

VOLKSFEST 2023

# Hunger & Durst?

*Dann gleich hier  
reinschauen.*





## 1928

Der junge Bäcker Karl Maier aus Weinheim sucht sein Glück in der mobilen Gastronomie. Er baut sich einen Eiswagen und überall, wo viele Menschen zusammenkommen, bietet er seine Waren an. Seit 1931 verkauft er nun unter der Firma „Maiers Karle“ Bratwürste vom Holzkohlegrill.

## 1932

Mit seinem Grill ist „Maiers Karle“ das erste Mal auf dem Cannstatter Volksfest.

## 1938

Auf dem Cannstatter Wasen und in anderen Städten stellt er die erste Göckelesbraterei Baden-Württembergs auf.

## 1949

Aus „Maiers Karle“ wird „Göckelesmaier“.

## 1956

Ab sofort ist Karl Maier nicht nur als Festwirt, sondern auch als Generalunternehmer tätig. Tübingen, Ulm und Heilbronn lassen von nun an ihre Volksfeste komplett von der Firma Göckelesmaier organisieren. Balingen und der Vergnügungspark für den Bietigheimer Pferdemarkt folgen ab 1993.



## 1957

Karl Maier heiratet Josefina Roithmeier aus München. Sie bringt bayerische Festzeltenerfahrung aus eigener selbstständiger Tätigkeit und jede Menge unternehmerisches Geschick und Charme mit ins Schwabenland.

## 1960

Göckelesmaier übernimmt das größte Lokal Stuttgarts: den Hofbräukeller mit eigener Metzgerei, mehreren Sälen und täglich wechselnden Kapellen. Nach zehn erfolgreichen Jahren wird die Doppelbelastung zu groß und Karl Maier und seine Josefina konzentrieren sich wieder auf den Festzeltbetrieb und die Organisation von Volksfesten.

## 1973

Der Firmengründer Karl Maier stirbt im Alter von 73 Jahren. Josefina übernimmt die Firma und die große Verantwortung. An ihrer Seite stehen ihre Nichte Susi Lochmann und deren Mann Wolfgang, die beide bereits seit vielen Jahren im Familienbetrieb tätig sind.

## 1994

Seit diesem Jahr unterstützt der Sohn Karl Josef nach dem Studium der Betriebswirtschaft seine Mutter.

## 1998

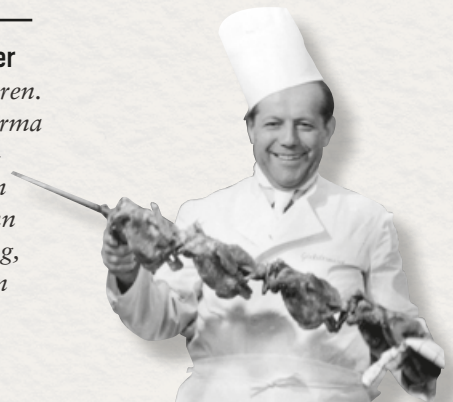
Karl Josef Maier übernimmt den Betrieb und heiratet seine Daniela. Gemeinsam führen sie das Familienunternehmen ins nächste Jahrtausend.

## 2010

Wie aus dem Ei gepellt: Vom Umzug in die Nähe der Fruchtsäule inspiriert – wurde das gesamte Festzelt neu gestaltet. Ab sofort gibt es die Brücke im 1. Stock – mit einer herrlichen Aussicht auf den Festzelttrubel.

## 2012

Das 80-jährige Jubiläum auf dem Cannstatter Volksfest: Jubel, Trubel, Heiterkeit und die Premiere der täglichen Frisbee-Freibier-Aktion.





## 2014

### Feiern mit Stil.

*Nach dem Umbau ist unsere schöne Fassade ein strahlend-stilvolles Vergnügen – besonders in den Abendstunden.*

## 2018

### 200 Jahre Cannstatter Volksfest

*Bei uns unter dem Motto: **Einst. Heute. Morgen.** Premiere der wunderschön umgebauten Loge an der Pilsbar.*



## 2020 + 2021

### Jahre, die wir wohl alle nie vergessen werden!

*Von der kurzfristigen Absage des Frühlingssests 2020 und während der monatelangen Lockdowns haben wir uns ausgiebig in Geduld üben müssen.*

*Kein einziges Göckele und keine Maß Bier konnten serviert werden, dafür herrscht nun in unseren Büroräumen größte Ordnung.*

## 2022

### Welcome back auf dem Wasen!

*Wir sind endlich wieder in unserem Element und feiern als erstes die Traditions-Hochzeit des Jahres: **WULLE BIERE** kehrt nach über 50 Jahren zurück auf den Wasen. Extra eingebranntes Volksfestbier vom Fass – exklusiv bei uns.*



## 2023

### Wie in guten alten Zeiten

*Eigentlich hätte 2022 ein Jubiläumsjahr sein können, aber die beiden Coronajahre haben auch das durcheinander gebracht. Jubeln wir also in 2024 und feiern bis dahin die Feste wie sie fallen. Viel Spaß und Vergnügen bei uns!*





**SO SCHMECKT  
VOLKSFEST!**



**Halb oder ganz:**

*Das traditionellste Göckele  
auf dem gesamten Wasen  
ist ein echtes Muss!*



FÜR ECHTE GÖCKELE-FANS

#1 

## Knusprig gegrilltes 1/2 Göckele

*mit original Maierdip und Brötchen*

14,20



#7 

## Ein GANZES Göckele vom Grill

*mit Kartoffel-Steckrüben-Gemüse,  
leckerem Dip und Holzofenbrot*

28,40



#21

### Salat

#### 'Dummes Huhn'

*Hähnchenbrustfilets in  
einer Knusperpanade,  
Champignons und  
Kirschtomaten auf  
buntem Wildkräutersalat  
mit Balsamico-Dressing*

15,80

#33

### Göckelesmaier Nest

*Chickenwings,  
Chicken-Nuggets und  
leckere Hähnchenspieße  
mit Pommes und  
süß-saurer Soße*

13,80

#73



### Great'n' Crunchy Burger

*Chickenburger  
mit leckerem  
Mango-Curry-Topping,  
Pommes und  
Coleslaw*

15,80



**ECHT GUTER GENUSS!** Unsere Göckele stammen aus einem französischen Familienbetrieb. Eine langsam wachsende Rasse, die in Bodenhaltung aufwächst und frühestens nach 60 Tagen geschlachtet wird. Futter: 100% Pflanzen, Mineralien und Vitamine (garantiert ohne Fleischmehl, Tierfett und Wachstumsförderer). Qualität und Verantwortung mit Geschmack. Dafür stehen wir!



**HEFTIG DEFTIG**

#2 

**Krosse Schweinshaxe** 16,80

*vom Grill, mit Brötchen  
und Senf im Gläschen*

#32


**Herzhaftes Wasenvesper** 9,80

*Bauernbrot mit Schnittlauch,  
Obazda und Zwiebelmett, garniert  
mit Bier-Radi und roten Zwiebeln*

#35

**Wurstsalat** 13,80

*Leckere Schinkenwurst herzhaft  
angemacht mit Tomaten und  
Zwiebeln, dazu kross gebackenes  
Holzofenbrot*

#34 

**Große Currywurst** 13,80

*150g, in rassig-würziger Soße mit  
Röstzwiebeln, Pommes und Coleslaw*



#38

**Schwäbisches Linsengericht** 14,80

*mit leckeren Spätzle und einem  
Paar Schinkenwiener*

#36

**Geschmälzte Maultaschen** 14,80

*mit Zwiebelsoße und Kartoffel-  
salat, dazu einen Gartensalat mit  
Balsamico-Dressing*



#3

**Schwabenteller** 15,80


*Eine Maultasche, ein deftiges  
Fleischküchle, Kartoffelsalat  
und bunter Gartensalat mit  
Balsamico-Dressing*

#5

**Spießbraten mit Festbiersoße** 17,80

*dazu Kartoffelsalat und bunter  
Gartensalat mit Balsamico-Dressing*

#16

**'Omas' Rinderroulade**  17,80


*mit herzhaftem  
Kartoffel-Kräuterstampf*

#37

**Schnitzel 'Wiener Art'** 18,80

*Knusprig paniertes Schweine-  
rücken mit Preiselbeeren und  
Kartoffelsalat, dazu ein bunter  
Gartensalat mit Balsamico-Dressing*

#8

**Zwiebelrostbraten** 27,80 

*200 g, mit Schmelzzwiebeln,  
geriebenem Meerrettich und  
Butterspätzle*

#124

**Maiers vegane Volksfestjause für 2 Personen**

*Auf einer Schieferplatte servieren wir*

26,80



- frisches Holzofenbrot und eine Schnittlauchschnitte
- buntes und knackiges Gemüse
- köstlichen Rote-Beete-Aufstrich
- herzhaft Avocado-Creme
- würzigen Petersiliensalat
- gegrillte Mini-Paprikas und
- den leckeren Spitzkraut-Salat von vhy!



#92

**Obazda (Camembert mit ‚Wumms‘)**

*dazu knackige Radieschen, Zwiebelringe und Bauernbrot*

12,80

#95

**Große Ofenkartoffel**

*mit Sour Cream und bunten Blattsalaten*

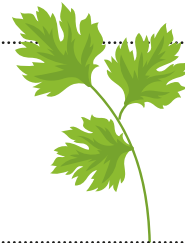
13,80

#93 

**Allgäuer Käsknöpfle**

*mit Emmentaler und Allgäuer Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Gartensalat mit Balsamico-Dressing*

15,80



#74

**Veganer Popeye Burger**

*Spinat-Hafer-Brokkoli-Grünkohl-Bratling mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, gegrillter Aubergine und Guacamole, dazu Pommes und veganer Spitzkraut-Salat aus der Küche von vhy!*

15,80

#125

**Veganer Spinatknödel von vhy!**

*auf Spitzkraut-Salat, mit veganer Kräuterbutter und Tomaten-Crumble*



15,80

Gemüse-Künstler hinterm Herd: Das plant-based Restaurant vhy! von Timo Hildebrand und Tim Bengel aus Stuttgart beliefert uns ab diesem Jahr mit veganen Speisen – wir freuen uns über die Zusammenarbeit und wünschen Guten Appetit. Mehr Infos: [www.vhydowe.care](http://www.vhydowe.care)

**vhy!**  
in plants we trust



## FÜR DICH & MICH & UNS

#122

### Maiers Wasenbrett

für 4 Personen:

Melone & Schinken  
Chiliknacker  
Chickenwings  
Obazda  
Bier-Radi  
Weißwurstsülze  
Maierstreich  
und mehr

62,00

Teilen  
wir?

Oh ja,  
gerne

#123

### Schlemmerplatte Deluxe


für 4 Personen:

Roastbeef  
norwegischer Räucherlachs  
St. Daniele Schinken & Melone  
Chiliknacker  
Bulgursalat  
Maierstreich  
diverse Käsespezialitäten  
dazu leckeres Holzofenbrot

69,00



## BEILIEGENDE BEILAGEN

#141	<b>Spätzle mit Soße</b>	<b>6,50</b>
 #142	<b>Große Pommes mit Ketchup/Mayo</b>	<b>6,50</b>
#144	<b>Knackiger Beilagensalat</b>	<b>6,50</b>
#145	<b>Portion Coleslaw</b>	<b>6,50</b>
#146	<b>Kross gebackenes Holzofenbrot</b>	<b>4,00</b>

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, inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld.



**SÜSS & FRUCHTIG**

#168 

**Schwäbische Apfelküchle**

**8,80**

*im leckeren Zucker-Zimt-Mantel und Vanillesoße*

#166 

**Wasengutsle**

**9,80**

*Zwei Apfelküchle und ein Marillenknödel auf Vanillesoße*

#162 

**Kaiserschmarrn**

**12,80**

*mit Rosinen, dazu Apfel- und Zwetschgenkompott*

#161 

**Süße Verführung für 4 Personen**

**36,80**

*Kaiserschmarrn, Apfelküchle, Marillenknödel, dazu Zwetschgenkompott und Vanillesoße*



**KAFFEE ODER TEE?**

#182

**Großer  
Kaffee Crema  
4,60**

#183

**Cappuccino  
4,60**

#184

**Latte  
Macchiato  
4,60**

#185

**Große  
Tasse Tee  
4,20**



**KLEIN & FEIN**

#110 **Küken-Menü**

**8,80**

*Für Kinder bis 12 Jahre: Chicken-Nuggets mit süß-saurer Soße und Pommes, eine Capri-Sun und zum Nachtisch einen Fruchtzwerg*



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

EINE MASS VOLL

WULLE Volksfestbier  
Dinkelacker Alkoholfrei  
Sanwald Hefeweizen  
Sanwald Sport Weizen *alkoholfrei*  
Radler *süß / sauer*



1 Ltr  
**13,60**

SPRITZIG LECKER

Aperol Spritz  
*im Krug serviert*



ALKOHOLFREIES



Pepsi Cola / Mirinda / Spezi  
7UP / Apfelsaftschorle

0,4 Ltr **5,70**

0,4 Ltr **5,70**



Teinacher Genuss-Limonade Zitrone

0,33 Ltr **4,40**

Teinacher Genuss-Limonade Johannisbeer-Holunder

0,33 Ltr **4,40**

Teinacher Mineralwasser *Naturell oder Medium*

0,5 Ltr **5,70**



## REGIONALE WEINE

Riesling QbA <i>feinherb</i> , 2021		
Spätburgunder Weißherbst QbA <i>feinherb</i> , 2022		
Trollinger mit Lemberger ObA <i>trocken</i> , 2022	0,25 Ltr	<b>7,20</b>
.....		
Schorle von obigen Weinen	0,4 Ltr	<b>8,20</b>
.....		
Riesling <sup>★</sup> <i>trocken</i> , 2022	0,75 Ltr	<b>32,00</b>
Rosé <sup>★</sup> <i>trocken</i> , 2022	0,75 Ltr	<b>32,00</b>
Lemberger <sup>★★</sup> <i>trocken</i> , 2021	0,75 Ltr	<b>32,00</b>



WEINMANUFAKTUR  
UNTERTÜRKHEIM

## CHAMPAGNER / SEKT

Brut Réserve Cuvée	0,75 Ltr	<b>125,00</b>
Brut Magnum	1,5 Ltr	<b>265,00</b>
Rosé	0,75 Ltr	<b>140,00</b>
Rosé Magnum	1,5 Ltr	<b>295,00</b>



Stilvoll  
serviert mit  
geeisten  
Bierkrügle.

Göcklesmaier Sekt		
Rosé trocken oder	0,2 Ltr	<b>8,80</b>
Chardonnay Brut	0,75 Ltr	<b>33,80</b>



## KURZ & GUT

Obstler	2 cl	<b>3,40</b>	Williams	2 cl	<b>3,80</b>
Kleiner Klopfer Feige / Pflaume	2 cl	<b>3,40</b>	Göcklesmaiers Maierille	2 cl	<b>3,80</b>
Apfelstrudler	2 cl	<b>3,40</b>	Eierlikör 'Kikki'	2 cl	<b>4,20</b>
Jägermeister	2 cl	<b>3,80</b>	Ramazotti	3 cl	<b>4,20</b>

MITTAGESSEN IST FERTIG

# Hunger & Durst über Mittag?

Eine gute Wahl ist immer unser knuspriges 1/2 Göckele vom Grill oder dazu auch eine frisch gezapfte Maß Bier. Schmeckt mittags für je



Montag bis Freitag von 12-15 Uhr, außer am 2. & 3.10. Prost Mahlzeit!

## UNSERE LIVE-BANDS AN DEN ABENDEN

Partyfürsten 22. & 23.9. & 2.10. & 7.10.  
Ohlala 24. - 28. September  
Lollies 29.9. & 8.10.

7Promille 30. September  
Bayernmän 1. Oktober  
Grumis 3. - 6. Oktober



GUTES ZEIT. GUTE ZEIT.  
GUTES TUN!

JETZT SPENDEN UND HELFEN



STELP  
HILFSORGANISATION

Feiern für den guten Zweck: Am So, 24.9. und So, 8.10.2023 spenden wir 1,- Euro pro verkaufter Maß direkt an die Hilfsorganisation STELP e.V.!



Speisekarte online



EC-Automat im WC-Bereich



[www.goeckelesmaier.de](http://www.goeckelesmaier.de)  
[www.instagram.com/goeckelesmaier](https://www.instagram.com/goeckelesmaier)  
[www.facebook.com/goeckelesmaier](https://www.facebook.com/goeckelesmaier)