



60. Münchner Frühlingsfest auf der Theresienwiese vom 17. April bis 10. Mai 2026



Kulinarisches Frühlingsfest

Festzelte / Biergärten

Festhalle Bayernland



Foto: ©Heinz Hoffmann

Weitere Informationen unter: www.festhalle-bayernland.de

In der „Festhalle Bayernland“ findet der Gast eine große Auswahl an Speisen, mal kräftig-deftig, mal fein und exquisit, mal verführerisch süß, darunter viele in regionaler Bio-Qualität. Von Montag bis Freitag täglich wechselnder Mittagstisch von 11- 14 Uhr. Ausgeschenkt werden Biere der Augustiner-Brauerei. Livemusik täglich ab 11 und am Abend ab 18 Uhr.

Hippodrom



Alle Infos unter: www.hippodrom.de

Auf der Speisekarte stehen unter anderem rösche Bauernhendl, saftige Steaks aus der hauseigener Wagyu Rinder-Zucht oder vegane Wiesn-Schmankerl



60. Münchner Frühlingsfest auf der Theresienwiese vom 17. April bis 10. Mai 2026

Kulinarisches Frühlingsfest



Münchner Weißbiergarten



Foto: ©Heinz Hoffmann

Der ideale Platz, um die ersten Sonnenstrahlen oder die wärmer werdenden Abende des Frühlings zu genießen ist der "Münchner Weißbiergarten." Der familienfreundliche Biergarten erwartet die Gäste täglich ab 11 Uhr mit kalten und warmen bayerischen Schmankerln. Montag bis Freitag von 11 bis 15 täglich wechselnder Mittagstisch. Donnerstag und Freitag verwöhnt der Wirt die Gäste mit frischem Abensberger Spargel.

Weitere Informationen unter: www.Münchner-Weissbiergarten.de

Der Boarische Biergarten mit Karussell-Bar



Foto:©Heinz Hoffmann

Der Boarische Biergarten mit seiner drehenden Karussellbar ist ein Blickfang und das erste Bierkarussells der Welt.



60. Münchner Frühlingsfest auf der Theresienwiese vom 17. April bis 10. Mai 2026

Kulinarisches Frühlingsfest



Hacker – Bieralm



Foto: ©Heinz Hoffmann

Heinrich und Liselotte Haas begrüßen ihre Gäste in der „Hacker – Weißbieralm“. Hier können die Gäste im Freien das Frühlingswetter bei einer kleinen Brotzeit und einem Weißbier oder Pils genießen.

Proseccostüberl



Foto :©Heinz Hoffmann

Das „Prosecco-Stüberl“ am Eingang der Theresienwiese erwartet die Gäste mit einer großen Auswahl an Wein- und Prosecco Spezialitäten. Das gemütliche Stüberl bietet im Innenbereich lauschige Stehplätze an der Theke und im Außenbereich an urigen Weinfässern.

Peter´s Meeresfrüchte

Beim „Fisch-Bäda“ dreht sich seit 30 Jahren alles rund um die Wassertiere. Von Montag bis Freitag täglich Mittagstisch von 12 – 14:30 Uhr.



60. Münchner Frühlingsfest auf der Theresienwiese vom 17. April bis 10. Mai 2026

Kulinarisches Frühlingsfest



Kulinarisch herzhaftes

Neuigkeiten im Bereich der Gastronomie

Asia Nudeln von Sonja Eckl-Gruber

Die Welt zu Gast auf dem Frühlingsfest. Sonja Eckl-Gruber bietet in ihrem kleinen aber feinen Stand asiatischen Nudeln in verschiedenen Geschmacksrichtungen an.

Veggie-Hütte von Lukas Tille

Das Frühlingsfest lässt kaum einen kulinarischen Wunsch offen, so bietet Lukas Tille leckeren Blumenkohl, Zucchini oder Karotten im Backteig, ferner Süßkartoffel-Wedges und Kartoffelchips.

Rollende Metzgerei

Wie es der Namen schon sagt, werden in der Rollenden Metzgerei von Otto Heckl jun., vor den Augen der Gäste mehrmals täglich Wurstwaren in einer Gläsernen Metzgerei hergestellt und gebraten.

Münchner Glockenspiel die Schmankerl Hütte

Der Giebel der Schmankerl Hütte ist eine Miniatur des Münchner Glockenspiels im Rathaus. Bratwurst oder vegane Spiralkartoffel, begleitet vom Tanz der Schäffler.

Hamburger XL

„Bavaria meets Amerika“. Bei „Angie Zettl`s XL Burger“ trifft bayrische Gastlichkeit auf amerikanisches Styling.

Spezialitäten Turm

Hier findet der Besucher die 1/2-Meter Bratwurst oder lässt sich ein Schaschlik nach Spezialrezept schmecken.

Schmankerlhütt´n

Für Liebhaber der XXL-Bratwurst oder Riesen-Currywurst. Maiskolben und Hot Dogs runden das Angebot ab.



60. Münchner Frühlingsfest auf der Theresienwiese vom 17. April bis 10. Mai 2026



Kulinarisches Frühlingsfest

Geflügel Spezialitäten

Rund um das Geflügel hat sich Joachim Zehle jun. angenommen. Hier gibt es Leckeres von Pute und Huhn.

Fischspezialitäten / Fischer-Vroni´s Alt Münchner Steckerfischbraterei

In bekannter und geschätzter Qualität gibt es nun auch die Spezialitäten der Fischer-Vroni auf dem Münchner Frühlingsfest. In einem angrenzenden offenen Holzbau mit Sitzmöglichkeiten können die Fischspezialitäten verzehrt werden.

Fisch-Feinkost Spezialitäten

Seit einigen Jahren hatte die Familie Winter und Triska auf dem Frühlingsfest mit Ihrem Fischstand pausiert, nun betreibt der Enkel Philipp Triska mit seiner Frau Laura Kinzler-Triska den Betrieb in gewohnter Qualität weiter.

Pizza-Bäckerei

Die Pizzen werden nach einem traditionellen Rezept aus Italien zubereitet. Eine herrliche Fusion aus Aromen und Farben – ein Genuss für die Sinne und den Gaumen.

Kulinarisch Süßes

Churros

Das köstliche, längliche Süßgebäck hat seinen Weg von Spanien auf das Frühlingsfest gefunden. Die Stangerl können mit verschiedenen Verlockungen wie Puderzucker, Kokos, Zucker und Zimt oder Schokolade genossen werden.

Treffpunkt für Kaffeeliebhaber / Die kleine Backstube

Schon von weitem zieht der verlockende Kaffeeduft in die Nase. Vor den Augen des Besuchers stellt die Firma Krems feine Waffeln, Apfeltaschen und Dampfnudeln her.

Süßwaren

Die Süßwarenstände auf dem Frühlingsfest sind nicht nur eine Verlockung für den Gaumen, sondern auch ein Fest für die Augen. Bunte Farben, kunstvolle Präsentationen und verführerische Düfte laden zum Schlemmen und Genießen ein. Hier kann man sich in eine süße Welt entführen lassen und die Liebe zum Naschen in vollen Zügen genießen, Magenbrot, gebrannten Mandeln und Nüsse aller Art, Schokobananen, Schokofrüchte, Liebesäpfel, Slush-Eis, „Frozen Joghurt“, Soft- und Kugel Eis, Crêpes süß und pikant, Baumstriezel, Minipfannkuchen und vieles mehr.