



Liebe Freunde der Bierzeltkultur

Gäubodenvolksfest 2026 – schön, dass Ihr wieder dabei seid! Dass Ihr gemeinsam mit Euren Freunden und Eurer Familie, Eurem Verein und Stammtisch, Euren Mädels und Burschen diese so typisch bayerische Lust am Leben hoch haltet, feiert und bewahrt.

In schöner alter Tradition finden auch heuer wieder – dank unserer fixen wie freundlichen Bedienungen – 11 Tage lang Maß um Maß von unserem ausgezeichneten Erl-Festbier und unsere Volksfest-Schmankerl den Weg aus Schänke und Küche zu Euch. Oder Ihr den Weg an TONI's Bar.

Gemütlich & gesellig oder spritzig & feierlaunig: macht Euch das Leben in unserer wunderschönen Genussarena genau so, wie es Euch gefällt!

Danke, dass Ihr als unsere Gäste uns zu diesem besonderen Festzelt macht – wir freuen uns narrisch darüber, auch 2026 wieder auf genussvolle Volksfesttage anstoßen zu können!

Eure Festwirtsfamilie Wenisch



Mittagsangebote

bis
14.00
Uhr

2 STÜCK WENISCH WEISSWÜRSTE € 9,50

mit kleiner Breze und süßem Senf

2 PAAR SCHWEINSWÜRSTL € 11,50

mit Speck-Sauerkraut und
mittelscharfem Senf

MITTAGS HENDL € 16,90

½ saftiges Hendl aus Bayern vom
1.200 g Hendl, gegrillt, dazu haus-
gemachter Kartoffel-Gurken-Salat

GESCHMORTES MILCHKALB € 19,90

an Rosmarin-Rahmsoße mit
Wurzelgemüse und handgeschabten
Eierspätzle

Für die Kleinen

CHICKEN NUGGETS € 8,90

mit Pommes & Ketchup

PORTION POMMES € 6,90

mit Ketchup

REIBERKNÖDEL € 5,90

mit Bratensoße

SEMMEKNÖDEL € 5,90

mit Bratensoße

HAUSGEMACHTE EIERSPÄTZLE € 5,90

mit Rahmsoße

bis
14.00
Uhr



Scan here
for English
menu

Weißwürste
ab 10.30 Uhr
Warme Küche von
11.00 bis 21.00 Uhr
Brotzeiten und
Desserts bis
21.30 Uhr

Brotzeiten & Brezen

BIERRADI-BRETTL VEGGIE € 11,30

Freilandradi, Eiszapfenrettich, Radieserl
und Schnittlauchbrot

EMMENTALER (45% Fett i.Tr.) VEGGIE

200 g € 10,50 300 g € 14,50

OBAZDA VEGGIE € 14,20

mit Radieserl und zwei Scheiben Bauernbrot

BAYERISCHER WURSTSALAT € 12,90

mit Essiggurken, roten Zwiebeln und einer
Scheibe Bauernbrot



SCHWEIZER WURSTSALAT € 13,90

mit Emmentaler, Essiggurken, roten Zwiebeln
und einer Scheibe Bauernbrot

BROTZEITBRETTL € 17,90

Griebenschmalz, verschiedene Wurstspezialitäten
aus der hauseigenen Metzgerei, Krustenschinken,
niederbayerisches Geräuchertes, Steirer Kren,
BIO-Bergkäse, Obazda und weitere Käse-
spezialitäten, Butter, zwei Scheiben Bauernbrot

VEGETARISCHES BROTZEIT- BRETTL VEGGIE € 18,50

BIO-Bergkäse, cremiger Rote-Bete-Hummus,
Karottensticks, Erdäpfelkas, Obazda, Erbsen-
Guacamole, TONI's Gemüsepflanzerl, Zwiebel-
Lauch-Kuchen, Kürbis-Carpaccio mit Granat-
apfelkernen, drei Scheiben Baguette „Franzi“
von der Bäckerei Hahn

HAHN VOLKSFESTBREZE € 5,90

frisch gebacken

HAHN GENUSSBREZE € 12,20

mit Obazda, Erdäpfelkas und Griebenschmalz

HAHN KÄSE-BREZE € 6,70

frisch gebacken



Geteilte Freude

VOIXFEST-BROTZEITBRETTL

für 4 Personen

€ 68,90

Griebenschmalz, verschiedene Wurst-
spezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei,
Krustenschinken, niederbayerisches
Geräuchertes, Steirer Kren, cremiger Erdäpfel-
kas, BIO-Bergkäse, Obazda und weitere Käse-
spezialitäten, Butter, 8 Scheiben Bauernbrot

UNSER SPECIAL: GENUSS-TAPAS-VARIATION

als Vorspeisenportion für 8 Personen

€ 13,50 p.P. / € 108

Beef Tatar vom Ochsen mit Dijon-Senf-Mayonnaise,
BIO-Bergkäse, Metzger Wenischt's handgemachtes
Geräuchertes, TONI's Zwiebel-Lauch-Kuchen, Grissini,
handgerollter „Bayerisch Wrap“ mit gezupftem Ochs
und Karamellzwiebeln, Erdäpfelkas, Obazda, veganer
Rote-Bete-Hummus, zwei große Volksfestbrezen

Bitte unsere Genuss-Tapas-Variation 48h vorher in unserem Festbüro
in Verbindung mit einer Tischreservierung vorbestellen.

ab
17.30
Uhr

Spezialitäten vom Ochsen

UNSER WENISCH OCHSEN-KLASSIKER € 23,90

Ochsenbraten geschmort mit kräftiger Rotweinsauce und hausgemachtem Kartoffelsalat

GULASCH VOM OCHSEN € 20,90

mit handgedrehtem Brezenknödel und Speck-Butter-Bröseln

ZUR SELBSTABHOLUNG IN UNSERER
OCHSENHÜTTE AM HAUPTINGANG:

OCHS IN DER SEMMEL € 9,90

Ochsenfleisch mit Tomate, Zwiebeln und würziger Soße in einer Riesensemmel von der Bäckerei Hahn

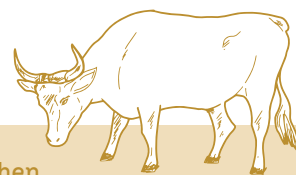
ROASTBEEF VOM OCHSEN € 34,90

zart rosa gebraten mit Portwein-Zwiebeljus, handgeschnittenem Wurzelgemüse, Kartoffelgratin und Röstzwiebeln

ORIGINAL GENUSSARENA BEEF TATAR VOM OCHSEN € 20,90

200 g höchster Genuss – pikant gewürzt mit Dijon-Senf-Mayonnaise und drei Scheiben Baguette „Franzi“ von der Bäckerei Hahn

ab
17.00
Uhr



Unsere Ochsen beziehen wir von unserem eigenen Bauernhof „Muggenthal“ und ausgesuchten Partnerbetrieben. Hier wird Tierwohl großgeschrieben!



Unsere Festzelt Traditions-Klassiker

AUS DER EIGENEN METZGEREI

RIESEN CURRYWURST € 13,50

mit pikanter Soße und Pommes frites

½ HENDL AUS BAYERN € 13,50

frisch vom Grill

WAMMERL-KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN € 18,90

mit ERL-Festbiersauce, Bayerisch Kraut, Reiberknödel und Butterbrösel

PORTION VOM HINTEREN SCHWEINSHAXN € 19,90

mit ERL-Festbiersauce, Speck-Krautsalat, Reiberknödel und Butterbrösel

CORDON BLEU VOM SCHWEIN € 19,90

mit hausgemachtem Preiselbeer-Chutney und Kartoffel-Gurken-Salat

PORTION OFENFRISCHES SPANFERKEL € 22,90

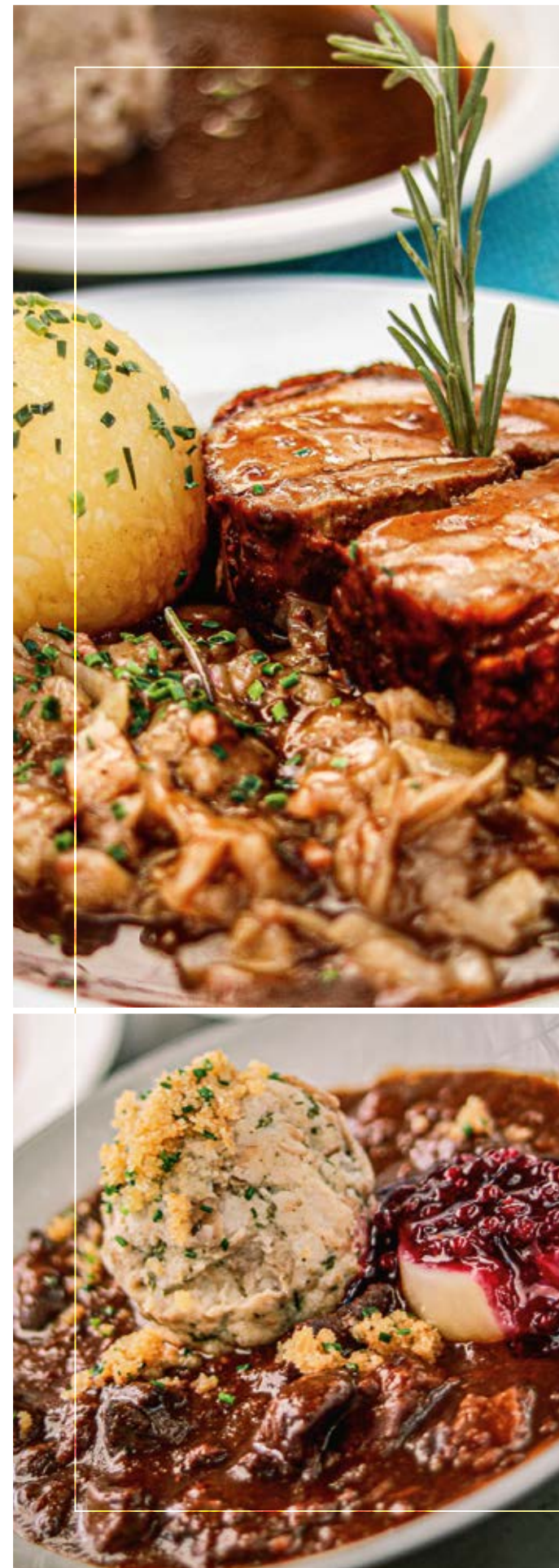
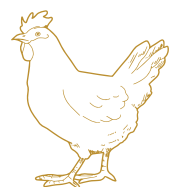
mit ERL-Festbiersauce, Speck-Krautsalat, Reiberknödel und Butterbrösel

REHRAGOUT GESCHMORT € 23,90

mit Preiselbeer-Birne und handgedrehtem Brezenknödel

¼ LUGEDER ENTE € 23,90

VOM LUGEDERHOF IN PLEISKIRCHEN
mit Apfel-Blaukraut, Reiberknödel und Butterbrösel



Aus unserer Gemüsemetzgerei

TONI's GRÜNE BOWL **VEGAN** €12,50

Zupfsalat, handgemachte Erbsen-Guacamole, Radieserl, Edamame, Karotten, Kirschtomaten mit Kürbiskern-Balsamicodressing und drei Scheiben Baguette „Franzi“ von der Bäckerei Hahn

als Brezen-Chicken-Bowl €18,90

mit Backendl (kalt serviert), Obazda und Brezencroûtons

als Steirer Bowl **VEGAN** €17,50

mit gerösteten Kürbiskernen, Käferbohnen und mariniertes Roter Bete

KÄSESPÄTZLE **VEGGIE** €15,90

handgeschabt in unserer Genussküche – mit Emmentaler und BIO-Bergkäse gratiniert, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat

KNÖDEL-TRIO **VEGGIE** €17,90

handgedreht in unserer Genussküche – Kürbisknödel mit BIO-Bergkäse, Spinatknödel, Rote-Bete-Knödel, Nussbutter, Parmesan, gerösteten Butterbrösel und kleinem Beilagensalat



Süßes & Kaffee

UNSERE DESSERTS SIND
100% HAUSGEMACHT

Unser
Tipp!

HAUSGEMACHTER TOPFEN- KAISERSCHMARRN

karamellisiert mit gerösteten Mandeln, Apfelmus und Zwetschgenröster

im Reindl für 1 Person €16,50

im Riesen-Reindl für 4 Hungrige
oder 8 Probierer €59,90



HAHN ZWETSCHGENDATSCHI €6,40

WEISSBIER-TIRAMISU €9,20

nach original TONI's Rezeptur

TONI's ZITRUS CRÈME BRÛLÉE €8,90

mit Zuckerkruste und frischer Minze

BIO-HEUMILCH PANNA COTTA €9,20

mit marinierten Erdbeeren

HAFERL DINZLER KAFFEE €4,30

HAFERL DINZLER CAPPUCCINO €4,90

TASSE DINZLER ESPRESSO €3,70

Gibt's nur zur Selbstabholung an der „TONI's Bar“ & ausschließlich bis 17.00 Uhr!



Brauerei ERL

ERL Festbier 1,0l €13,30

ERL Radler 1,0l €13,30

ERL Spezi 1,0l €13,30

ERL Bier alkoholfrei 1,0l €13,30

ERL Russ 1,0l €13,30

ERL Weißbier 0,5l €6,80 1,0l €13,30

ERL Weißbier alkoholfrei 0,5l €6,70



Alkoholfreies

Tafelwasser 0,5l €6,00

Libella Orangenlimo 0,5l €6,10

Libella Cola 0,5l €6,10

Libella Apfelschorle 0,5l €6,10

Auch
heuer wieder
im 0,5l Krug!
**WEISSWEIN-
SCHORLE**
€9,90

Zugabe

Semmel / Bauernbrot €1,20

Reiberknödel €5,90
mit Bratensoße

Semmelknödel €5,90
mit Bratensoße

Portion Pommes €6,90
mit Ketchup

Portion Sauerkraut €4,50
mit Speck

Portion Blaukraut €4,90

Portion Bayerisch Kraut €4,90

Portion Speck-Krautsalat €4,90

Portion Kartoffel-Gurken-Salat €5,90

Kleiner Blattsalat €5,90
mit Balsamicodressing

Portion Ketchup €0,70

Portion Senf €0,70

Blubber, Wein & Hochprozentiges

CHAMPAGNER & BLUBBER

CASA GHELLER CUVÉE BRUT

SPUMANTE Italien **0,75l** € 35,90
feine Apfel-, Birnen- und Melonnennoten

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL

Frankreich **0,75l** € 89,90 **1,5l** € 189,90 **3,0l** € 459,90

MOËT & CHANDON ICE

Frankreich **0,75l** € 99,90 **1,5l** € 209,90

MOËT & CHANDON ICE ROSÉ

Frankreich **0,75l** € 109,90 **1,5l** € 229,90

ROSÉWEIN

ROSA DEI FRATI

0,75l € 38,90
Groppello, Barbera, Marzemino, Sangiovese –
saftig, kraftvoll, frisch, blumige Noten, roter
Apfel – Cà dei Frati, Lombardei

MIRAVAL ROSÉ

0,75l € 49,90 **1,5l** € 99,90
Côtes de Provence – Pitt & Perrin, Provence

WEISSWEIN

WEINSCHORLE WEISS

0,5l € 9,90

TONI's CUVÉE **0,75l** € 35,90
Cuvée aus Rivaner, Silvaner und Weiß-
burgunder – frisch, fruchtig, animierend, Apfel,
Birne, Quitte – Familie Wenisch und Weinhaus
am Wißberg, Rheinhessen

CÁ DEI FRATI

0,75l € 38,90 **1,5l** € 79,90
Trebiano di Lugana – erfrischend,
schmeichelnd kräutrig-mediterran, fruchtig –
Cà dei Frati, Lombardei

PINOT BIANCO

0,75l € 37,90
Duft nach reifer Birne und feinen Gewürzen –
verspielt und kraftvoll – Peter Zemmer, Südtirol



SCHNÄPSE & LIKÖRE

VON DER BRENNEREI LIEBL AUS BAD KÖTZTING

TONI's WILLIAMSBIENENBRAND

40%vol **2cl** € 4,50
Sortenreiner Edelbrand mit dem vollen, weichen
Aroma der Williamsbirne

TONI's LIEBLINGSSCHNAPSERL

35%vol **2cl** € 4,50
Williams Birne mit Birnensaft

TONI's OACHKATZLSCHWOAF

30%vol **2cl** € 4,50
Haselnusslikör aus frisch gerösteten
Haselnüssen aus dem Piemont

JÄGERMEISTER

35%vol **2cl** € 4,50



Toni's Bar

An unserer **TONI's Bar** gibt es eine große
Auswahl an Getränken zum Abholen!

AB 20.30 UHR SERVIEREN WIR FOLGENDE
GETRÄNKE DIREKT AN IHREN PLATZ:

KREATIV & SPRITZIG

SARTI SPRITZ

€ 9,90
4 cl Sarti Rosa, Prosecco, Soda, frische Limetten

APEROL SPRITZ

€ 9,90
4 cl Aperol, Prosecco, Orange

LILLET WILDBERRY

€ 9,90
4 cl Lillet Blanc, Schweppes Wildberry,
Himbeeren

LILLET PEACH

€ 9,90
4 cl Lillet Rosé, Schweppes White Peach, Pfirsich

ERDBEER SPRITZ

€ 9,90
2 cl OX52 Gin, hausgemachter Erdbeer-
Wacholder-Sirup, Prosecco

ERDBEER SPRITZ

ALKOHOLFREI € 9,90
4 cl alkoholfreier Gin, hausgemachter Erdbeer-
Wacholder-Sirup, Schweppes Dry Tonic



LONGDRINKS & COCKTAILS

TONI's MOJITO

€ 10,90
4 cl Havana Club, Homemade Lime Juice Cordial,
28 Black Limette-Minze

VIRGIN MOJITO

ALKOHOLFREI € 9,90
2 cl Homemade Lime Juice Cordial,
28 Black Limette-Minze, frische Limetten

MUNICH MULE

€ 10,90 + € 10,00 Becherypfand
4 cl OX52 Gin, Schweppes Ginger Beer,
Limettensaft, Gurke

VODKA LEMON

€ 10,50
4 cl Swedish Absolut Vodka,
Schweppes Bitter Lemon

VODKA RED BULL

€ 10,90
4 cl Swedish Absolut Vodka, Red Bull

CUBA LIBRE

€ 10,50
4 cl Havana Club, Coca Cola, Limetten

JACKY COLA

€ 10,50
4 cl Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Coca Cola

GIN TONIC

€ 10,90
4 cl OX52 Gin, Schweppes Dry Tonic

UNSERE 4,90ER

EINFACH GUAD & UNKOMPLIZIERT

RÜSCHERL

€ 4,90
2 cl Asbach Uralt, Coca Cola

FLYING HIRSCH

€ 4,90
2 cl Jägermeister, Red Bull

METER-GAUDI IN DER GENUSSARENA

GEMEINSAM ANSTOSSEN SPART:
HOL DIR 8 RÜSCHERL ZUM PREIS VON 7!

RÜSCHERLMETER

€ 34,30
8 x 2 cl Asbach Uralt, Coca Cola

Heuer
neu!





Unsere
Volksmusik-
Highlights

Kaisermusikanten



Tegernseer Tanzlmusi



Ursprung Buam

Unser Mittagsprogramm

SAMSTAG, 08.08.2026

11.00 bis 14.00 Uhr
Kaisermusikanten

14.00 bis 17.00 Uhr
Viera Blech

SONNTAG, 09.08.2026

11.30 bis 17.00 Uhr
Straubinger Volksfestmusikanten

MONTAG, 10.08.2026

12.00 bis 16.00 Uhr
Ursprung Buam

DIENSTAG, 11.08.2026

11.30 bis 17.00 Uhr
Straubinger Volksfestmusikanten

MITTWOCH, 12.08.2026

11.30 bis 17.00 Uhr
Straubinger Volksfestmusikanten

DONNERSTAG, 13.08.2026

11.30 bis 17.00 Uhr
Straubinger Volksfestmusikanten

FREITAG, 14.08.2026

11.30 bis 15.00 Uhr
Die Grubertaler

15.00 bis 17.00 Uhr
Brennholz – Die Band

SAMSTAG, 15.08.2026

11.30 bis 17.00 Uhr
Straubinger Volksfestmusikanten

SONNTAG, 16.08.2026

11.30 bis 17.00 Uhr
Straubinger Volksfestmusikanten

MONTAG, 17.08.2026

11.00 bis 14.00 Uhr
Tegernseer Tanzlmusi

14.00 bis 17.00 Uhr
Pagger Buam

Unser Abendprogramm

FREITAG, 07.08.2026

18.00 bis 23.45 Uhr
ESLARNER SHOWBAND

SAMSTAG, 08.08.2026

19.00 bis 23.45 Uhr
SAXNDI

SONNTAG, 09.08.2026

19.00 bis 23.30 Uhr
FRONTAL

MONTAG, 10.08.2026

19.00 bis 23.30 Uhr
ESLARNER SHOWBAND

DIENSTAG, 11.08.2026

19.00 bis 23.30 Uhr
WOLFSEGGER PARTYBAND

MITTWOCH, 12.08.2026

19.00 bis 23.30 Uhr
I-DÜPFERL PARTYBAND

DONNERSTAG, 13.08.2026

19.00 bis 23.30 Uhr
WOLFSEGGER PARTYBAND

FREITAG, 14.08.2026

19.00 bis 23.45 Uhr
OIS EASY

SAMSTAG, 15.08.2026

19.00 bis 23.45 Uhr
SAXNDI

SONNTAG, 16.08.2026

19.00 bis 21.00 Uhr
Saustoimusi

21.00 bis 23.30 Uhr
STOASBERGER LUMPEN

MONTAG, 17.08.2026

19.00 bis 23.30 Uhr
FRONTAL



Eslarner Showband



Saustoimusi



SAXNDI



Gebraut nach traditionell handwerklichem Verfahren mit Hallertauer Naturhopfen und bayrischem Malz.

Viel Spaß und beste Laune beim landfrischen Bier-Genuss, Bayerns bestes ERLebnis, in der Genuss-Arena Wenisch!

Ihre Familie Erl!



Landbrauerei Ludwig Erl – Brauhandwerk seit 1871



Die Druckerei in
STRAUBING



www.mk-druck.de



teamElgato x Eldanubius

Wir sind dein
partner in crime

**in Sachen Websites,
Brands & Onlineshops**

www.partnerincrimine.agency

Wichtige Informationen

Unsere Wenisch-Vorverkaufsmarken

Die Bedienungszuschläge betragen für die Biermarken € 1,20 und für die Hendlmarken € 1,40. Die Rückkaufwerte bei Umbestellungen betragen für Biermarken € 11,50 und für Hendlmarken € 12,10 (von 2025). Nicht verbrauchte Vorverkaufsmarken für Bier und Hendl sowie Essensgutscheine aus dem Jahr 2026 gelten auch im Jahr 2027. Beim Gaubodenvolksfest nächstes Jahr ist eine wertgleiche Anrechnung unserer Vorverkaufsmarken aus dem Jahr 2026 möglich.

ERL-Brauerei-Freizeichen

Bitte beachten Sie, dass Brauerei-Freizeichen nur für Bier und alkoholfreie Getränke in Zahlung genommen werden, jedoch nicht für Speisen.

Sonstige Infos

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass keine Umbestellungen möglich sind. Bitte achten Sie außerdem auf Ihre Garderobe, für die wir leider nicht haften können. Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken finden Sie am ausführlichen Aushang bei unserem Festbüro.