

Dinkelacker Festzelt



Werner & Dieter Klauss

SPEISEN UND GETRÄNKE
CANNSTATTER VOLKSFEST 2019



Die Lederrebelln mit DJ Andy Luxx

FESTE FESTE FEIERN BEI UNS IM DINKELACKER FESTZELT!

Und das jetzt schon seit 20 Jahren! Wir freuen uns ganz besonders, Sie im Jubiläums-Jahr als Gast im Dinkelacker-Festzelt Klaus & Klaus begrüßen zu dürfen. Unter dem Motto „Feste feste feiern“ haben wir uns zum 20-jährigen Jubiläum besonders ins Zeug gelegt.

Wie gewohnt, genießen Sie bei uns täglich beste Feierstimmung gepaart mit musikalischen Highlights, kulinarischen Spezialitäten – aus unserer viel gelobten Küche – und einem erstklassigen Service. Ferierlaune ist garantiert.

Für beste Festzeltstimmung sorgen unsere Hausband, die LEDERREBELLEN sowie weitere namhafte Bands (siehe Programm Seite 16). Ganz besonders stolz sind wir auf unsere Wasen Mallorca Party mit Stargast Mia Julia, die dieses Jahr schon zum 3. Mal in Folge stattfindet. Am letzten Sonntag, den 13. Oktober, möchten wir uns mit einem besonderen Angebot für Ihre Treue in den letzten 20 Jahre besonders bedanken.

Und für Trinkgenuss sorgt wie immer unser frisch eingebranntes Dinkelacker Volksfestbier: Mit seinem vollmundig-kräftigen Geschmack, gebraut aus 100 % regionalen Zutaten, ist es bereits jetzt ein Klassiker auf dem Cannstatter Wasen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen unvergesslichen Aufenthalt in unserem Festzelt. Genießen Sie die einzigartige Festzeltatmosphäre und feiern Sie feste!

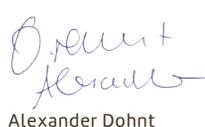
Ihre Dinkelacker Festwirte Klaus & Klaus


Dieter Klaus




Werner Klaus




Alexander Dohnt



Wir freuen uns auf Sie im Dinkelacker Festzelt Klaus & Klaus!

Die Familie Klaus – Nadine Anderson, Markus Betz, Brigitte Klaus, Gert und Helga Betz, Isolde und Werner Klaus, Michael und Monique Klaus, Ute Augenschein, Dieter Klaus, Sandro Klaus, Nicole Hagenlocher, Mona Klaus, Kosta Hankammer, Alexander Mayer, Tina Betz, Andreas und Astrid Klaus (u. links nach rechts)

**Alexander
Dohnt**



**Michelle
Dohnt**



Bei uns mit dabei

TA OS
| lodge |

WWW.TA-OS-LODGE.DE

HIER SPIELT DIE MUSIK – DA BLEIBT KEIN FUSS STILL!

Chaos Team

Mia Julia

tobee



Mallorca-Party



Gute Live-Musik verbreitet eine ganz besondere Atmosphäre zum ausgelassenen Feiern im Festzelt. Deshalb freuen wir uns ganz besonders auf unsere Livemusiker!

ENERGY
NRJ
HIT MUSIC ONLY!



Die LEDERREBELLEN – Die Wasenband

Das Stimmungsbarometer schnellt in die Höhe, wenn diese elf Musiker die Bühne betreten und die ersten Takte spielen.



Die Dirndlknaacker

Seit einigen Jahren treiben sie ihr Unwesen! Auch in diesem Jahr rocken sie wieder auf unserer Bühne.



Steirer Sound

Die 4 Jungs aus der Steiermark mit dem Motto „jung fetzig u. oafach lässig“ lassen es gerne auch mal unplugged krachen.



ALARM

Ob Party auf Stadtfesten, Festzelten vor 10.000 Leuten oder Firmenevents, mit dieser Band ist ALARM in der Hütte.



The Grandmas Trachtenparty

Die fünf Burschen aus Oberösterreich bringen mit Ihren Partyknallern und Stimmungshits jedes Festzelt zum Kochen.



Binswanger Banzger Blos'n

Die schönsten Lieder aus Böhmen und Mähren und etwas Oberkrain umfasst das Repertoire der Banzger Blosn, welche perfekt zu unserem Sonntagmorgen passen.

FESTWIRTIN ISOLDE KLAUSS & GUTE SEELE IM ZELT.

FESTWIRTIN ISOLDE KLAUSS. DIE GUTE SEELE IM ZELT.

Als Ehefrau von Werner Klauss ist Festwirtin Isolde Klauss bereits von der ersten Stunde an, also ebenso seit 20 Jahren dabei und wird von vielen schon lange liebevoll als die gute Seele des Festzeltes bezeichnet. Sie empfängt die Gäste in „ihrer Festwirtstube“ stets persönlich. Da ist es nicht verwunderlich, dass sie den Großteil der Gäste seit Jahren kennt. Sie ist bekannt dafür, dass sie immer ein offenes Ohr hat – egal wie hoch es im Zelt hergeht. Isolde Klauss ist immer präsent und versprüht mit ihrer Herzlichkeit und der offenen Art eine familiäre Atmosphäre und trägt somit zum traditionsreichen Familienbetrieb Klauss & Klauss bei. Jedes Jahr sind wir aufs Neue stolz darauf, sie an unserer Seite zu wissen. Seien auch Sie Gast bei uns in der Festwirtstube. Reservierung an ausgewählten Tagen unter:

www.klauss-und-klauss.de/vip-angebot/



EINMALIG:
Bei uns finden Sie
die größte
Speiseauswahl des
Cannstatter
Wasens!

Eine Grundlage zum Start vor dem Hauptgericht

A start before main dish

- 1 Zünftiger Obazda, unser herzhaft angemachter Camembert und Schnittlauch-Frischkäse, eine feine Köstlichkeit, mit verschiedenen Sorten Laugenbrötchenkonfekt für unsere leckeren Brotaufstriche**

für 5 Personen ^{A Weizen, Roggen, G, K}

*Future savoury cheese spread typical of Bavaria,
tasty Camembert and chive cream cheese with various small bun
and delicious parfait for 5 people*

14,30 €

Urige Grillspezialitäten

Specialities from the grill

- 2 1/2 Original-Volksfest-Göckele**** Würzig, immer gut! Mit Pommes frites (unsere Hähnchen sind deutsche Markenqualität)

Tasty and always good! The original festival 1/2 grilled chicken with french fries (our chicken is german brand quality)

16,40 €

- 3 Mit backfrischem Brötchen** ^{A Weizen, Gerste}

With baked bun fresh from oven

11,30 €

- 4 Knusprige Riesenschweinhaxe**** mit Pommes frites

Large crispy knuckle of pork with french fries

21,90 €

- 5 Mit backfrischem Brötchen** ^{A Weizen, Gerste}

With baked bun fresh from oven

16,90 €

- 6 Spanferkel**, frisch geschlachtet. Junges Fleisch auf würzigem Fildersauerkraut angerichtet, mit backfrischem Brötchen ^{A Weizen, Gerste, L, J}

*Slices of spit-barbecued suckling pig served with tasty sauerkraut
With baked bun fresh from oven*

18,90 €

UNSERE CHEFKÖCHE: HELGA & GERT BETZ



Eine besondere Spezialität

A unique speciality

- 7 Klauss & Klauss Spezial-Currywurst 120 Gramm** nach eigenem Rezept mit hausgemachter Sauce, pikantem Kick und Pommes frites ^{1, 5, 11, 12, A Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel, Roggen, C, I, J}

Klauss & Klauss special currysausage 120 gram, with homemade sauces and a spicy kick plus french fries

16,90 €

- 8 Mit backfrischem Brötchen** ^{A Weizen, Gerste}

With baked bun fresh from oven

11,70 €

Zusatzstoffe und Allergene siehe Seite 12 der Speise-/Getränkemkarte.

Warme Küche bis 22 Uhr / bis zum Veranstaltungsende**
Warm kitchen to 10 p.m. / until the end of the event**

- 4 Preise enthalten Bedienungsgeld u. die gesetzliche Mehrwertsteuer**
Prices incl. service and the current rate of VAT

Warmes aus dem wilden Süden

Hot dishes from the „wild south“



-
- 9 1 Paar Weißwürste** „Münchner Art“, mit süßem Senf und frischer Schwabenbrezel ^{1, 5, 11, 12, A Weizen, F, G, J, L}
1 pair of veal sausages "Bavarian style" with honey mustard and fresh pretzel 9,50 €
-
- 10 Wilde Kartoffeln**** lecker frittiert mit frischem cremigem Schnittlauchdip! ^{A Gerste, D, G, L}
Patatas bravas with a creamy chives dip 9,50 €
-
- 11 Schwäbische Sahne-Käsespätzle mit grünem Beilagensalat** vom Feinsten: mit viel würzigem Käse und reichlich Knusper-Röstzwiebeln! ^{A Weizen, Dinkel, C, G}
Traditional Swabian cream-cheese noodle dish with crispy fried onions and salad 15,70 €
- 12 Ohne grünen Beilagensalat**
 Without salad 11,30 €
-
- 13 Bandnudeln** mit leckerer Steinpilzrahmsauce ^{A Weizen, C, G, L}
Ribbon noodles with a delicious cèpe mushroom cream sauce 11,30 €
-
- 14 Feiner schwäbischer Fleischkäse** mit Zwiebelsauce und frischem Kartoffelsalat Hausmacher Art ^{1, 2, 5, 11, 12, I, J}
Fine sausage meatloaf (like mortadella) sliced, with onion sauce and homemade Swabian potato salad 11,90 €
-
- 15 Veganes Gericht - Leckere Schupfnudeln** mit Fildersauerkraut ^{A Weizen, L} 11,90 €
-
- 16** Beschwipste **Kutteln** wie beim Wengarter: im Trollingersößle mit Bratkartoffeln mit Speck ^{2, 5, A Weizen, G, L}
Beef tripe in a red wine sauce 13,50 €
-
- 17 6 Mini-Rostbratwürstchen**, würziges Fildersauerkraut und Kartoffelpüree ^{1, 5, 11, 12, A Weizen, C, L}
Six mini sausages "Nuremberg" style on tasty sauerkraut and mashed potatoes 13,50 €
-
- 18 Bandnudeln mit Shrimps** delikat gegrillt auf leckerem Bandnudelbett ^{3, A Weizen, B, C, G, L}
Ribbon noodles with delicious grilled shrimps 13,50 €
-
- 19 2 Schwäbische Maultaschen** geschmälzt mit frischem Kartoffelsalat Hausmacher Art ^{A Weizen, C, I, J}
2 large Swabian spinach and meat ravioli: with melted onions and homemade Swabian potato salad 13,50 €
-
- 20** Unser Schwabenschmaus: **Linsen und Spätzle** mit 1 Paar Saiten ^{1, 2, 5, 11, 12, A Weizen, C, G, I, L}
Lentils and traditional Swabian noodles with two wieners (frankfurters) 13,50 €
-
- 21 Semmelknödel** mit Pilzrahmsauce ^{2, A Weizen, C, G, L}
Bread dumpling with mushroom cream sauce 13,50 €
-
- 22 Paprika Schnitzel** vom Schweinerücken, mit Pommes frites ^{4, A Weizen, J, L}
Pork schnitzel Budapest style (with tomatoes and peppers) with french fries 15,50 €

- 23 2 panierte Schnitzel Wiener Art** vom Schweinerücken, mit frischem Kartoffelsalat Hausmacher Art ^{2, A Weizen, Gerste, Roggen, C, I, J, L}
2 breadcrumbed pork schnitzels with homemade Swabian potato salad 15,50 €
-
- 24** Urig und reichlich: **Spießbraten vom Schwein**, heimische Aufzucht, mit Apfelrotkraut und Semmelknödel ^{2, A Weizen, C, L}
Locally produced pork from the spit with red cabbage and bread dumpling 15,50 €
-
- 25 Putenschnitzel natur** mit würziger **Pilzrahmsauce** und Spätzle ^{A Weizen, C, G, L}
Turkey schnitzel with tasty mushroom cream sauce and traditional Swabian noodles 16,70 €
-
- 26** Unserer „Oma ihr Rezept“: **Schwäbischer Rindersauerbraten**
 Das Beste vom Rind mit Apfelrotkraut und Semmelknödel ^{2, 5, A Weizen, C, J, L, M}
Our Grandma's recipe: Swabian marinated braised beef (Sauerbraten) in vinegar with red cabbage and bread dumpling 19,40 €
-
- 27 Genießer-Kalbsbraten**, heimische Aufzucht, in sahniger Pilzrahmsauce mit Spätzle ^{A Weizen, C, G, L}
Locally produced braised veal in creamy mushroom sauce with traditional Swabian noodles. 20,50 €
-
- 28 1/2 Ente** fein knusprig aus der Röhre, dazu Apfelrotkraut und Semmelknödel ^{A Weizen, C, L}
1/2 roasted duck with red cabbage and bread dumpling 24,60 €
-
- 29 Zarter argentinischer Rostbraten** mit gedünsteten Zwiebeln und Pommes frites ^{A Weizen, L}
Tender Argentinian roast beef with stewed onions and french fries 24,60 €

Beilagen für Sie

Side orders



- 30** je Portion **Fildersauerkraut, frischer Kartoffelsalat Hausmacher Art, Spätzle, Kartoffelpüree oder Semmelknödel** ^{2, 5, A Weizen, C, I, J, L}
Sauerkraut, homemade Swabian potato salad, traditional Swabian noodles, mashed potatoes, bread dumplings, fried potatoes: per portion 5,80€
-
- 31 Portion Butter** ^G
Portion of butter 1,40€
-
- 32 Backfrisches Brötchen** ^{A Weizen, Gerste}
Baked bun fresh from oven 1,80€
-
- 33 Brezel** frisch aus unserer Backstube ^{A Weizen}
Pretzel – fresh from our bakery 2,60€
-
- 34** Riesen-Portion **Pommes frites**** mit Ketchup oder Mayonnaise
Huge portion of french fries with ketchup or mayonnaise 7,30€

Zusatzstoffe und Allergene siehe Seite 12 der Speise-/Getränkemkarte.

Warme Küche bis 22 Uhr /** bis zum Veranstaltungsende
 Warm kitchen to 10 p.m. /** until the end of the event

6 Preise enthalten Bedienungsgeld u. die gesetzliche Mehrwertsteuer
 Prices incl. service and the current rate of VAT

Vorspeisen, Salate oder Fest-Vesper

Cold dishes (meals)



- 35 Griebenschmalzbrot** ^{A Weizen, Roggen, Gerste}
Crusty country bread with a typical traditional Swabian bacon spread 6,70 €
-
- 36 Kleiner gemischter Salatteller** ^{5, 6, A Weizen, I, J, L} / Small mixed salad 7,70 €
-
- 37 Pikanter Wurstsalat** mit Bauernbrot ^{1, 2, 5, A Weizen, Roggen, Gerste, J, L}
Savoury sausage salad served with crusty country bread 11,50 €
-
- 38 Bunter Salatteller** mit gebratenen Putenstreifen ^{5, 6, 11, 12, A Weizen, I, J, L}
Mixed salad with strips of fried turkey 16,40 €
-
- 39 Vesperteller** von allem das Beste: diverse Wurst- und Käsesorten, Butter und Bauernbrot ^{1, 2, 4, 5, 11, 12 A Weizen, Roggen, Gerste, G, J} / Cold supper platter with assorted sausages and cheeses, butter and crusty country bread 16,40 €
-
- 40 Vesperbrett für 4 Personen** und keiner kommt zu kurz: reiche Wurst- und Käseauswahl, dazu Butter und Bauernbrot ^{1, 2, 4, 5, 11, 12, A Weizen, Roggen, Gerste, C, F, G, I, J, K}
Cold supper platter for 4 – plenty for everyone: a rich variety of sausages and cheeses. Served with crusty country bread and butter pro Person 16,40 €

Käse & Hering, der nach mehr schmeckt

Cheese & herring



- 41 Unser Volksfest Heringsbrötchen** gegen Kater und Co! ^{4, A Weizen, Gerste, D, J, L}
Pickled herring with onions in a bread roll – great for that hangover! 5,30 €
-
- 42 Backsteinkäse** in Essig und Öl, deftig „aufgezwiebelt“, dazu Bauernbrot ^{4, A Weizen, Roggen, Gerste, G, J, L}
Typical Swabian strongly flavoured semi-soft cheese in an oil and vinegar dressing with chopped onions. Served with crusty country bread 10,20 €
-
- 43 Obazda**, unser Spezialrezept! Herzhaft angemachter Camembert mit Radieschen und frischer Brezel ^{A Weizen, G}
Typical Bavarian camembert cheese spread, served with radishes and pretzel 11,20 €
-
- 44 „Nebenbei genießen“: Portion Käsewürfel** mit Früchten, appetitlich garniert ^{A Weizen, G}
A portion of cheese cubes garnished with fruit 14,50 €

Etwas Süßes / Desserts or “sweet toothed” snacks



- 45 Apfelstrudel Tiroler Art** und Sauce mit Vanillegeschmack, rote Grütze ^{3, A Weizen, G, H (Haselnüsse)}
Traditional “Tyrolean” apple strudel with custard 9,20 €
-
- 46 Germknödel** mit Zimt, Kirschfüllung und Sauce mit Vanillegeschmack ^{3, A Weizen, C, G}
Yeast dumpling with cinnamon, cherry filling and custard 9,80 €
-
- 47 Frisch zubereiteter Kaiserschmarrn** mit Rosinen und Apfelmus ^{5, A Weizen, C, G}
Freshly made sugared pancake with raisins, sliced and served with apple sauce 11,20 €

JEDES GERICHT

**NUR
7,90 €**

Speiseangebot zum Mittag

Food supply to noon

Sparen!

Das besondere Tages-Angebot *
von 11:30 bis 16:00 Uhr (Montag bis
Freitag, nicht am 03.10.)

Gutscheine

für diese Tages-Angebote
am Infostand 1 (Zelteingang links) kaufen!
Nur Barzahlung möglich.

Montag 30.09.

Linsen und Spätzle mit 1 Paar Saiten oder
½ **Original-Volksfest-Göckele** mit back-
frischem Brötchen.

Mittwoch 09.10.

Schwäbischer Rindersauerbraten mit
Apfelrotkraut und Semmelknödel oder
½ **Original-Volksfest-Göckele** mit back-
frischem Brötchen.

Dienstag 01.10.

2 panierte Schnitzel Wiener Art vom
Schweinerücken mit frischem
Kartoffelsalat Hausmacher Art oder
½ **Original-Volksfest-Göckele** mit
backfrischem Brötchen.

Donnerstag 10.10.

Paprika Schnitzel vom Schweinerücken mit
Pommes frites oder ½ **Original-Volksfest-
Göckele** mit backfrischem Brötchen.

Mittwoch 02.10.

Spießbraten vom Schwein mit Apfelrotkraut
und Spätzle oder ½ **Original-Volksfest-
Göckele** mit backfrischem Brötchen.

Freitag 11.10.

Linsen und Spätzle mit 1 Paar Saiten oder
½ **Original-Volksfest-Göckele** mit back-
frischem Brötchen.

Freitag 04.10.

2 Maultaschen mit frischem
Kartoffelsalat Hausmacher Art oder
½ **Original-Volksfest-Göckele** mit
backfrischem Brötchen.

Montag 07.10.

Spießbraten vom Schwein mit Apfelrotkraut
und Spätzle oder ½ **Original-Volksfest-
Göckele** mit backfrischem Brötchen.

Dienstag 08.10.

Putenschnitzel natur mit würziger
Pilzrahmsauce und Spätzle oder
½ **Original-Volksfest-Göckele** mit
backfrischem Brötchen.

Zusatzstoffe und Allergene der jeweiligen Angebote entnehmen Sie bitte der großen Speisen- und Getränkekartenaufstellung.
* Unsere Rabatt- und Sonderaktionen sind nicht untereinander kombinierbar!

Jeder Schluck ein Fest.



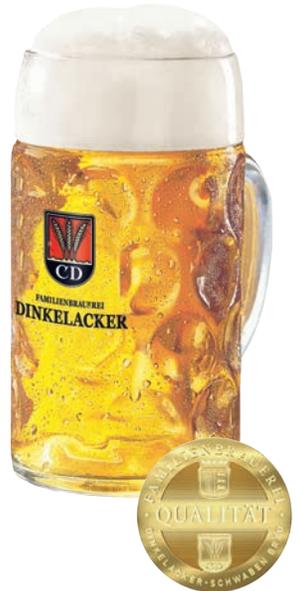
FAMILIENBRAUEREI
DINKELACKER

VOLKSFESTBIER

Das Cannstatter Volksfest hat eine lange Tradition. So ein besonderes Fest hat natürlich auch ein ganz besonderes Bier verdient – das Dinkelacker Volksfestbier. Eine malzgoldene Bierspezialität, vollmundig-kraftig im Geschmack, natürlich mit 100 % regionalen Zutaten und streng nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut.

Die Dinkelacker-Braumeister verwenden für die Herstellung nur ausgesuchte Rohstoffe – frisches, kristallklares Wasser, feinste Tettnanger Hopfendolden und Malz aus kontrolliertem heimischem Anbau. Lassen Sie sich dieses unvergleichliche Bier schmecken und genießen Sie Ihre Zeit im Dinkelacker Festzelt Klaus & Klaus.

Zum Wohl!



Das besondere Mittagsangebot ★★ ★ Special offer

Montag bis Freitag bis 16 Uhr außer 03.10.

Monday – Friday till 4 p.m. except 03.10.

½ Liter Dinkelacker Volksfestbier, Sanwald Sportweizen 0,0% Alkohol A Weizen,
Gerste **oder Dinkelacker NaturRadler** A Gerste

½ ltr. "Volksfest-beer" (festival beer), "Sportweizen" (without alcohol) or "Radler"
(beer & lemonade/shandy)

5,60 €

Zusatzstoffe und Allergene siehe Seite 12 der Speise-/ Getränkearte.

RESERVIERT IHNEN DEN RICHTIGEN PLATZ: TINA BETZ

Reservierung:
info@klauss-und-klauss.de
www.klauss-und-klauss.de



Bierangebot im Festzelt

Beers in the tent

1 Maß Dinkelacker Volksfestbier ^{A Gerste}	11,20 €
1 Maß Dinkelacker NaturRadler ^{A Gerste}	11,20 €
1 Maß Sanwald Sportweizen 0,0% Alkohol ^{A Weizen, Gerste}	11,20 €

Bierangebote in der Pils Klaus(s)e

Beers in the "Pils Klaus(s)e"

Dinkelacker Kellerbier naturtrüb ^{A Gerste} 0,5 l	5,60 €
Dinkelacker CD-Pils ^{A Gerste} 0,4 l	5,60 €
Sanwald Hefeweizen ^{A Weizen, Gerste} 0,5 l	5,60 €
Dinkelacker NaturRadler ^{A Gerste} 0,5 l	5,60 €

Alkoholfreie Getränke / Softdrinks

Pepsi-Cola ^{3,10} , Pepsi-Cola light ^{2,3,7,8,10} , Mirinda ^{3,5} , Schwip Schwap ^{2,3,10} , Seven Up ² oder Apfelschorle (apple spritzer) 0,5 l	5,60 €
Tafelwasser , mit Kohlensäure oder stilles Wasser <i>Sparkling or non-sparkling table water</i> 0,5 l	5,60 €
Teinacher Gourmet Mineralwasser classic oder still <i>Classic and still mineral water</i> 0,75 l	9,50 €
Teinacher Zitronen-Limonade <i>Lemon-zested lemonade</i> 0,7 l	5,60 €
Schweppes Bitter Lemon ^{5,9} 0,2 l	5,60 €

Schwäbische Qualitätsweine / Local quality wines

2018er Collegium Württemberg Riesling ^L , trocken, dry, white 0,25 l	11,20 €
2018er Collegium Württemberg Spätburgunder Weißherbst ^L , fruchtig, fruity, rosé 0,25 l	11,20 €
2017er Collegium Württemberg Trollinger ^L , trocken, dry, red 0,25 l	11,20 €
Weinschorle ^L mit Qualitätsweinen <i>Spritzer with above wines (wine with sparkling water)</i> 0,5 l	11,20 €

Kaffeestunde / Coffee time

Frischer Café Crème im Krügle ¹⁰ <i>1 mug of fresh coffee</i>	5,60 €
------------------------------------------------------------------------------------	--------

Zusatzstoffe und Allergene siehe Seite 12 der Speise-/ Getränkekarte.

Sekt und Champagner

Sparkling wine & champagne

Kessler Rosé ^L – Brut Piccolo 0,2l	12,90 €
Chardonnay Sekt Brut ^L , Sektkellerei Schloss Affaltrach, Filigranes Aroma der edlen Chardonnaytraube, harmonisch, jung und spritzig 0,75 l	37,00 €
Rosé extra trocken Sekt b.A. Württemberg ^L , Sektkellerei Schloss Affaltrach, Frischer Duft nach Waldbeeren, edle Lachsfarbe 0,75 l	37,00 €
Perrier Jouet Blanson Rosé ^L Champagner 0,75l	109,00 €
Veuve Cliquot Brut Reserve Cuvée ^L Champagner 0,75 l	102,50 €
Kessler Rosé ^L – Brut Magnum 1,5 l	99,00 €
Veuve Cliquot Brut ^L Champagner 1,5l	205,00 €

Weinhaltige Getränke

Drinks with Wine

Sprizzero ^{3,9,1,L} – aromatisierter, weinhaltiger Cocktail 0,25 l	9,20 €
Secco Dose ^L – Deutscher Perlwein weiß trocken mit Kohlensäure 0,25 l	9,20 €

Spirituosen / Longdrinks / Energy Drinks

Spirits / Longdrinks / Energy drinks

Red Bull ^{3,10} Dose 0,25 l	5,60 €
Gib Bussi 2 cl oder Pfläumli 2 cl oder Kleiner Feigling 2 cl	3,50 €
Williams Christ Birne 2 cl oder Marille Alpenschnaps 2 cl Jägermeister 2 cl Underberg 2 cl	3,80 €
Ramazotti 3 cl	4,20 €
Absolut Wodka 5 cl	4,50 €
Flying Hirsch (Jägermeister mit Red Bull) ^{3,10}	5,20 €
Jacky-Cola ^{3,10} oder Havanna-Cola ^{3,10} 0,33 l	9,90 €
Doppelter Wodka Bull , Wodka 5cl mit Dose Red Bull 0,25 l ^{3,10}	9,90 €
Doppelter Wodka Lemon , Wodka 5 cl mit Flasche Schweppes Bitter Lemon 0,2 l ^{5,9}	9,90 €

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Allergene

- A) Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eiererzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse) (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1) mit Phosphat
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Farbstoff
- 3*) mit Farbstoff (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
- 4) mit Süßungsmittel Saccharin
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 8) mit Süßungsmittel Acesulfam
- 9) chininhaltig
- 10) koffeinhaltig
- 11) Stabilisatoren
- 12) Säuerungsmittel

GRATIS
Diese Speisekarte
ist für Sie zum
Mitnehmen und
Weiterempfehlen
gedacht!

Wasenfeeling to go: Hähnchen und Haxen auch zum Mitnehmen!

Taxistand

In der Daimlerstraße – bei Verlassen des Festgeländes die Mercedesstraße überqueren, bei der Feuerwache.
Auf dem Wasenparkplatz P10 in der Nähe vom Eingangstor.



www.klauss-und-klauss.de
facebook.de/KlaussFestwirte

Klauss & Klauss

Festwirte auf dem Wasen
Getränkfachhandel und mehr

**Für Ihren Getränkebedarf:
der KLAUSS Profi-Service.**

Falls Sie sich auf einer Durststrecke befinden sollten, bieten wir Ihrer Firma oder Ihnen privat mit unserem Getränkemarkt Klauss in Maichingen eine Riesenauswahl an erfrischenden Getränken, Bierspezialitäten, erlesenen Weinen und jeder Menge anderer Durstlöscher.

Gerne liefern wir Ihnen die Getränke ins Haus und beraten Sie individuell und ausführlich.

Kontaktieren Sie uns unter **www.klauss.de**

UNSERE PARTNER – IMMER EIN GEWINN



FAMILIENBRAUEREI
DINKELACKER



CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT

MAISON FONDÉE EN 1811



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

ABSOLUT®



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■



PASCALL®

Williams mit Birne

Gräfs

*Fränkische
Pflaume*



Red Bull®

Gräfs
King of Minis



FELLBACHER
WEINGÄRTNER

RAMAZZOTTI



SCHLOSS
AFFALTRACH

1928 bis heute.



UNSERE PARTNER – GARANTEN FÜR QUALITÄT

Die größte Auswahl an Speisen und Qualität pur!

Wir, das Dinkelacker Festzelt Klauss & Klauss, bieten Ihnen die größte Auswahl an Speisen auf dem Cannstatter Volksfest. Gleichzeitig achten wir besonders auf höchste Qualität, besten Geschmack und die liebevolle Zubereitung unserer Speisen. Das schmecken Sie!

Regionale Partner, heimische Spezialitäten auf den Tisch!

Auch das haben wir uns auf die Fahne geschrieben: Ihnen leckere regionale Speisen auf den Tisch zu bringen, frisch und appetitlich. Große Auswahl und beste Qualität erreichen wir durch unsere regionalen Partner, deren wichtigstes Anliegen Qualität und Zuverlässigkeit sind. Dazu ein Stuttgarter Bier, das mit Liebe in Tradition gebraut ist. Lassen Sie sich verwöhnen – unsere Partner sind von ganzem Herzen für Sie da!



ZACHERT
deine Backstube im Ort

 **Metzger-Einkauf**
Böblingen - Ludwigsburg eG



TA OS
| lodge |

BIER | COCKTAILS | WEIN | CHAMPAGNER

WWW.TA-OS-LODGE.DE



Kens Schmieg's
Besen



ENERGY
NRJ
HIT MUSIC ONLY!

UNSERE PARTNER – ZUVERLÄSSIG UND KOMPETENT



info@gebrueder-holzwarth.de
www.gebrueder-holzwarth.de

Internas für Sie

Fast 3 Monate vergehen vom ersten Aufbau-Tag bis zur Eröffnung. In dieser Zeit bewegt sich so einiges: 39 LKW-Züge à 45 m³ Aufbaumaterial werden auf den Wasen gefahren. 18 Kühlzellen, 18 WC Container mit 49 Damen- und 15 Herrentoiletten sowie 66 Urinalständen und 3 Büro-Container werden aufgestellt. In nur 8 Wochen verarbeiten unsere Zimmerleute 4.000 m³ Holz und 32.500 Schrauben mit einem Aufbau-Team von 16 Leuten. Am Ende umfasst das Zelt eine Fläche von 4.300 m² dazu gehört auch die 1000 m² große Galerie mit über 600 Tonnen Traglast.

Im Inneren sorgen weitere Gewerke dafür, dass alles „läuft“. Unsere Flaschner und Sanitärtechniker verbauen 500 m Wasserleitung, 250 m Abwasserleitung, 120 m Gasleitung und 150 m Warmluft-Heizungsleitung. Für Küchengeräte und Heizungen kommen wir am Ende auf ca. 700 kW Erdgasheizleistung. Die Elektriker verlegen insgesamt ca. 10 km Kabel im Zelt, damit unsere Elektroanlagen genügend Strom bekommen. Bei der Innenbeleuchtung setzen wir auf modernste LED-Technik mit Bussystem, um im Zelt mit 1200 Leuchten für optimale Lichtstimmung mittels Lichtszenen zu sorgen. Die gesamte elektrische Anschlussleistung beträgt ca. 800kW, sprich ca. 1.250 Ampère. Die Maler streichen 2000 m² Fassade und 7000 m² Holz mit einer speziellen Lasur.

Insgesamt kommt man so auf ca. 12000 Handwerkerstunden.

Der Zelthimmel besteht aus 6000 m Stoffbahnen und das Zelt wird zusätzlich überwiegend noch mit 600 Hopfenranken ausdekoriert.

Rund 280 Mitarbeiter sorgen während dem Fest, vor und hinter den Kulissen, für einen reibungslosen Ablauf im Dinkelacker Festzelt von Klauss & Klauss. Dazu kommen noch bis zu 50 Personen, die die Sicherheit und das Geschehen im Zelt ständig im Blick haben.

Abend für Abend muss die 55-köpfige Küchenmannschaft in der Küche auf nur 275 m² alle Essen zubereiten. Die einzelnen Speisen werden dann innerhalb von ca. 3-4 Stunden serviert. Das bedeutet zum Beispiel, dass alle 1,7 Sekunden eine Speise die Küche verlässt und ein Servicemitarbeiter pro Abend ca. 15 km zurücklegen muss. In Summe macht das über das gesamte Fest 300.000 Besteck-Sets, 15.000 Teller und 25.000 Maßkrüge aus. Von den 25.000 Maßkrügen müssen ca. 7.500 defekte Maßkrüge aussortiert werden.

DER KLAUSS & KLAUSS WASENKALENDER 2019.

ERÖFFNUNGSTAG

FREITAG
27.09.2019

LEDERREBELLEN
15:00 – 18:00 Uhr
18:45 – 23:30 Uhr

SAMSTAG
28.09.2019

LEDERREBELLEN
11:00 – 17:00 Uhr
18:45 – 23:30 Uhr

SONNTAG
29.09.2019

Binswanger
Banzger Blos'n
11:00 – 14:00 Uhr

LEDERREBELLEN
14:45 – 17:00 Uhr
17:45 – 23:00 Uhr

MONTAG
30.09.2019

Steirer Sound
12:00 – 18:00 Uhr

ALARM
18:45 – 23:00 Uhr

DIENSTAG
01.10.2019

Steirer Sound
12:00 – 18:00 Uhr

ALARM
18:45 – 23:00 Uhr

MITTWOCH
02.10.2019

Steirer Sound
12:00 – 18:00 Uhr

The Grandmas –
Trachtenparty
18:45 – 23:00 Uhr

DONNERSTAG
03.10.2019

Binswanger
Banzger Blos'n
11:00 – 14:00 Uhr

The Grandmas –
Partyband
14:00 – 18:00 Uhr
18:45 – 23:00 Uhr

FREITAG
04.10.2019

Steirer Sound
12:00 – 18:00 Uhr

LEDERREBELLEN
18:45 – 23:30 Uhr

SAMSTAG
05.10.2019

LEDERREBELLEN
11:00 – 17:00 Uhr
18:45 – 23:30 Uhr

SONNTAG
06.10.2019

Binswanger
Banzger Blos'n
11:00 – 14:00 Uhr

LEDERREBELLEN
14:45 – 18:30 Uhr

★ Die Wasen- ★
Mallorca-Party 2019
18:45 – 23:00 Uhr
mit Mia Julia

MONTAG
07.10.2019

Steirer Sound
12:00 – 18:00 Uhr

The Grandmas –
Partyband
18:45 – 23:00 Uhr

DIENSTAG
08.10.2019

Steirer Sound
12:00 – 18:00 Uhr

Blaue Zipfel
18:45 – 23:00 Uhr

MITTWOCH
09.10.2019

Steirer Sound
12:00 – 18:00 Uhr

Dirndlknacker
18:45 – 23:00 Uhr

ENERGY
DJ
HIT MUSIC ONLY!

DONNERSTAG
10.10.2019

Steirer Sound
12:00 – 18:00 Uhr

Dirndlknacker
18:45 – 23:00 Uhr

FREITAG
11.10.2019

Steirer Sound
12:00 – 18:00 Uhr

ALARM
18:45 – 23:30 Uhr

SAMSTAG
12.10.2019

LEDERREBELLEN
11:00 – 17:00 Uhr
18:45 – 23:30 Uhr

SONNTAG
13.10.2019

Binswanger
Banzger Blos'n
11:00 – 14:00 Uhr

LEDERREBELLEN
14:45 – 17:00 Uhr
17:45 – 23:00 Uhr

Auch in diesem Jahr sorgt **DJ Andy Luxx** in den Pausen für Stimmung in unserem Klaus & Klaus Dinkelacker Festzelt.

