalder Schrammeltrio ab 15:00 Uhr – Dies & Dasinger (Johannes Pletschacher)

27.09.2026 – SONNTAG

- 10:30–13:00 Uhr – Hofmarkmusi
 - 13:00–16:00 Uhr – Äff Tam Tam mit Vroni Schweikl
 - 17:00–18:00 Uhr – Holledauer Musikanten
 - 18:00–18:30 Uhr – Alpin Drums
 - 18:30–19:30 Uhr – Holledauer Musikanten
 - 19:30–20:00 Uhr – Alpin Drums
 - 20:00–21:00 Uhr – Blechzipfl
 - 21:00–21:30 Uhr – Alpin Drums
 - 21:30–22:30 Uhr – Blechzipfl
- Biergarten:

- Panzlmusig

28.09.2026 – MONTAG

- 10:30–13:00 Uhr – Harmonie Neubiberg
 - 13:00–15:00 Uhr – Ballastorchester mit Katharina Mayer
 - 15:00–16:00 Uhr – INKLUSION Das rote Motorrad
 - 17:00–20:00 Uhr – Hoch- & Deutsche Meister Wien
 - 20:00–22:30 Uhr – Onkel Bazi Orchester
- Biergarten:

- Oberlinger Musikanten / Mittags: GASTKAPELLE (Tradition)

29.09.2026 – DIENSTAG

- 10:30–13:00 Uhr – Urner Musi
 - 13:00–14:00 Uhr – Ländlerkapelle Edelweiß
 - 14:00–14:30 Uhr – Beerig
 - 14:30–15:30 Uhr – Ländlerkapelle Edelweiß
 - 15:30–16:00 Uhr – Beerig
 - 17:00–18:00 Uhr – Moosacher Mix
 - 18:00–20:00 Uhr – Reiwias
 - 20:00–22:30 Uhr – Onkel Bazi Orchester
- Biergarten:

- Moosacher Mix • Ländlerkapelle Edelweiß
- Mittags: GASTKAPELLE (Tradition)

30.09.2026 – MITTWOCH

- 10:30–14:00 Uhr – Nürnberger Wirtshausmusi
 - 14:00–16:00 Uhr – Schellack Ensemble
 - 17:00–20:00 Uhr – Blechverrückt
 - 20:00–22:30 Uhr – Loisch Marci
- Biergarten:

- Nürnberger Wirtshausmusi / Mittags: GASTKAPELLE (Tradition)

01.10.2026 – DONNERSTAG

- 10:30–13:00 Uhr – Musikverein Konzenberg
 - 13:00–16:00 Uhr – Bayernmusikanten
 - 17:00–18:00 Uhr – INKLUSION Rolli Gang
 - 18:00–20:00 Uhr – Reiwias
 - 20:00–22:30 Uhr – Cubaboarisch 2.0
- Biergarten:

- Bayernmusikanten
- Musikverein Konzenberg / Mittags: GASTKAPELLE (Tradition)

02.10.2026 – FREITAG

- 10:30–13:00 Uhr – Hey Häns
 - 13:00–16:00 Uhr – Truderinger Dorfmsi
 - 17:00–20:00 Uhr – Cassablanca Salonorchester
 - 20:00–22:30 Uhr – Helikón (ehem. ScheinEilig)
- Biergarten:

- Luiss Leitn Musi
- 13:00–16:00 Uhr – KAPOTAKI / Mittags: GASTKAPELLE (Tradition)

03.10.2026 – SAMSTAG

- 10:30–13:00 Uhr – Truderinger Musikverein
- 13:00–16:00 Uhr – Rengschburger Musikantenstammtisch mit Vroni Schweikl

- 17:00–20:00 Uhr – LiaB und die Blösn
 - 20:00–22:30 Uhr – Kellerkommando
- Biergarten:

- Luiss Leitn Musi
- Jagdhornbläser München-Land

04.10.2026 – SONNTAG

- 10:30–13:00 Uhr – Die 6 lustigen 5
 - 13:00–16:00 Uhr – Sechzger Musikanten
 - 17:00–20:00 Uhr – Dellnhauser Musikanten
 - 20:00–22:30 Uhr – Holledauer Musikanten
- Biergarten:

- 4 Donau Musikanten



Kulturprogramm

BOANDLKRAMEREI OIDE WIESN 2026
Künstlerische Leitung Winfried Frey
Wirtsleute Petra & Peter Schöninger
Programmänderungen vorbehalten!



Aktuelle Daten des Tagesprogramms sind online über den QR-Code abzurufen.

Boandlkramerei.Oktobertfest

boandlkramerei_oide_wiesn



AUFS ewige Leben ZUM Mitnehmen!

SILBERANSTECKER!

Hochpolierter Silberanstecker exklusiv bei uns im Zelt! **29,- Euro**



GAUDIKNOPF! 13,- Euro,
Anstecker-Tradition,
Ø 31 mm,
Material: Zinn, versilbert,
nickelfrei,
Farbe: Altsilber
Nur bei uns im Zelt!



GAUDIKNOPF! 13,- Euro,
Anstecker-Instrumente,
Material: Zinn, versilbert,
nickelfrei,
Farbe: Altsilber
Nur bei uns im Zelt!



FÜR DIE WESTE ODER AN DEN HUT,
BOANDLKRAMEREI, Button rund, 13,- Euro,
BOANDLKRAMEREI AUGUSTINER, Button eckig, 11,- Euro,
Bavaria, 11,- Euro
Nur bei uns im Zelt!



ANSTECKER-KLASSIK, 13,- EURO, 31mm Ø, Material außen: Zinn, versilbert, nickelfrei, Farbe: innen Weiß, außen Altsilber **GaudiKnöpfe nur bei uns im Zelt!**



LIEBE GÄSTE, BITTE BEACHTEN SIE FOLGENDE HINWEISE!

- 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 Tanzen auf den Biertischen ist 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 unserer Veranstaltungen: Der Besucher unseres Festzeltes nimmt Kenntnis davon, dass Bild- und Tonaufnahmen durch Vertreter der Presse, den Veranstalter, die H. und 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 Biergartens oder des 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 sog. „Onlineportalen“ erstellten und veröffentlichten Bildaufnahmen übernimmt die H. und P. Schöninger GmbH keine Haftung. Schadensersatzansprüche werden ausgeschlossen.

UNSERE LIEFERANTEN

Wir unterstützen sie, sie unterstützen uns

Unsere Lieferanten – jeder Einzelne etwas ganz Besonderes. Doch erst gemeinsam machen wir aus der Boandlkramerei® mehr als nur ein Festzelt: einen Ort, an dem man die Heimat schmeckt!

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

Die feine bayerische Art
vinzenzmurr
Seit 1902

Miesbacher
GASTROSERVICE
Wir bringen's



**getränke
geins**



**ANDECHSER
NATUR**



Feines aus Kartoffeln

Früchte Feldbrach
FOODSERVICE, DAS FRISCHE KONZEPT

**REGEN
BOGEN
ARBEIT**



>>Illustrationen, Gestaltungen, Speisekarte, grafische Unterlagen<<
ALPINE KUNST, Thomas Neumann (Bayernbotschafter Tourismus Bayern)
www.alpinekunst.de

NICHT VERSCHWENDEN, LIEBER SPENDEN!

Essen soll nicht verschwendet werden – sondern helfen. Am letzten Veranstaltungstag spenden wir unsere übrig gebliebenen Lebensmittel an die Maria-Welz-Stiftung „Leben ist Fülle e.V.“

Denn unser Ziel ist klar: Lebensmittel gehören nicht in den Müll – sie gehören dahin, wo sie gebraucht werden.

Mit der Stiftung Maria Welz – Leben ist Fülle e.V. haben wir einen starken Partner an unserer Seite, der sich mit Herzblut für Menschen in Not einsetzt. Diese Stiftung steht für gelebte Menschlichkeit, echte Solidarität und ein Miteinander, das Hoffnung schenkt.

Wir danken von Herzen für diese wertvolle Zusammenarbeit. *Es ist genug für alle da.*



TU GUTES – UND SPÜRE ES!

In der Boandlkramerei gehen wir jedes Jahr einen Schritt weiter – nur für Sie.

Jede Zutat erzählt ihre Geschichte: von Bauern, die wir persönlich kennen, von Metzgern, die ihr Handwerk lieben, von Traditionen, die wir jeden Tag neu gestalten.

Wir servieren keine Masse, sondern Leidenschaft, Präzision und Herz. Wer hier speist, erlebt authentische, unverfälschte Küche – hochwertig, ehrlich und unvergleichlich.

Ein Versprechen an Sie: Hier genießen Sie Küche, die unverstellt und kompromisslos ist – und wissen genau, woher alles kommt.

*„So schmeckt Verantwortung. So schmeckt Bayern.
So schmeckt, was wir lieben – und niemand macht es besser.“*



Euer Boandlkramerei®-Team

BIO-BAYERN-QUALITÄT

UNSER LAND

ANDECHSER NATUR
HÖFLINGER MÜLLER GMBH

ALTDORFER BIO-FLEISCH GMBH

KARTOFFELN/KAROTTEN/BLAUKRAUT/SAUERKRAUT/
LAUCH/SELLERIE/RADI/KÜRBIS/BÄRLAUCHPESTO/
SÜSSKARTOFFELN/ROTE ZWIEBELN/WEISSE ZWIEBELN/
MEHL/MILCH/EIER/JOGHURT/HONIG/SPITZKOHL/
BUTTERNUTKÜRBIS/SPÄTZLE/SPÄTZLEKÄSE/TOFU/ KÜR-
BISKERNE
BUTTER
SEMMEL-KRUSTI/ROGGENBROT/WIESNBREZE/
BREZE KLEIN/TRENTINO
HAXE



GEPRÜFTE QUALITÄT BAYERN (GQB)

TLC LANDGEFLÜGEL GMBH
METZGEREI VINZENMURR
METZGEREI MAGNUS BAUCH
HEIGL
REGENBOGEN ARBEIT

GRILLHENDL/HENDLBRUST
SCHWEINEBRATEN/ROLLBRATEN
SCHWEINSWÜRSTEL/ROTE BRATWURST/SCHWEINELENDE
KARTOFFELSALAT/KRAUTSALAT/KARTOFFELKNÖDEL
GURKEN



BIO-QUALITÄT

ANDECHSER NATUR

BERCHTESGADENER LAND
MIESBACHER GASTROSERVICE
ADELHOLZENER
LAMMSBRÄU LIMONADEN
UNSER LAND
FRÜCHTE FELDBRACH
DINGHARTINGER

CAMEMBERT/BERGKÄSE/BUTTERKÄSE/PORT. BUTTER/
FRISCHKÄSE/EMMENTALER/FETA
SAHNE
RINDERSCHULTER/APFELMUS
JOHANNISBEERSCHORLE/RHABARBERSCHORLE
FRESH LEMON/ HOLLERBLÜTE/ MARACUJA
ZUCKER
ZITRONEN/APFEL/BROKKOLI
APFELSTRUDEL



NATURLAND

BIOHOF RIEPL
BERCHTESGADENER LAND
ALTDORFER BIO-FLEISCH GMBH
LA SELVA
HERBARIA MAKEDA
LAMMSBRÄU
WEINGUT SCHENK
MAX HANRIEDER

VANILLEEIS
SAHNE
PFEFFERBEISSER
OLIVENÖL
ESPRESSO
BIO FRESH LEMON, BIO HOLLERBLÜTE
SPÄTBURGUNDER, SAUVIGNON BLANC
ROTE BEETE



Zusatzstoffe / Allergene:

Lebensmittelzusatzstoffe: 1 mit Konservierungsmittel, 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 Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere
Aufgrund der Produktionsabläufe der einzelnen Hersteller können Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden.