

Der Jubiläums-Festkrug

200 Jahre Münchner Oktoberfest

Der offizielle „200 Jahre Münchner Maßkrug“ wird in vom Verein Münchner der Vereinigung der Wirte bestem Ton ist er von salzglasiert. Er hat Zinndeckel und sein „200 Jahre



Jubiläums-Festkrug Oktoberfest limitierter Auflage Brauereien e.V. und Münchner Wiesnerausgegeben. Aus Hand gefertigt und einen klassischen Dekor zeigt „Oktoberfest“.

Der kraftvolle und beziehungsreiche Entwurf, Motiv und Feinarbeit des massiven Zinndeckels, die an vielen Details erkennbare meisterliche Handanfertigung- all dies macht den Jubiläums-Festkrug zu einem wertvollen Erinnerungs- und Sammlerobjekt. Hersteller ist die Firma Rastal, die noch heute Steinzeug und Zinn in der meisterlichen Handwerkstradition des Kannenbäckerlandes herstellt. (Auszug aus dem Zertifikat des offiziellen Jubiläums-Festkrugs)

Festkrug inkl. Mwst zzgl. Porto € 33,50

Das historische Festzelt

Im Zentrum des historischen Oktoberfestes steht das historische Festzelt, das ganz urig und familienfreundlich an die „guten alten Zeiten“ erinnern soll. Das Zelt bietet innen Platz für **3500 Gäste** und im Biergarten 3000 weitere Plätze. Beim Schmuck wird man auf bunte, neumodische Dekoration verzichten, stattdessen sollen Girlanden in Tannengrün eine traditionell-bayrische Festzelt-Atmosphäre schaffen. Auf dem Dachgiebel des Zeltes werden König Ludwig I. und Therese von Sachsen-Hildburghausen zu sehen sein, um an die Hochzeit vor 200 Jahren zu erinnern.

Für eine zünftige Stimmung im Zelt sorgt das bayerische Blasorchester Wolfgang Grünbauer. Außerdem wird es in der Mitte

des Festzeltes einen Tanzboden geben, wo Volkstänze, Schuhplatteln und Goaslschnalzen aufgeführt werden.

Nur auf der historischen Wiesn gibt es auch ein eigenes Jubiläumsbier, das die sechs Münchner Traditionsbrauereien Augustiner, Hacker-Pschorr, Hofbräu, Löwenbräu, Paulaner und Spatenbräu gemeinsam entwickelt haben. Das Spezialbier ist bernsteinfarben und hat einen vollmundigen Malzgeschmack. Es wird aus großen Holzfässern gezapft und ganz wie vor 200 Jahren in echten Steinkrügen serviert.

Auch die Speisekarte Festzelt bietet Speisen, wie Rumfordsuppe oder Limogarten, wo sich kleinen Kinder mit Limonade erfrischen eine geben. Hier können Zeiten Würstel gegen Gebühr gegrillt lieber eine kaufen natürlich auch tun.

Reservierungen im sind möglich und für Gruppen auch zu empfehlen.

Öffnungszeiten: täglich 10 Uhr bis 20 Uhr.



im historischen traditionelle Münchner beispielsweise Stockwürst. Im die großen und selbstgemachter können, wird es auch Lohnwürstelbraterei ganz wie in alten mitgebracht und werden. Wer sich möchte, kann dies

historischen Festzelt

