Speisekarte

2026

Göckelesmaier

Cannstatter Volksfest

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Festzelt und freuen uns, Ihnen viele Köstlichkeiten servieren zu können. Auf unserer abwechslungsreichen Karte finden Sie sicher genau das Richtige – lassen Sie sich das also gleich gut schmecken!

Unsere Speisekarte gibt es natürlich auch digital: In der App oder mit dem QR-Code auf der Rückseite.

Viel Vergnügen und guten Appetit wünscht Ihnen

Ihre Familie Maier
und das gesamte Festzelt-Team

Dein Festzelt in der

HOSENTASCHE

Reservieren, Live-Updates, Aktionen, Programm, Speisekarte und Überraschungen mit nur einem Klick. Gleich runterladen und abfeiern! Viel Spaß!

App-Store *Google Play*

VORSPEISEN

#31
Feldsalat mit Pfifferlingen und Speck — 14,80
dazu eine fruchtige Himbeer-Vinaigrette und Brotchips

#32
Vesperbrett RUSTIKAL — 14,80
Frisches Holzofenbrot, Bier-Radi, Griebenschmalz, Zwiebelmett, Kräuterkäse und deftiger Romadur

#124
Vesperbrett VEGAN für 2 Personen: — 31,80
Schnittlauchschnitte, buntes Gemüse, Rote-Bete-Aufstrich, herzhafte Avocado-Creme, orientalischer Bulgursalat und Spitzkraut-Salat von vhy!, dazu leckeres Holzofenbrot

#122
Vesperbrett KLASSIK für 4 Personen: — 69,80
Melone & Schinken, Chiliknacker, Chickenwings, Mini-Fleischkäse, Obazda, Bier-Radi, Weißwurstsülze, Maierstreich, dazu leckeres Holzofenbrot

#123
Vesperbrett DELUXE für 4 Personen: — 79,80
Roastbeef, Räucherlachs, Melone mit Parmaschinken, Chiliknacker, Maierstreich, Trüffelpecorino, Brie, Bergkäse, Feigensenf, Antipastigemüse, Oliven und Radieschen, dazu leckeres Holzofenbrot

SNACK-DUETT

Curry & Piccolo

NEU

#6 **Currywurst in würziger Soße**

#5 **Currywurst VEGAN in würziger Soße**

Jeweils mit Brotwürfeln und dazu ein eisgekühlter Piccolo 0,2 l nach Wahl: ***Chardonnay Brut*** *oder* ***Rosé*** *oder* ***Ohne Schwips*** *(entalkoholisiert, < 0,5 %)*

16,80

Das traditionellste Göckele auf dem Wasen – ein echtes Muss!

FÜR RICHTIGE GÖCKELE-FANS

#1 **1/2 Göckele vom Grill** — 15,50

mit original Maierdip und Brötchen

#7 **Ganzes Göckele vom Grill** — 31,00

mit Caesar Salat, leckerem Maierdip und Holzofenbrot

GÖCKELE-MENÜS

#101	#102	#103
1/2 Göckele	**1/2 Göckele**	**1/2 Göckele**
mit Kartoffel-Gratin	*mit Herbstgemüse*	*mit Caesar Salat*
20,80	**20,80**	**20,80**

#21 **Salat 'Dummes Huhn'** — **17,80**

Backhendl mit Champignons und Kirschtomaten auf bunten Blattsalaten mit Balsamico-Dressing

#33 **Göckelesmaier Nest** — **17,80**

Chickenwings, Chicken-Nuggets und gebratene Hähnchenspieße, dazu Pommes mit Maierdip und Coleslaw

#73 **Crunchy Chicken-Burger** — **17,80**

mit eingelegten Zwiebeln und süß-saurer Soße, dazu Pommes und Coleslaw

Beste Qualität aus Süddeutschland! *Unsere Göckele stammen aus einem bayrischen Familienbetrieb, der seit drei Generationen für verantwortungsvolle Landwirtschaft, Tierwohl und höchste Qualität steht. Die Tiere leben in Bodenhaltung mit Tageslicht und werden gentechnikfrei gefüttert. Auf antibiotische Wachstumsförderer und Futtermittel tierischer Herkunft wird bewusst verzichtet. Genutzt werden erneuerbare Energien und innovative Wärmerückgewinnung. Qualität und Verantwortung mit Geschmack.* **Dafür stehen wir!**

FLEISCHLOS GLÜCKLICH?

VEGETARISCHES

#92 **Obazda (Camembert mit 'Wumms')** **14,80**
dazu Radieschen, Zwiebelringe und Bauernbrot

#95 **Große Ofenkartoffel** **14,80**
mit Sour Cream und bunten Blattsalaten

#93 **Allgäuer Käsknöpfle** **17,80**
mit Emmentaler und Allgäuer Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Gartensalat mit Balsamico-Dressing

VEGANES

#126 **Vegane Currywurst** **17,80**
mit würziger Soße, knusprigen Pommes und Coleslaw

#125 **Veganer Spinatknödel von vhy!** **17,80**
mit leckerem Pfifferlingrahm

#74 **Veganer Popeye Burger** **17,80**
Spinat-Hafer-Brokkoli-Grünkohl-Bratling mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, gegrilltem Sellerietaler und Guacamole, dazu Pommes und veganer Spitzkraut-Salat von vhy!

#22 **Schwäbische Klassiker – vegan** **19,80**
Eine Maultasche von vhy!, ein Gemüsebratling, veganer Kartoffelsalat, Zwiebelschmelze und bunter Gartensalat mit Balsamico-Dressing

Unsere Vorspeisenplatte für 2 Personen
Vesperbrett VEGAN
finden Sie auf Seite 3.

Gemüse-Künstler hinterm Herd: ***Das plant-based Restaurant vhy! von Timo Hildebrand und Tim Bengel aus Stuttgart*** *beliefert uns wieder mit veganen Speisen – wir freuen uns über die Zusammenarbeit und wünschen Guten Appetit. Mehr Infos:* ***www.vhydowe.care***

vhy!
in plants we trust

HERZHAFTES

#35 **Wurstsalat** — 14,80
mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Holzofenbrot

#34 **Große Currywurst** — 15,80
150 g, in rassig-würziger Soße mit Pommes und Coleslaw

#38 **Schwäbisches Linsengericht** — 15,80
mit Spätzle und einem Paar Schinkenwiener

#36 **Geschmälzte Maultaschen** — 17,80
mit Zwiebelsoße, Kartoffelsalat, Gartensalat mit Balsamico-Dressing

#3 **Schwabenteller** — 18,80
Eine Maultasche, ein Fleischküchle, Kartoffelsalat und Gartensalat mit Balsamico-Dressing

#2 **Krosse Schweinshaxe vom Grill** — 19,80
mit Brötchen und Senf

#30 **Räucherlachs mit Kartoffelrösti** — 19,80
dazu Honig-Senf-Dill-Soße und Salatbouquet
NEU

#29 **Kalbfleischküchle in Pfifferlingrahm** — 21,80
mit schwäbischen Butterspätzle
NEU

#37 **Schnitzel 'Wiener Art'** — 22,80
Panierter Schweinerücken mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat und Gartensalat mit Balsamico-Dressing

#76 **BBQ-Beef-Burger** — 24,80
200 g Black Angus Beef im Laugen-Brioche-Brötchen mit Tomaten, Salat, gebackenen Zwiebelringen, Cheddarkäse und Bier-BBQ-Soße, dazu Pommes und Coleslaw

#4 **Geschmorte Ochsenbacken** — 24,80
in Trollinger Jûs, mit wildem Brokkoli und Kartoffelpüree

#8 **Zwiebelrostbraten** — 29,80
200 g, mit Schmelzzwiebeln, Meerrettich und Butterspätzle

VERSCHIEDENES

LIEBER FISCH?

#9
Fish 'n' Chips
DAS Nationalgericht aus UK! Frische Zanderfilets in der Knusperpanade, mit Kräuter-remoulade und natürlich Pommes

23,80

BEILAGEN

#142	**Große Pommes** *rot / weiß*	**7,50**
#143	**Trüffelpommes** *mit Trüffelmayo*	**9,90**
#147	**Frisches Filderkraut**	**5,90**
#141	**Spätzle mit Soße**	**6,90**
#144	**Knackiger Beilagensalat**	**6,90**
#145	**Portion Coleslaw**	**6,90**
#146	**Holzofenbrot**	**4,00**

FÜR KLEINE GÄSTE

#100 **Küken-Menü** **9,50**
Chicken-Nuggets mit süß-saurer Soße, Pommes, einer Capri-Sun Zero und zum Nachtisch ein tolles Überraschungs-Ei

SÜSSES

#164 **Eisbecher von Black Forest** – *100 ml* — **4,50**
1. Knusper-Vanille & Walderdbeere
2. Schwarzwald & Kirsche
3. Himbeer-Fichte (vegan)
4. Weiße Schokolade & Waldbeeren

NEU

#168 **Schwäbische Apfelküchle** — **10,80**
im leckeren Zimt-Zucker-Mantel und Vanillesoße

#166 **Cannstatter Wasengutsle** — **11,80**
Zwei Apfelküchle und ein Marillenknödel auf Vanillesoße

#162 **Maiers Kaiserschmarrn** — **15,80**
mit Rosinen, dazu Apfel- und Zwetschgenkompott

#161 **Süße Verführung für 4 Personen:** — **42,80**
Kaiserschmarrn, Apfelküchle, Marillenknödel,
dazu Zwetschgenkompott und Vanillesoße

Unsere Küche bietet Ihnen bis 21:30 Uhr die gesamte Speisekarte.
Gekennzeichnete Gerichte können Sie auch danach noch bestellen.

HEISSES

Hochland KAFFEE

#182	**Großer Kaffee Crema**	**5,50**
#183	**Cappuccino**	**5,50**
#184	**Latte Macchiato**	**5,50**
#185	**Große Tasse Tee**	**4,50**

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatz- und Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne können Sie unsere separate Liste und den Produktordner an der Festzeltkasse einsehen.

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld.

electronic cash
EC-Automat im WC-Bereich.

WEINE

Riesling QbA *trocken, 2025*	*0,25 Ltr*	**8,20**
Spätburgunder Weißherbst QbA *feinherb, 2025*	*0,25 Ltr*	**8,20**
Trollinger mit Lemberger ObA *trocken, 2025*	*0,25 Ltr*	**8,20**
Schorle *von obigen Weinen*	*0,4 Ltr*	**9,20**
Grauer Burgunder** *trocken, 2025*	*0,75 Ltr*	**37,00**
	1,5 Ltr	**75,00**
Rosé* *trocken, 2025*	*0,75 Ltr*	**35,00**
Lemberger** *trocken, 2023*	*0,75 Ltr*	**37,00**
Rosé Almauftrieb Bio (Provence) *trocken, 2024*	*0,75 Ltr*	**47,00**
	1,5 Ltr	**89,00**

ALKOHOLFREI

Pepsi Cola / Schwip Schwap Orange / Spezi	*0,4 Ltr*	**6,20**
Apfelsaftschorle	*0,4 Ltr*	**6,20**
Pepsi Zero Zucker	*0,33 Ltr*	**5,20**
Red Bull	*0,25 Ltr*	**5,20**
Teinacher Genuss-Limonade *Limette-Minze oder Rhabarber-Mirabelle*	*0,33 Ltr*	**5,20**
Teinacher Mineralwasser *Naturell oder Medium*	*0,5 Ltr*	**6,20**

KURZE

Obstler / Kleiner Klopfer Feige oder Pflaume	*2 cl*	**3,80**
Jägermeister / Williams / Maierille	*2 cl*	**4,50**

Teinacher · PEPSI · Weinmanufaktur Stuttgart · Schloss Affaltrach · Veuve Clicquot Reims France

BIERE

WULLE Volksfestbier
Schwabenbräu 'Freibier' *naturtrüb, alkoholfrei*
Sanwald Hefeweizen
Sanwald Sport Weizen *alkoholfrei*
Radler *süß / sauer*

1 Ltr **15,40**

Aperol Spritz
im Krug serviert
0,35 Ltr
15,40

CHAMPAGNER & SEKT

Stilvoll serviert mit geeisten Bierkrügle.

Veuve Clicquot Brut Réserve Cuvée	*0,75 Ltr*	**130,00**
Veuve Clicquot Brut Magnum	*1,5 Ltr*	**280,00**
Veuve Clicquot Brut Jeroboam	*3,0 Ltr*	**575,00**
Veuve Clicquot Rosé	*0,75 Ltr*	**145,00**
Veuve Clicquot Rosé Magnum	*1,5 Ltr*	**305,00**

Göckelesmaier Sekt *0,2 Ltr* **9,50** *0,75 Ltr* **35,50**

- **Rosé trocken**
- **Chardonnay Brut**
- **Ohne Schwips** *(entalkoholisiert, < 0,5 %)*

NEU

UNSER MITTAGSTISCH

Montag - Freitag
von 12 - 15 Uhr

Das 1/2 Göckele oder eine Maß Bier oder eine Halbe im Jubiläumskrug gibt's mittags für je nur 9,90 €!

Der 0,5 l-Jubiläumskrug ist Ihr Souvenir, nehmen Sie ihn also gerne mit nach Hause! Weitere Mittagsgerichte finden Sie auf unseren Tageskarten.

GEMEINSAM FEIERN. SICHER FÜHLEN. SafeNow

Unser Zelt ist wieder eine SafeNow Zone. *Wir möchten, dass Sie sich bei uns willkommen, wohl und sicher fühlen. Das SafeNow Sicherheitskonzept hilft uns dabei. Jetzt die App laden und anmelden.*

FEIERN & PROSTEN FÜR DEN GUTEN ZWECK! STELP

Am letzten Wasen-Sonntag, 11.10.2026, unterstützen wir die **Hilfsorganisation STELP e.V.** *und spenden* **1 € pro verkaufter Maß Bier.** *Also: Ran an die Krüge und Prost!*

antenne 1 · WULLE BIERE

Digitale Speisekarte

www.göckelesmaier.de www.instagram.com/goeckelesmaier www.facebook.com/goeckelesmaier