

Herzlich Willkommen
im





Inhaltsverzeichnis

- S. 3 Vorwort Toni Roiderer
- S. 5 Historie Gasthof Wildpark
- S. 6 „Gasthof Wildpark“ –
Das Haus mit gepflegter
bayerischer Gastlichkeit
- S. 8 Speisen im Wildpark –
Aus Tradition Qualität
- S. 10 Die Gasträume –
Gemütlichkeit für jeden Anlass
- S. 16 Roiderer steht für Qualität
- S. 18 Die Metzgerei Roiderer –
Ein Name, der verpflichtet
- S. 24 Das Hacker-Festzelt –
Himmel der Bayern
- S. 26 Bewirtung im Festzelt –
Gastlichkeit für alle
- S. 28 Das Bier im Fest-Zelt –
Ein Zeichen bayerischer Braukunst



Liebe Gäste,

ich möchte Sie einladen zu einem virtuellen Rundgang durch unseren Gasthof, unsere Metzgerei und unser Festzelt auf der Wiesen.

Unser „Gasthof zum Wildpark“ mit angeschlossener Metzgerei ist ein Familienbetrieb in vierter Generation, und auch wenn sich manches verändert, und den heutigen Anforderungen an Gastronomie angepasst hat, bleiben wir unseren traditionellen Wurzeln treu. Genau das ist unser Geheimnis!

Neben hochwertigen Rohstoffen in der Küche und unserer eigenen Metzgerei, verleiht das traditionelle Ambiente zusammen mit dem engagierten Personal unserem Gasthaus den original bayerischen Charakter. Mit nur einem Ziel: Sie nach Kräften zu verwöhnen und eine schöne Zeit zu bereiten!

Deshalb lade ich Sie ein, eine Zeit lang bei uns zu verweilen: im Biergarten oder in der Gaststube, zu einer Familienfeier oder einem Firmenevent oder in unserem Wiesnfestzelt. Überzeugen Sie sich selbst, wie die Verbindung aus charmanter Tradition und hochwertiger Zukunft schmeckt!

Herzlichst

Ihre Familie Roiderer



Wir bieten EDV Komplettlösungen für die Gastronomie

- Touch Kassen und Funkterminals
- Küchenmonitor und Warenwirtschaft
- Schankkontrolle mit Anbindung von Schankanlagen



Auf Knopfdruck liefert unser System alle relevanten Daten und Fakten



www.repoint.com

einfach • sicher • schnell • flexibel

Hinter jeder erfolgreichen Küche steht ein starker Koch und hinter dem Koch... steht **HAMBERGER**

HAMBERGER
Der Großmarkt für Gastronomie & Handel

HAMBERGER Großmarkt GmbH
Friedenstraße 16 · 81671 München
Tel. 089/41306-0
Fax 089/41306-150
www.hamberger-cc.de



„Gasthof zum Wildpark“ – ein Haus mit Geschichte

Seit Anfang des 20. Jahrhunderts ist Geschichte des „Gasthof zum Wildpark“ eng verknüpft mit der Geschichte der Familie Roiderer: 1904 übernahm Toni Roiderers Großvater, ein Wirt aus dem alteingesessenen Wirtsgeschlecht „Widmann“, den Gasthof. Am Rande des Wildparks gelegen, den König Max II geschaffen hatte, gab er dem Wirtshaus den treffenden und immer noch aktuellen Namen „zum Wildpark“.

Zu dieser Zeit war die Gaststätte eine typische Bauernwirtschaft, mit angeschlossener Metzgerei, Holzhandel und Landwirtschaft. Ab 1953 führte die zweite Generation der Familie Widmann den großen Betrieb. Durch die Hochzeit der Tochter mit Anton Roiderer kam der Name Roiderer ins Spiel.

1980 übergaben die beiden an den aktuellen Geschäftsführer, ihren Sohn, Anton „Toni“ Roiderer. Der wollte eigentlich nur Metzger sein, aber kümmerte sich dann auch um den Wildpark. Denn wenn er etwas macht, dann richtig. Er investierte und renovierte den alten Gasthof und nahm 1988 zum ersten Mal am Wettbewerb „Bayerische Küche“ teil – und gewann zum ersten, aber nicht zum einzigen Mal.

So ist der Gasthof heute ein renommierter und mittlerweile zigfach preisgekrönter Gastronomiebetrieb, der in vierter Generation geführt vor allem für eines steht: einzigartige Qualität.



„Ich spüre was der Gast will – die Leute wollen draußen sitzen, also ermögliche ich Ihnen das. Denn auch wenn ich Traditionalist bin, mag ich es, kreativ und innovativ zu sein.“

Toni Roiderer

50 Jahre Rittinger Kaffeetechnik, schlagfertig, kompetent und innovativ

Rittinger Kaffeetechnik – mehr als 50 Jahre Erfahrung im Bereich Kaffeetechnik sprechen für sich. Wir bieten individuelle Lösungen, von der kleinen Espressomaschine bis zum großen Vollautomaten, ganz Ihren Anforderungen entsprechend, Beratung, Zubehör und Service inklusive.



Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Rittinger Kaffeetechnik
Vertriebs GmbH
Industriestraße 66a · 81245 München
Telefon Verkauf 089 / 863 40 72
Telefon Service 089 / 863 34 37
Telefax 089 / 863 37 61
info@rittinger-kaffeetechnik.de

Rittinger
Kaffeetechnik

www.rittinger-kaffeetechnik.de

Westhoff
K A F F E E K U L T U R

KAFFEEKULTUR AUS LEIDENSCHAFT

GEBR. WESTHOFF GMBH & CO. KG · WWW.WESTHOFF.DE
Ihr Ansprechpartner: Christian Wollny · Tel. 0178 - 580 97 67



„Gasthof zum Wildpark“ – Das Haus mit gepflegter bayerischer Gastlichkeit

17 Kilometer südlich von München finden Sie eine Oase guter bayerischer Küche mit stets freundlichen Service und einem Ambiente, das zum Wohlfühlen einlädt – hier im kleinen Örtchen Straßlach liegt der liebevoll geführte „Gasthof zum Wildpark“.

Service mit Herz

60 Mitarbeiter sorgen für Ihr persönliches Wohl: mit herzlicher Freundlichkeit und professionellem Engagement. Und auch Familie Roiderer selbst ist immer präsent: ein kurzer Händedruck des Chefs, ein freundliches Lächeln der Chefin oder eine persönliche Begrüßung durch den Junior – die Familie hält zusammen und lebt für ihren Betrieb. Das motiviert zum einen die Mitarbeiter zusätzlich und zeigt zum anderen den Gästen: Hier sind Menschen, die wollen, dass es ihnen gut geht.

Es ist immer Zeit für eine Auszeit

Damit Sie immer in den Genuss der guten Küche und des besonderen Services kommen, gibt es im „Gasthof zum Wildpark“ keinen Ruhetag. 7 Tage die Woche gibt es ab 11:30 Uhr zehn Stunden lang durchgehend warme Küche – wer nachmittags Lust auf ein richtig gutes bayerisches Schmankerl hat, ist hier genauso richtig wie jene, die lieber den hausgemachten Zwetschgendatschi probieren wollen.

Tradition und Innovation

Der rustikale Gasthof mit dem gemütlichen Biergarten verströmt urbayerisches Flair – nicht nur wegen der Einrichtung, sondern auch durch typische Rituale. So wird zum Beispiel das Bier aus hochwertigen Holzfässern gezapft und beim Anstich eines neuen Fasses traditionell die Glocke geläutet – wie schon zu Großvaters Zeiten.

Aber auch in dieser traditionellen Umgebung hat die Gegenwart nicht haltgemacht. Im Gegenteil: Die Innovation des Biergartens ist die Fußbodenheizung, die in kühlen Herbstnächten eine wohlige Wärme in angenehmer Atmosphäre garantiert.



„Wir wissen, dass wir am Land top sein müssen, weil sonst die Gäste den weiten Weg nicht auf sich nehmen. Aber das ist uns bisher immer gut gelungen.“

Toni Roiderer



4 x in Folge in den TOP-10
TOP-10-Hersteller für Convenience Produkte
in Deutschland (2009)



Feines aus Kartoffeln

- Kartoffelknödel – Kartoffelsalate
- Prinzesskartoffeln
- Reiberdatschi – Pommes Frites
- Gnocchi – Fingernudeln
- Semmelknödel – Eierspätzle
- Rohkostsalate und vieles mehr



Vor 40 Jahren entstand das Familienunternehmen HEIGL aus der Idee, frische und schmackhafte Fertiggerichte aus Kartoffeln anzubieten.

Qualität und Frische in allen Schritten - vom Anbau der Rohprodukte bis zur Lieferung der fertigen Gerichte.

Die Kartoffeln stammen ausschließlich von Landwirten, die sich verpflichten, nach den strengen, kontrollierten Qualitätsrichtlinien unseres Unternehmens anzubauen. Nur erstklassige Ware hat den Namen HEIGL verdient.

Heigl Kartoffelveredelungs GmbH

Arnhofener Weg 30 · D 93326 Abensberg

Fon: +49 (0) 94 43 / 91 51 - 0 · Fax: +49 (0) 94 43 / 91 51 - 51

Free-Fax: (0800) 91 51 51 0 · E-Mail heigl@heigl-kartoffel.de



Speisen im Wildpark – Aus Tradition Qualität

Die exquisite Speisekarte hat den „Gasthof zum Wildpark“ zu einer der am höchsten dekorierten bayerischen Wirtschaften in Oberbayern gemacht.

So erfreuen die Gerichte Ihren Gaumen mit gehobenen regionalen Köstlichkeiten, die zwar traditionell, aber immer ein bisschen besonders sind: Da wird das bodenständige bayerische Roastbeef trocken gereift zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis und die Variationen vom Kalbskopf mit oder ohne Haut ist eine regionale Delikatesse, die der Chef gerne empfiehlt.

Handwerk und Heimat

Im „Gasthof zum Wildpark“ gibt es keine Standardware: Die Brezn werden ständig frisch selbst gebacken, das schmackhafte Bauernbrot wird beim handwerklich zertifizierten Bäcker bezogen und die Speisekarte richtet sich nach den saisonalen Gegebenheiten in der Region: Spezialitäten aus der Wild-Küche wechseln sich so mit Spargelgerichten und süßen Obstkreationen ab.

UND: Der Gast hat die Garantie, dass alle Fleisch- und Wurstgerichte frisch aus der angegliederten Familien-Metzgerei kommen und damit ohne Konservierungsstoffe auskommen und immer beste Qualität haben.



**VEREINIGTE
WEINKELLEREIEN**

Pettenkofenstr. 15 83052 Heufeld
Pelkovenst. 150 80992 München
Tel. 089-53 18 36
E-Mail: vereinigte@weinkellereien.de
www.weinkellereien.de
www.wein-lagern.de

Gaststub'n



Biergarten



Ihr Spezialist für Schwammerl aus Bayern!



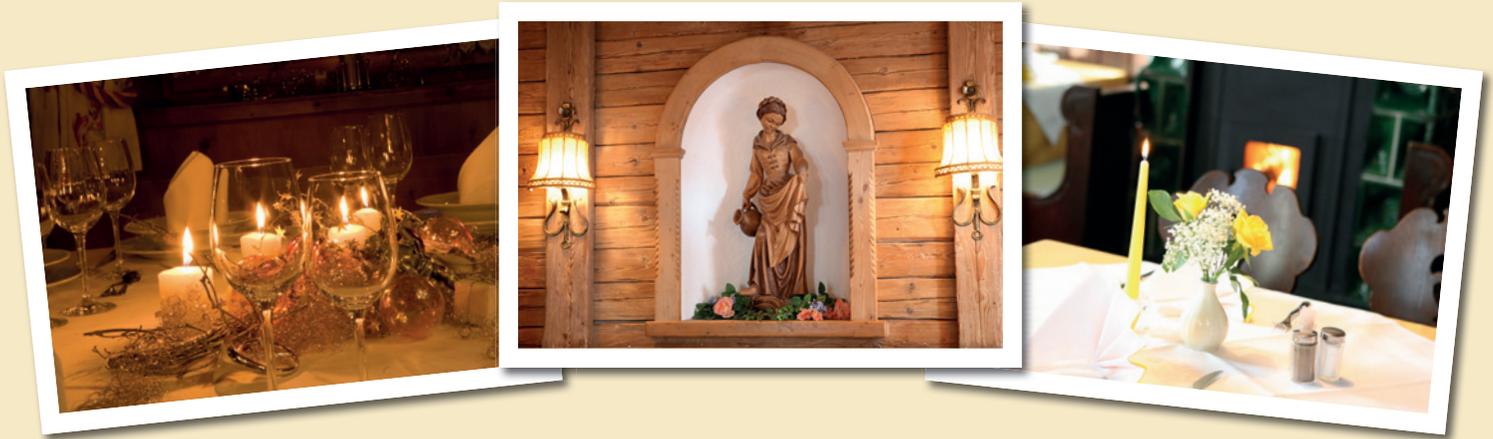
Bayrische Pilzbörse GmbH
 Schäftlarnstraße 10
 81371 München
 Tel. (0 89) 74 66 56 33
 Fax (0 89) 74 66 56 35
 Email: pilzboerse@aol.com
 www.bayrische-pilzboerse.de



**Ihr Partner, wenn's um Qualität,
 Service und Frische geht**

Am Windfeld 44+46, 83714 Miesbach-Nord - Tel: 0 80 25 / 70 03-0 - FAX: 0 80 25 / 70 03-5C
<http://www.molkereivertrieb-miesbach.de>





Die Gasträume – Gemütlichkeit für jeden Anlass

Der „Gasthof zum Wildpark“ begrüßt seine Gäste mit bayerischer Gemütlichkeit in gehobenem Ambiente. Nach der Übernahme des Wirtshauses durch Toni Roiderer wurden alle sieben Gasträume aufwendig, aber rustikal renoviert. Jede Stube versprüht so immer noch traditionellen Charme gepaart mit moderner Professionalität und bietet insgesamt 250 Personen Platz für besondere Tage oder Abende.

Der Biergarten

Ein Highlight im Sommer ist der Biergarten, dem selbst ein Regenschauer nichts anhaben kann. Innerhalb weniger Minuten entsteht durch eine große Markise ein wetterfester Biergarten für ca. 300 Gäste. Sie können also zu jeder Zeit im Trockenen sitzen und die besondere Atmosphäre zwischen den alten Kastanienbäumen genießen.

Die Gaststub'n

Hier isst alt und jung, vom Arbeiter bis zum Fußballstar – im Wildpark, da trifft man sich. Die Gaststube ist der Kommunikationspunkt im Ort, man sitzt beieinander und fühlt sich wohl. Das macht das typische bayerische Flair in der behindertengerechten Stubn.

BMW
Niederlassung
München

www.bmw-
muenchen.de



Freude am Fahren



GENUSSVOLLE MOMENTE.

ERLEBEN SIE DAS BMW 6er GRAN COUPÉ –
IN IHRER BMW NIEDERLASSUNG MÜNCHEN.

BMW Niederlassung München
www.bmw-muenchen.de

Kraftstoffverbrauch kombiniert: 9,4–5,6 l/100 km, CO₂-Emission kombiniert: 219–148 g/km,
Werte gemäß ECE-Testzyklus. Werte können bei E10-Kraftstoff abweichen.

Nichtraucher Stüberl



*„Meine Lieblingsstub‘n sind am schönsten,
wenn sie voller netter Gäste sind.“*

Toni Roiderer

Guade Stub‘n



Kamin Stüberl





Das Nichtraucher Stüberl

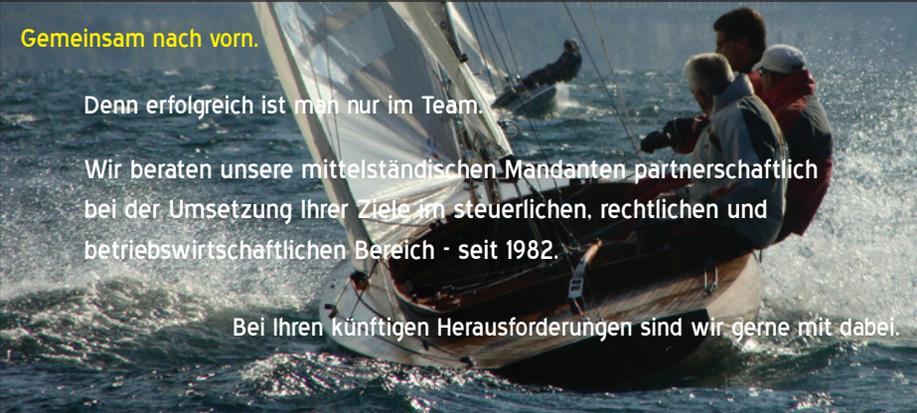
Im kleinen Stüberl finden bis zu 18 Gäste Platz, die so ganz unter sich und doch mit dem professionellen Service des Gasthofes essen können. Perfekt für kleinere Familienfeiern oder einfach einen schönen Abend unter Freunden.

Die Guade Stub'n

Bis zu 70 Leute können im ersten Stock des Gasthauses in edler bayerischer Atmosphäre speisen und feiern. Die Kombination von großen und kleinen Tischen lassen hier alle Möglichkeiten zu, in geselliger Runde stimmungsvolle Familien- oder Firmenfeiern zu feiern.

Das Kamin Stüberl

Das kleine Stüberl hat ein ganz besonderes Flair: Verkleidet mit dem Holz eines 250 Jahre alten Stadels, riecht es hier nach Natur und schafft es so, dass sich die Gäste in eine ganz andere Welt versetzt fühlen. Liebevoller Details und uriges Ambiente bieten bis zu 24 Personen Platz für einen ganz besonderen Abend.



Gemeinsam nach vorn.

Denn erfolgreich ist man nur im Team.

Wir beraten unsere mittelständischen Mandanten partnerschaftlich bei der Umsetzung Ihrer Ziele im steuerlichen, rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Bereich - seit 1982.

Bei Ihren künftigen Herausforderungen sind wir gerne mit dabei.

ATR Allgemeine Treuhand- und Revisionsgesellschaft mbH
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft
Steuerberatungsgesellschaft

Fürstenrieder Str. 5 Telefon: 089 / 58 90 94 - 0
80687 München Fax: 089 / 58 90 94 -22
www.atr-muenchen.de E-Mail: Kanzlei@atr-muenchen.de

in Kooperation mit

HUFNAGEL & KOLLEGEN
Rechtsanwälte
München · Landsberg · Freising · Straubing

Fasanenstr. 31 a
81247 München
Telefon: 0 89 / 72 71 97 52
info@kanzlei-hufnagel.de
www.kanzlei-hufnagel.de

Gemüsebau Kreuzinger

- Gemüse aus eigener Erzeugung
- täglich frisch geerntet
- Lieferservice für die Münchner Gastronomie

ACKERFRISCH
AUF DEN TISCH

Verkauf: Großmarkt München | Dachauer Str. 523 | 80993 München
Tel: 089 - 149 56 54 | www.gemuesebau-kreuzinger.de

Wilhelm
März
FLEISCHGROSSHANDEL

**Ihr zuverlässiger Lieferant für
Gastronomie • Metzgerei • Handel**

Zenetiststraße 10 • 80337 München • Tel. 089-776910 • Fax 089-7256413

Zirben Stub'n



Bauern Stüberl



Tiroler Stub'n





Die Zirben Stub'n

Der Gastraum bis 45 Personen ist komplett mit hochwertigem Zirbenholz verkleidet. Im ersten Stock des Hauses mit Blick auf die Kastanienblätter und der hereinfliegenden Sonne durch das Glasmosaik an der Decke kann man das gute bayerische Essen gleich doppelt gut genießen.

Das Bauern Stüberl

Dieses Stüberl ist, wie der Name schon sagt, ganz traditionell und rustikal eingerichtet. 35 Personen können hier in bayerischer Atmosphäre gemütliche Abende oder Feiern verbringen – nicht nur jene Gäste, die einen Platz auf der behaglichen Bank gefunden haben.

Die Tiroler Stub'n

Unter den schweren Kronleuchtern an der Kassettendecke verspricht die Tiroler Stub'n österreichische Stimmung mitten in Bayern. 30 Gäste haben hier die Möglichkeit, zu speisen und zu genießen.

Reservierung

Sie haben Lust auf einen Besuch in einer der Stub'n bekommen? Dann empfiehlt sich eine Reservierung: Melden Sie sich bei Familie Roiederer unter 08170 / 99 62-0. Hier werden Sie beraten, was für Ihre Bedürfnisse das Beste ist.

Wir bauen
große und kleine Zelte
für jeden Zweck

DEUTER

DEUTER GmbH
August-Wessels-Str. 37
86156 Augsburg
www.deuter.de

Glöckle & Partner
Steuerberater, vBP



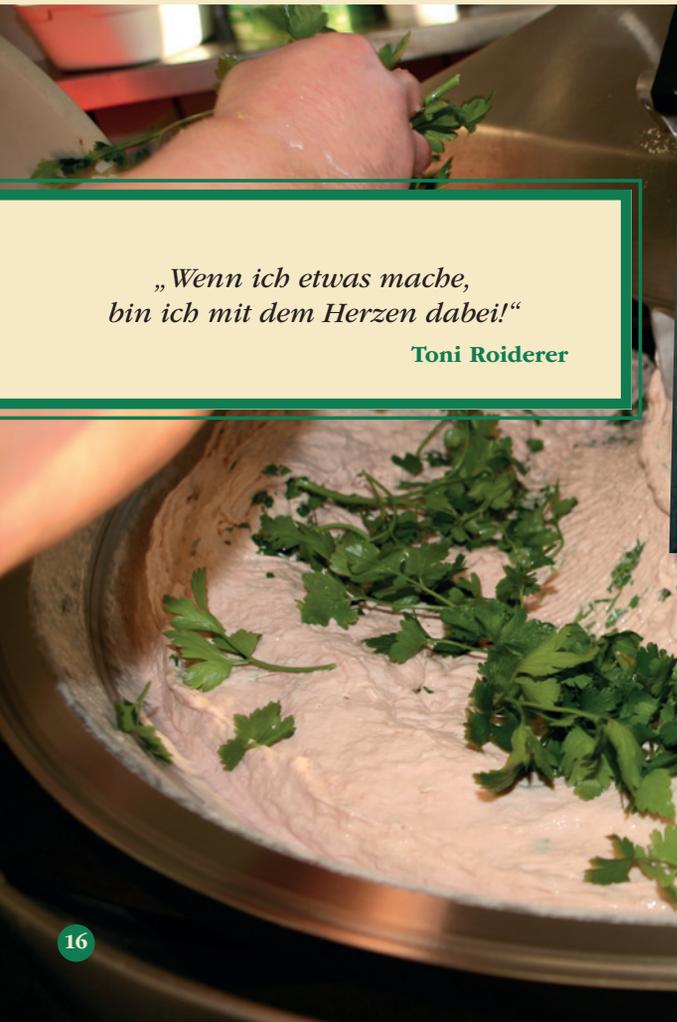
Georgenstraße 62a
80799 München
Telefon +49 (0) 89-28 70 16-0
Telefax +49 (0) 89-28 70 16-16
e-mail: kanzlei@stb-gloeckle.de
web www.stb-gloeckle.de

KUSTERMANN
WÄRMETECHNIK GMBH

VIESSMANN Ihr kompetenter Partner für
weishaupt ■ Heizungs- und Solartechnik

Grünwald, Südl. Münchner St. 24a
Tel. 089-6 41 17 88 ■ Fax 089-6 41 56 31

... für Leistung und Gastlichkeit



*„Wenn ich etwas mache,
bin ich mit dem Herzen dabei!“*
Toni Roiderer



Roiderer steht für Qualität

Seit Toni Roiderer im Jahr 1988 das erste Mal am Wettbewerb „Bayerische Küche“ teilnahm – und sofort gewann – haben sich unzählige Auszeichnungen angesammelt. Der Flur des Gasthofs müsste einige Meter länger sein, um alle Urkunden zeigen zu können.

Vor allem im Wettbewerb des bayerischen Staatsministeriums „Bayerischen Küche“ sammeln sich Zertifikate und Ehrenpreise für die besonderen Leistungen zur Erhaltung der bayerischen Küche. Erwähnungen im Michelin-Führer und goldene Auszeichnungen vom bayerischen Umwelt-Siegel im Gastgewerbe ergänzen zusammen mit überschwänglichen Rezensionen in Zeitungen die durchweg positive Kritik.

Der „Gasthof zum Wildpark“, seine exzellenten Speisen und die professionelle Leitung des Wirtshauses haben jeden Preis verdient.



INNENEINRICHTUNG FORM + STIL

Beratung • Planung • Ausführung

www.formundstil-starnberg.de

T/ 0171.337 77 79

Eine kostenlose Beratung bei Ihnen zu Hause oder in meinem Geschäft durch Vorlage dieser Werbung bis 14.12.2012

Die Beratung bei Ihnen vor Ort kann nur bis zu einer Entfernung von 30KM im Umkreis von Starnberg durchgeführt werden.

Generalvertretung Zellner und Rist oHG

Seit 40 Jahren im Dienst für unsere Kunden
(gegründet 1.7.1972)

Versicherung

Für Qualität und Vertrauen verbürgen wir uns.

Vorsorge

wir sind Ihr Spezialist für die betriebliche Altersvorsorge

Vermögen

die Allianz-Bank, neu und innovativ

Wählen Sie uns zu Ihrem Partner

Besuchen Sie unsere Homepage

www.zellner-rist.de

80339 München
Barthstr.1
82041 Deisenhofen
Hubertusstr.5

Tel. 089. 500 30 20

Fax 089. 500 30 280

E-mail: zellner-rist.ohg@allianz.de





„Der Familienzusammenhalt ist in unserer Familie besonders stark – und wichtig, dass Tradition und Qualität erhalten bleiben.“

Toni Roiderer





Metzgerei Roiderer



Die Metzgerei Roiderer – Ein Name, der verpflichtet

Schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts, als das „Gasthaus zum Wildpark“ zum heutigen Familienunternehmen wurde, war die benachbarte Metzgerei angegliedert. Diese Kombination aus Wirtshaus und Metzgerei macht das Traditionsunternehmen bis heute so stark. Und für Toni Roiderer persönlich, der ursprünglich nur Metzger sein wollte, ist diese Verbindung besonders wichtig und erhaltenswert.

5 Metzger produzieren täglich frische Wurstwaren und bis zu 8 Verkäuferinnen beraten und bedienen Sie, damit der Einkauf zu einem Erlebnis wird. Und die Zutaten kommen nicht irgendwoher: Der Chef selbst achtet darauf, dass nur mit kontrollierten und qualifizierten Erzeugern zusammengearbeitet wird. Diese handwerklich hochwertigen Produkte gibt es nur im direkten Verkauf in der Metzgerei – und natürlich im angegliederten Wirtshaus.

In einer Region, in der Kunden Wert auf exzellente Qualität legen, hat sich die Metzgerei so einen Namen gemacht, der auch über die Grenzen Straßlachs hinaus bekannt ist. Ein Gütesiegel, das aber auch eine Herausforderung ist: denn das Ziel ist es, diesen guten Ruf zu halten.

Vom Entwurf bis zur Umsetzung



Design das den Kunden fesselt, Metzgereitechnik die einfach funktioniert. Ladenbaulösungen, die Ihre Arbeit erleichtern und Ihren Umsatz steigern. Wollen auch Sie mehr aus Ihrem Geschäft machen? Rufen Sie uns an
089 / 746 131-0 www.niederberggermbh.de

Kompetenz in allen Bereichen

**Nieder
berger**



„Man muss authentisch bleiben, sonst kann man keinen Erfolg haben.“

Toni Roiderer



MRT L. Leidmann GmbH



„ Ob Ferkel, Schwein oder Loos, die Auswahl ist bei Leidmann groß „

das ist das Motto des Familienbetriebs von Ludwig Leidmann. Der anerkannte QS-Fleischgroßhandel ist außerdem noch Teilhaber des Schlachthofes München und direkt dort ansässig. Die tägliche Schlachtung und die kurzen Transportwege der umliegenden Erzeugerringe, garantieren uns frisches Schweinefleisch mit bester Qualität aus Bayern für unsere Kunden. Der Verkauf von etwa 2.300 Schweinen und 600 Ferkel pro Woche gehen an:

Gaststätten, Metzgereien, Zerlegebetriebe, Fleischgroßhandel, Catering bzw. Partyservice

Unser Familienbetrieb zeichnet sich durch hohen Kundenservice und gute Erreichbarkeit auch nach Geschäftsschluss aus. Interessiert ? Rufen Sie einfach an – oder kommen Sie vorbei

MRT L. Leidmann GmbH
Zenettistraße 10
80337 München

Tel: 089 / 77 59 68
Fax: 089 / 72 01 53 93
Mail: MRT_Leidmann@t-online.de



Metzgerei Roiderer

Metzgerei Roiderer – Das Geheimnis der Qualität

Von den kontrollierten Rohstoffen, über handwerklich top ausgebildete Metzgermeister bis hin zum professionellen und freundlichen Verkaufspersonal – in der Metzgerei Roiderer ist alles auf einen zufriedenen Kunden ausgerichtet.

Herkunftsgarantie:

Es wird nur Rindfleisch und Qualitäts-Ochsenfleisch von zertifizierten Bauern aus Bayern verwendet. Für die Wurst- und Fleischprodukte werden nur beste Schweine von kontrollierten Erzeuger-Gemeinschaften verarbeitet.

Handwerksgarantie:

Metzgermeister und Angestellte, die ihr Handwerk von der Pike auf gelernt haben und dieses Wissen weiter geben, stehen für eine gleichbleibende Qualität.

Traditionsgarantie:

Alle Wurst- und Schinkensorten werden nach alten traditionellen Rezepten hergestellt – aber auch immer wieder mit neuen Ideen kombiniert:
Einzigartige Produktkreationen, wie bspw. trocken gereiftes Roastbeef, erweitern so das klassische Angebot.

Gesundheitsgarantie:

In der Wurstproduktion wird überwiegend ohne Geschmacksverstärker, Laktose und Gluten gearbeitet. Außerdem wird so fettreduziert wie möglich gearbeitet.

Frischegarantie:

Der Kunde hat – sowohl in der Metzgerei als auch im Gasthof – eine Garantie auf täglich frische Wurstwaren aus eigener Herstellung.



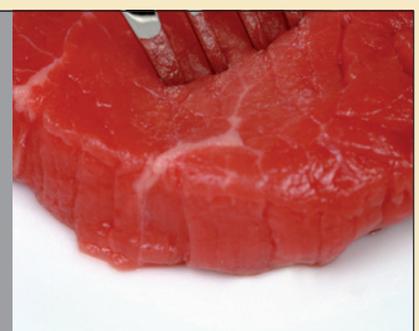
**Wolfgang Hörmann
Malermeister
Tel. 089 - 6 09 87 31
malereibetrieb-hoermann@t-online.de**

Wir legen Wert auf Qualität und Sauberkeit!

Werterhaltung und Wohngefühl durch fachgerechte und hochwertige **Malarbeiten vom Meisterbetrieb.**



QUALITÄT
HYGIENE
TRANSPARENZ



+ Fleisch ist ein wertvoller Lieferant von essentiellen Nährstoffen für unseren Körper: Fleisch ist gesund. Leider haben Fleischskandale in den vergangenen Jahren das Vertrauen von Konsumenten in die Qualität von Fleisch erschüttert. Vertrauen schaffen ist daher der konsequente Weg von Attenberger Fleisch. Der aufgeklärte Konsument achtet auf einwandfreie Produkte. Wir beziehen unsere Tiere nur aus bester Herkunft mit artgerechter Aufzucht und Fütterung.

- + gesicherte Herkunft
- + kurze Tiertransporte
- + modernste Produktionseinrichtung
- + strengste Kontrollen
- + durchdachte Logistik
- + Fleisch mit Brief und Siegel

Attenberger Fleisch ist Qualität und Vertrauen.

Für Ihre Gesundheit.

Attenberger Fleisch GmbH & Co.KG
Zenettstraße 10
80337 München
T 089 72 95 95 - 0
F 089 77 44 47
info@attenberger-fleisch.de



Metzgerei Roiderer



Metzgerei Roiderer – Für den Kunden nur das Beste

Neben dem reichhaltigen Angebot an hochwertigen Produkten hat die Metzgerei Roiderer für ihre Kunden aber noch andere Vorteile zu bieten.

Es gibt jede Woche attraktive Sonderangebote: Von saftigen Schweinefiletkoteletts bis zu zartem Tafelspitz vom bayerischen Mastochsen aus eigener Zerlegung. Und zusätzlich gibt es am Samstag zwischen 11 und 13 Uhr einen Happy Hour Rabatt von 10% - ausgenommen auf Sonderangebote und Vorbestellungen.

Durchgehende Öffnungszeiten von 8 bis 18 Uhr und samstags von 7:30 bis 13 Uhr sind ebenso selbstverständlich wie Parkplätze vor der Tür. Und für den schnellen Hunger gibt es zwischen 11 und 13 Uhr wochentags im Metzgerei-Imbiss leckere Köstlichkeiten: Liebhaber von Backendlhaxerl über Linguine mit hausgemachtem Pesto bis hin zu Rotbarschfilet ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Schauen Sie doch einfach mal vorbei in der Metzgerei Roiderer – es lohnt sich immer!

Metzgerei Roiderer, Tölzer Straße 2, 82064 Straßlach-Dingharting
Während der Geschäftszeiten immer zu erreichen unter 08170 - 996216

HACKL GmbH

autorisierter Servicepartner

CONVOTHERM // **DIHR**

m
MEIKO
SERVICE

Purfinger Strasse 2

85599 Parsdorf

www.hackl-rent.de

Wir entsorgen und verwerten
für Sie fachgerecht und zeitgemäß



BERNDT
GMBH

...einfach besser verwerten!

Speisereste
Tierische Nebenprodukte
Fettabscheider
Altfett

Hauptstraße 2-4 Tel. 0 81 22/8 88-0
85445 Oberding Fax 0 81 22/8 88-88

www.speisereste.de



„Seit 2002 Sprecher der Wiesnwirte zu sein ist eine besondere Ehre für mich, denn man wird ja von den Kollegen gewählt.“

Toni Roiderer



Himmel der Bayern



Hacker-Festzelt



Das Hacker-Festzelt – Himmel der Bayern

Das Hacker-Festzelt, der „Himmel der Bayern“, ist mit 90,5 Metern Länge und 43 Metern Breite eines der größten Zelte auf der Wiesn und mitten auf der Festwiese zu finden. 6 950 Personen im Zelt und knapp 2 400 im Biergarten werden hier während des Oktoberfests bewirtet. lang im Herbst bewirtet. Gepflegte Gastlichkeit trotz dieser Menschenmassen steht für den Festwirt im Vordergrund.

Doch was wäre der „Himmel der Bayern“ ohne seine charmante Innenausstattung. Oscar-Preisträger Rolf Zehetbauer hat von 2000 bis 2004 auf einer Fläche von 1 200 m² eine Münchner Strassenszene gestaltet, durch die das Zelt zu einem der meist fotografiertesten Zelte auf der Wiesn geworden ist.

Das traditionelle Festzelt wurde aber nicht nur optisch restauriert, sondern hat nach einem kompletten Umbau im Jahr 2000 technische Feinheiten, die es nicht in jedem Zelt gibt: Das drehbare Musikpodium in der Mitte des Zeltes macht jeden Platz zu einem Logenplatz und die Cabriodächer auf den Galerien sorgen für Frischluft bei gutem Wetter. Elemente, die Tradition und Moderne perfekt verbinden.

Für die Sicherheit sorgt ein neuer Fluchttunnel im Zelt und zusätzliche Damentoiletten auf den Galerien sorgen für viel kürzere Wartezeiten und weniger Stress. Auch an die rauchenden Gäste wurde nach dem Rauchverbot gedacht: Der neu geschaffene überdachte Raucherbereich kann ohne Einlassband bequem genutzt werden.

**Wir laden Sie ein, in den „Himmel der Bayern“:
Auf eine friedliche und fröhliche Wiesn.**



Der Sommer ist da!



Thomas Sommer
Gartenbau

Gärtnerei • Gartengestaltung • Grabpflege



Thomas Sommer • Mühlstrasse 38 • 82064 Strasslach • Tel.: 08170 / 84 93
Fax: 08170 / 92 53 93 • email: info@der-sommer-ist-da.de • www.der-sommer-ist-da.de



Himmel der Bayern



Hacker-Festzelt



Bewirtung im Festzelt – Gastlichkeit für alle

Trotz tausender Gäste und Besucher des Festzeltes will Wiesnwirt Toni Roiderer zusammen mit dem Brauereichef Andreas Steinfatt nur eines: Gepflegte Gastlichkeit in schöner Atmosphäre. 530 Mitarbeiter inklusive der Wachmannschaft sorgen für ein friedliches und gemütliches Feiern im traditionellen Festzelt.

Die 260 Servicemitarbeiter sorgen für eine zügige Bewirtung: Ob ein frisches niederbayerisches Hendl, eine Ente oder ein anderes Gericht, auf der umfangreichen Karte lässt sich für jeden Geschmack und Appetit das Passende finden. Wie aus dem Wirtshaus gewohnt, wird immer allerbeste Qualität und Zubereitung garantiert, denn auch hier werden die Produkte täglich frisch aus der hauseigenen Metzgerei in Straßlach bezogen.

Besonders zu empfehlen ist auch die „Mittags-Wies'n“ von 12:00 - 14:00 Uhr mit Schmankerl'n zu besonders günstigen Preisen. Der hausgemachte Kartoffelsalat und die hausgemachten Spätzle werden täglich mehrmals frisch produziert und – natürlich in Roidererscher Qualität – ohne Zusatzstoffe gemacht.

Zu viele gute Argumente dafür, dass im Festzelt nicht nur „gsuffa“ wird.

Geflügelspezialitäten



LEONHARD GROSS

Frischgeflügel täglich direkt ab Schlachtere!

Auf den Wochenmärkten in Burghausen, Eggenfelden, Traunstein und Trostberg sind wir für Sie da.

Ihr zuverlässiger Hendl-Lieferant für jedes Fest, Gastronomie und Metzgerei.

Wir sind der Hähnchenlieferant für den Gasthof zum Wildpark, sowie für das Hacker Festzelt.

Geflügelschlachterei Groß GmbH
Moosvogl 21, 84323 Massing
Tel.: 08724/9669-0 Fax: 08724/9669-15
info@gefluegel-gross.de / www.gefluegel-gross.de





„Wenn ich sehe, wie die Brauer sich einsetzen und ihre Braukunst umsetzen, wenn das schöne bernsteinfarbene Bier in den Maßkrügen serviert wird, dann bin ich stolz, ein solches Bier verkaufen zu dürfen.“

Toni Roiderer

Himmel der Bayern



Hacker-Festzelt



Das Bier im Festzelt – Ein Zeichen bayerischer Braukunst

Was wäre das Oktoberfest ohne die kühle Maß Bier. Millionen Besucher erfreuen sich jährlich am bayerischen Traditionsgetränk. Um diesen großen Bierdurst zu befriedigen gibt es im Hackerzelt eine moderne, zentrale Bierversorgung.

Dies verkürzt die Anfahrtszeiten der LKW, denn so müssen sie täglich nur an eine Stelle kommen, um das wertvolle Gebräu abzuzapfen. 4 Tanks à 250 Hektoliter sorgen für einen nicht versiegenden Nachschub.

Das Hacker-Pschorr Bier

Das Hacker-Pschorr-Oktoberfestbier im Hacker-Zelt gibt's nur zur Wies'n-Zeit. Aber dafür schmeckt es auch jedes Jahr besonders gut. Seine bernsteinklare Farbe, der runde malzaromatische Geschmack und seine feinherbe Bittere bei 13,7 % Stammwürze machen die besondere Note aus.

WK Wäscherei Khawaja 
Hotel- und Gaststättenwäsche

-  Standardtextilien
-  Empfindliche Textilien
-  Weitere Services



Neumarkter Strasse 21a | 81673 München | Tel. 089.689 30 52
Fax 089.42 04 52 33 | e-mail: khawaja12009@arcor.de

 **Martin Zengerle**
Werkstätte für Polstermöbel und Innendekorationen

Möbelstoffe • Vorhänge • Teppichböden • Tapeten



Martin Zengerle Raumausstattung • Reiserweg 4 • 82544 Egling • Tel. 08176-7322
E-Mail: werkstatt-zengerle@gmx.de

Himmel der Bayern



www.hacker-pschorr.de

HACKER-PSCHORR. BRAUKUNST SEIT 1417.


Hacker-Pschorr
MÜNCHEN



Lebensfreude und Gastlichkeit im Hacker-Festzelt

Das Warten hat ein Ende – „O'zapft is“ zum Oktoberfest. Jung und Alt strömt, in Tracht gekleidet, zur Theresienwiese und freut sich auf die erste Maß, die bernsteinfarben in den Krug strömt. Jetzt treffen sich wieder Jung und Alt, Einheimische und Touristen und feiern bei Brotzeit und Bier gemeinsam im Hacker-Zelt.

Die Wiesn steht weltweit für Lebensfreude und Gastlichkeit, im Hacker-Zelt wird diese von der Familie Roiderer und ihrem gesamten Team gepflegt und gelebt. Mit einem hohen Qualitätsanspruch und großer Liebe zum Detail bieten sie jedes Jahr ihren Gästen den Rahmen für einen perfekten Wiesnbesuch. Unsere Braumeister setzen alles daran jedes Jahr ein ganz besonderes Oktoberfestbier zu brauen, nach traditionellen Rezepten und mit besten Rohstoffen aus unserer bayerischen Heimat. Im Hacker-Festzelt unterm „Himmel der Bayern“ kann man es hervorragend genießen.

Andreas Steinfatt
Geschäftsführer Hacker-Pschorr Bräu



GÜNTHER

AUSSTATTER DER PROFI-GASTRONOMIE

Große Glas- / Porzellan- & Besteck Ausstellung auf unserer Galerie. Viele Neuheiten, Trends und mehr als 200 Küchengeräte zum Anfassen.

Montag - Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr

Neuriesstraße 5 Tel. 08142 / 4444 5-0 info@due-guenther.de
85232 Bergkirchen (GADA A8) Fax 08142 / 4444 5-22 www.due-guenther.de

LUFTECHNIK RUDOLF GmbH
Raum- und Gebäudeklimatisierung

LÜFTUNG • KLIMA
WARTUNG • KUNDENDIENST

Geretsrieder Straße 12
81379 München
Tel. 089 - 74 88 000
mail@luftechnik-rudolf.de

www.luftechnik-rudolf.de



Gasthof zum Wildpark

Tölzer Straße 2, 82064 Straßlach
Telefon 08170-9962-0
Telefax 08170-996220
gasthof-zum-wildpark@roiderer.de
www.gasthof-zum-wildpark.de



Metzgerei Roiderer

Metzgerei Roiderer

Tölzer Straße 2, 82064 Straßlach
Telefon 08170-9962-16
Telefax 08170-996220
info@roiderer.de
www.metzgerei-roiderer.de



Hacker-Festzelt

Wiesn Büro Hacker-Festzelt

Tölzer Straße 2, 82064 Straßlach
www.hacker-festzelt.de