



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN



*U*nd wieder strahlen Weihnachtskerzen
und wieder loht der Flamme Schein,
und Freude zieht in unsere Herzen
an dieser heiligen Weihnacht ein.

*U*nd frohe Weihnachtslieder klingen
in unseren Landen weit und breit.
O welch ein Jubel, welch ein Singen!
O wundervolle Weihnachtszeit!
(volkstümlich)

Ob´s draußen stürmt oder schneit ...

gerade jetzt zur kalten Jahreszeit freuen wir uns besonders Sie bei uns am „See“ zu begrüßen.

Beginnen Sie einen besonderen Abend mit dampfendem Punsch und heißen Maroni am offenen Holzfeuer auf unserer Seeterrasse oder mit einem spritzigen Aperitif in unserer Hausbar am knisternden Kamin. Und danach zum Feiern und Speisen in einem unserer festlich geschmückten Räume mit Blick auf den See.

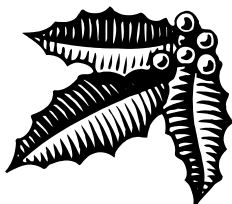
Lassen Sie sich von unserer Küche mit köstlichen bayerischen und internationalen Gerichten verwöhnen! Der Weinkeller, vornehmlich mit Deutschen und Italienischen Weinen bestückt, hat für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas zu bieten.

Vor Ihnen liegt unsere aktuelle Winter-Menükarte und wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung Ihres Festes und viel Spaß beim Feiern.

Sollten Sie noch Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, stehen wir und unsere Mitarbeiter gerne für weitere Besprechungen zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Haus
und viel Spaß beim Feiern

Jana Mendel-Ingeduld und Martin Ingeduld
mit allen Mitarbeitern



Langwieder See Restaurant - Hotel - Biergarten
Kreuzkapellenstraße 89 81249 München
Telefon 089-864860 Telefax 089-86486298
www.langwiedersee.de info@langwiedersee.de

Langwieder See im Herbst/Winter 2018/2019

Besondere Hinweise

Diese Mappe gilt für Bankette ab 15 Personen.

Bitte vereinbaren Sie 6-8 Wochen vor der Veranstaltung einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung schriftlich die verbindliche Personenanzahl (dies gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung) sowie die genaue Uhrzeit durch. Bitte stellen Sie sicher, dass uns der Tischplan bis 5 Tage vor der Veranstaltung vorliegt.

Beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl, dass kein alternatives Hauptgericht serviert werden kann.

Unsere Weihnachtsdekoration:

Wir schmücken Ihre Tafel mit hausgemachten Plätzchen, Äpfeln, Mandarinen, Nüssen und Tannenzweigen. Pro Person EUR 3,80.

Blumenarrangements

Unsere Floristin arrangiert für Sie gerne individuelle Tisch- und Blumendekorationen, (auch weihnachtliche Dekoration) Tischgestecke sind je nach Art und Saison ab EUR 29,00 erhältlich.

Gabelgeld

Haben Sie Eltern, Freunde und Verwandte, die gerne selber backen und bringen Sie Kuchen selbst mit, berechnen wir Gabelgeld pro Gast in Höhe von EUR 3,30. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für mitgebrachte **Kuchen und Behältnisse keine Haftung** übernehmen können.

Geschäftsbedingungen

Auch wir haben sie, denn für eine Zusammenarbeit sind sie einfach unerlässlich. Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen, die Sie im Anhang finden.

Hotelzimmer

Bitte wenden Sie sich direkt an die Rezeption um Zimmer für Ihre Gäste und sich zu buchen. Denken Sie daran, notwendige Zimmer frühzeitig vorzubestellen und uns die verbindliche Zimmeranzahl 2 Monate im Voraus zu melden.

Kinder

Wir bitten Sie uns vorab mitzuteilen, wie viele Kinder und in welchem Alter an Ihrer Feier teilnehmen und ob Kinderstühle benötigt werden. Gerne können die Kinder vor Ort á la carte aus der Kinderspeisekarte wählen.

Vor unserem Haus finden Sie einen Kinderspielplatz und ausreichend Spazierwege. Für Ihre kleinen Gäste verfügt unser Haus über ein separates Spielzimmer und Baby/Stillzimmer.

Künstler

Sie suchen noch die passende Musik oder einen Künstler für Ihr Zwischenprogramm? Wir stellen Ihnen gerne entsprechende Adressen zur Verfügung.

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Musikdarbietungen im Allgemeinen eine *GEMA-Gebühr* anfällt. Falls Sie von der *GEMA* keine Freistellungsbestätigung vorweisen können, berechnen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung ab EUR 50,00 inkl. MwSt.

Menükarten

In die wir auf Wunsch Ihren individuellen Text drucken, erhalten Sie für EUR 3,20/Stück.

Unsere Banketträumlichkeiten

Seestüberl	bis 40 Personen
Kaminzimmer	bis 80 Personen mit Tanzfläche
Seepavillon	bis 100 Personen mit Tanzfläche
Bootshaus	bis 55 Personen

Unterhaltungsmusik und Sperrstunde

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Restaurant regulär bis 24.00 h serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies nur bis maximal 2.00h möglich. Wir berechnen Ihnen pro angefangene Stunde einen Betrag von EUR 165,00 inkl. MwSt.

Weisen Sie bitte Ihre Musiker bzw. den DJ unbedingt daraufhin,

- sich mit uns im Vorfeld bezüglich Anlieferung, Auf- und Abbau sowie Ablauf der Feier abzustimmen.
- dass keine direkte Zufahrt zu den Banketträumen möglich ist und geeignete Transportmittel (Rollwägen o. ä.) selbst mitgebracht werden müssen.
- dass wir über keinerlei Zubehör für Musik-, Ton- oder Lichtenanlagen verfügen.
- zwingend bei der Lautstärke der Musik auf Hotelgäste und Nachtruhe Rücksicht zu nehmen.
- dass Musik nur bis maximal eine halbe Stunde vor Veranstaltungsende bzw. bis maximal 1.30 h gespielt werden kann.
- der Abbau evtl. Musikanlagen muss am selben Abend bis Veranstaltungsende erfolgen.

Zahlungsmodus

Bitte Bezahlung noch am selben Tag nach Durchführung Ihrer Veranstaltung oder am Tag darauf. Bitte klären Sie die Zahlungsart (bar oder per EC-Karte → keine Kreditkarten) bereits bei Ihrer Menüabsprache. Bei Banketten von mehr als 20 Personen erlauben wir uns, eine Vorkasse zu berechnen. Um Ihren Raum fest für Sie buchen zu können, bitten wir um eine Reservierungsgebühr, die wir bei Ihrer Gesamtrechnung berücksichtigen.

Wichtige Adressen für Hochzeiten und Taufen

Kirchen:
Schlosskapelle Blutenburg – katholisch
Pfarrei Leiden Christi in Mü-Obermenzing, ☎ 089-8911410
Himmelfahrtskirche – evangelisch
Pfarrkirche in Mü-Pasing, ☎ 089-8960750
Sankt Michael – katholisch
Pfarrei in Mü-Lochhausen, ☎ 089-8913630

Standesämter: **Mü-Pasing**, ☎ 089-2330372
KVR München in der Ruppertstraße ☎ 089-2330250

Anbei noch ein paar Anregungen für Ihr Rahmenprogramm:

Abendlicher Fackelspaziergang um die Seen
Wanderwege im Naherholungsgebiet „Langwieder Seenplatte“
Eislaufen am Luss- oder Langwieder See (je nach Wetterlage)
Heißer Glühwein und Maroni bei klirrender Kälte am Holzfeuer auf unserer Seeterrasse, dazu stimmungsvolle Weihnachtsmusik

Zum Ausklang

Ein Frühstück mit Weißwürste und Brezen oder ein kleiner Brunch? Lassen Sie Ihr Fest doch gemütlich am nächsten Tag enden! Wir organisieren gerne Ihren passenden Ausklang.

*Die aufgeführten Preise gelten von 01.11.2018 bis 28.02.2019
Mit Erscheinen dieser Menükarte verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten*



Unsere Aperitifs

(in 0,1l wenn nicht anders angegeben)

Wintermärchen

Frischgepresster Orangensaft mit Grenadine,
hausgemachtem Holunderblütensirup und trockenem Prosecco aufgegossen,
dazu eine kleine Prise Zimt

0,1l EUR 6,10

**Wir begrüßen Sie am See bei offenem Feuer,
mit einem Haferl hausgemachten Apfel-Punsch EUR 4,10
und gerösteten Maroni EUR 4,00/Portion**

Eisbär

Haferl heißer Glühwein mit Orangensaft, Zimt und Nelken verfeinert EUR 4,10

Heißer Bratapfel-Likör

mit naturtrübem Apfelsaft verfeinert, einem Klecks Sahne und einer Prise Zimt EUR 4,10

Winterfeuer

Haferl heißer Kinderpunsch (alkoholfrei) EUR 4,10

Alkoholfreier Cranberry-Apfelpunsch

verfeinert mit frischer Limette, Zimt und Ahornsirup EUR 4,10

Orangencocktail

frisch gepreßter Orangensaft mit Grenadine verfeinert – ohne Alkohol 0,2l EUR 5,50

San Bitter (mit Farbstoff) alkoholfrei

mit Eis und Zitrone EUR 4,00

mit Orangensaft oder Bitter Lemon aufgegossen 0,2l EUR 4,70

Väterchen Frost

Dunkles Himbeer-Cassismark mit Prosecco aufgegossen EUR 6,60

oder als alkoholfreier Drink mit Ginger Ale aufgegossen EUR 4,10

Römische Orangenbowle

fein marinierte Orangenfilets mit Prosecco aufgegossen 0,15l EUR 6,70

Glas "Case bianche" Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut

Lebhaft perlend, ein Spitzenprosecco EUR 5,60

- mit Aperol, Cassislikör oder Holunderblütensirup aufgegossen EUR 6,00

...was Besonderes

Zum Aufwärmen bei klirrender Kälte am offenen Buchenholzfeuer auf unserer Seeterrasse

Hausgemachte Schmandkücherl

Knuspriger, dunkler, kräftiger Roggenbrotteig mit Schmand bestrichen und belegt mit:

- Frühlingszwiebel-Röllchen,
- geräucherten Speck-Krusteln oder
- geräuchertem Lachs

pro Stück EUR 3,50

Canapées und kleine Leckerbissen

Scheibe Stangenweißbrot oder Vollkornbaguette z.B. mit luftgetrockneter Salami und Oliven, Schwarzgeräuchertem mit Sahnemeerrettich, Parmaschinken und Kürbiscrème, rosa gebratenes Roastbeef mit Silberzwiebeln, hausgebeizter Lachs mit würziger Senf-Dillsoße, geräuchertem Forellenfilet und Quittenchutney, Brie mit Weintrauben	pro Stück	EUR	3,30
Salzige MürbteigarteleTTes mit Ziegenkäse und Rosmarin oder Speck und Zwiebeln	pro Stück	EUR	3,30
Blätterteig- Käsestangen	pro Stück	EUR	1,20
Obst-Tartelette mit Vanillecrème	pro Stück	EUR	3,70
kleine Schüsseln mit Erdnüssen, Chips, Salzgebäck, Oliven u. ä.	pro Schüssel	EUR	3,80

Kalte und warme Vorspeisen

Frischer Feldsalat - <i>vegetarisch</i> - mit Granatapfelsplitter, Walnüssen, frischen Feigen und Hagebuttendressing	EUR	10,20
Knackige Wintersalate mit gebräunten Waldschwammerl, Speck-Krusteln, Weißbrot-Croutons und frischen Sprossen	EUR	10,50
Hausgemachte Wildfleischpflanzerl auf Spitzkohlsalat mit süß marinierten Würfeln vom Hokkaidokürbis und gerösteten Walnüssen	EUR	11,80
Zweierlei vom norwegischen Fjord-Lachs - als Tatar mit frischem Dill und roten Zwiebeln und hausgebeizt mit würziger Honig-Senf-Sauce, knusprigem Kartoffelrösti und kleinem Salatbouquet	EUR	13,50
Mild geräuchertes Filet von der Lachsforelle auf Zimt-Ingwer-Linsengemüse mit Friseéesalat und einem Blätterteig Sesam Stangerl	EUR	13,90
Mit Honig und schwarzem Pfeffer gratinierter Ziegenkäse auf einem Feigen-MürbteigarteleTTe - <i>vegetarisch</i> - mit hausgemachtem Himbeer-Walnußdressing und Eichblattsalat	EUR	11,80
In Safran gebratene Garnelen auf würzigem Rucola-Fenchelsalat mit getrockneten Strauchtomaten und weißem Senf-Balsamicodressing	EUR	13,90

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Pinzgauer Kaspreßknödel, Gemüsejulienne und Schnittlauch	EUR 4,70
Langwieder Hochzeitssuppe mit gefüllten Pfannkuchen, Grießnockerl, Schinkenschöberl und hausgemachten Maultaschen	EUR 6,60
Münchner Hochzeitssuppe mit Brat- und Grießnockerl und Gemüsejulienne	EUR 5,90
Karotten-Süßkartoffelsuppe –mit Chili verfeinert mit Kokosmilch und geröstetem Baconchip	EUR 5,70
Cremige Kartoffelsuppe - vegetarisch – mit gebräunten Champignons und Petersilie	EUR 5,40
Suppe vom Hokkaidokürbis mit Apfel-Chutney - vegetarisch - dazu geröstete Kürbiskerne und Steirisches Kürbiskernöl	EUR 6,40

Vegetarische Gerichte

Mit Ricotta und sizilianischen Orangen gefüllte Ravioli auf glasiertem Honig-Fenchelgemüse mit frischem Rosmarin	EUR 14,20
Sesam-Blätterteigkissen mit buntem Wintergemüse gefüllt dazu Curcumasoße und geröstete Pinienkerne	EUR 14,20
Kartoffel-Schupfnudeln mit karamellisiertem Wurzelgemüse gerösteten Cashewkernen und Käselocken	EUR 13,30
Hausgemachte Bergkäse-Nockerl in Walnußbutter geschwenkt mit frittierter Petersilie	EUR 13,30
Frische Tagliatelle - vegetarisch - in feinem Trüffelrahm, mit gehobeltem schwarzen Wintertrüffel aus Italien	EUR 15,40
Fruchtiges Steckrüben-Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch und Maracuja verfeinert, dazu Couscous und frittierte Karotten <i>glutenfrei, lactosefrei, vegan</i>	EUR 14,30



Fleisch- und Wildgerichte

Knusprig gebratener Spanferkelbraten in dunkler König-Ludwig-Biersoße mit Bayerisch Kraut und geriebenen Kartoffelknödeln	EUR 16,30
Glasierter Kalbsbraten in feiner Portwein-Rahmsauce mit gebratenen Egerlingen, Gärtnerbroccoli und feinen Eierspätzle	EUR 17,50
Rosa gebratene Rinderlende in der Thymian-Kräuterkruste mit Schalottenbutter, Speck-Bohnenbündel und Rosmarinkartoffeln	EUR 20,90
Mit Rosmarin und Honig glasierte Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten auf dunkler Cassisjus mit Vanille-Honig-Äpfeln und sahnigem Kartoffelgratin	EUR 19,90
Würziger Wildschweinbraten auf Wacholder-Pfeffersahne dazu hausgemachtes Quittenkompott, Wirsing-Speck-Fleckerl und Haselnuß-Schupfnudeln	EUR 18,90
Geschmortes Wildragout mit Rahmschwammerl dazu hausgemachtes Apfel-Blaukraut und geröstete Brezenknödel	EUR 17,40

Fischgerichte

Gegrillte Filets von der Lachsforelle auf bunten Balsamico-Berglinsen mit Meerrettichsoße und Sandkartoffeln	EUR 19,90
In der Kartoffelkruste gebratenes Zanderfilet auf friesischem Birnen-Bohnen-Speck-Gemüse, dazu würziger Schnittlauchschaum	EUR 19,50
In Tomaten-Rosmarinbutter gebratenes Filet vom Skrei (Winterkabeljau) auf feiner Ricotta-Polenta mit Olivengranulat	EUR 21,90
Tranche vom gebratenen Norweger Lachs auf würzig-pikantem Tomaten-Garnelengröstl mit Kräuterreis und Hummer-Safranschaum	EUR 19,50



Desserts

Zweierlei Mousse au Chocolat auf Cassis-Schaum mit marinierten Winterbeeren und Mandelkrokant	EUR 8,20
Lauwarme Topfenknödel in süßen Zimt-Bröseln, auf Aprikosenröster	EUR 8,90
Vanille Creme brûlée mit Gewürzorange und feinem Mangoeis	EUR 8,10
Weihnachtliches Christstollen-Eisparfait – mit weißem Rum verfeinert - auf exotischem Fruchtspiegel mit Pistaziencrunch	EUR 8,10
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis, Sauerkirschragout und halb geschlagener Sahne	EUR 8,50
Warmer Kaiserschmarrn in der Pfanne serviert mit hausgemachtem Apfelkompott, gehobelten Mandeln und Rum-Rosinen	EUR 9,80
Langwieder Dessertbuffet	pro Person EUR 12,30
Dessertvariation mit dem Besten aus unserer Zuckerküche	EUR 9,90

Weihnachtlicher Eisguglhupf (ab 10 Personen)
aus hausgemachten Eisparfaits
mit kleinem Tischfeuerwerk und Zimt-Orangenragout
→ wird für Ihre Gäste und Sie am Tisch tranchiert und ausgegeben
pro Person EUR 8,80

Aus unserer Zuckerküche

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagrahm	EUR 5,50
Hausgemachte Kuchen nach Wahl mit Schlagrahm z. B. Himbeer-Käsekuchen, Beerenstreusel, Marmorguglhupf, Apfel-Haselnußkuchen, Sauerkirsch-Käsekuchen	EUR 4,20
Stück Torte mit Schlagrahm	ab EUR 5,20

Kuchen und Torten vom Konditor auf Anfrage

Die Torten können anhand einer Vorlage direkt bei uns ausgesucht werden.

Unsere Menüauswahl

Knecht-Rupprecht-Schmaus

Bunte Blattsalate mit Parmaschinken-Krusteln, gebratenen Kräuterseitlingen,
Knoblauchcroutons und Balsamicodressing

Münchner „Böfflamott“
Geschmorter Rinderbraten mit lockerem Brezenknödel
und buntem Karottengemüse

Apfelkücherl in der Mandelkruste gebacken
mit Bourbon-Vanilleeis und frischen Früchten

EUR 36,60

Christkindl-Marktessen

Rose vom hausgebeizten Norwegerlachs
auf knusprigem Kartoffelrösti mit Preiselbeer-Creme fraîche
und feinem Zitrusfruchtdressing

Maronencremesuppe mit Streifen vom Südtiroler Speck und frittiertem Sellerie

Gebratene Medaillons von der Schwäbisch Hällischen Schweinelende
auf Cognac-Pfefferrahmsoße mit buntem Marktgemüse und hausgemachten Eierspätzle

Feines Mousse von „Elly Seidls“ Gianduja Nougat
mit Mangosorbet und knusprigem Orangenchip

EUR 45,20

Holledauer Weihnachtessen

Tafelspitzbrühe mit feinen Maultaschen,
Gemüsejulienne und Schnittlauch

„Duo“ vom gebratenem Spanferkel und Bauernente
auf dunkler Naturjus mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln

Lockeres Lebkuchenmousse mit Himbeereis,
Beerenragout und gerösteten Spekulatiusbrösel

EUR 30,50



Sterntaler

Geräuchertes Filet vom Bachsaibling mit frischem Feldsalat
und Rote Bete-Frischkäse-Nockerl

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe mit Speckcroutons

Geschmorter Hirschbraten mit hausgemachtem Reineclauden-Chutney
dazu Mandelbroccoli und Brezenknödelsoufflé

Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Pecannüssen,
süßen Kürbisspalten und hausgemachtem Vanilleeis

EUR 47,30

Dachauer Ganserl Essen

Kleiner Vogerlsalat mit Birnenspalten und gerösteten Walnüssen

Portion Weihnachtsgans mit Beifuß gebraten
dazu geriebene Kartoffelknödel, Orangen-Blaukraut,
glasierte Kastanien und fein stückiges Apfelkompott

„Birne im Schlafrock“

Mit Marzipan und Preiselbeeren gefüllte Birne unter der Blätterteighaube,
dazu hausgemachtes Mohn-Mascarpone-Eisparfait

EUR 34,90

Himmelsleiter

Cremige Schwarzwurzelsuppe mit Kräuter-Käsecroutons

Duo von Kalbsrücken und Perlhuhnbrust
auf Morchel-Sherry-Jus mit buntem Wintergemüse und gebackenen Parmesankrapferl

Lockeres Vanille-Grießflammeri
mit Zimt-Zwetschgen und Haselnußkrokant

EUR 40,10

Langwieder Weihnachts-Entenessen

Tafelspitzbrühe mit gefüllten Pfannkuchen und Gemüsejulienne

Portion frische Bayerische Bauernente in Rosmarin gebraten
mit Apfel-Blaukraut und geriebenen Kartoffelknödel

Orangen-Mandel-Eisparfait mit gehackten Pistazien und Hagebuttenglacé

EUR 31,90

Advent am Langwieder See

Bunte Wintersalate in der Kräuterhippe mit gebratenen Safran-Garnelen
und einer leichten Balsamico-Hagebuttensalatsauce

Tafelspitzbrühe mit gefüllten Pfannkuchen, Grießnockerl
und Schinkenschöberl

Gebratener Kalbsrücken auf einer dunklen Trüffeljus
mit Schwarzwurzel-Petersiliengemüse und sahnigem Kartoffelgratin

Crème brûlée mit hausgemachten Rotweifeigen

EUR 59,60



Langwieder Wintertafel

- falls Sie sich nicht für einen Hauptgang entscheiden wollen -

Tafelspitzbrühe
mit Grießnockerl und Schnittlauchröllchen

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Vin-Santo-Jus
mit buntem Marktgemüse und hausgemachten Eierspätzle
oder

Gebratenes Filet vom Flußzander auf bunten Berglinsen
mit Meerrettichschaum und Sandkartoffeln

Weihnachtliches Zimt-Krokant-Eisparfait
auf dunklen Winterbeeren mit gerösteten Haselnüssen

€ 35,90



Zu später Stunde

Ausgewählte Käse am Stück auf dem Holzbrett mit
hausgemachtem Chutney und Nüssen, Brot und Butter € 10,50

Ungarische Gulaschsuppe mit Schwarzbrot € 7,20

Pikantes Chili con carne mit Brot € 7,20

Südtiroler Speckplatte mit Heumilchkäse,
Senf, Gewürzgurken dazu Brot und Butter € 13,50

Langwieder Seebuffet

ab 25 Personen möglich

Gemischte Brotauswahl mit Aufstrich

Großer Spiegel mit Edelsalami, geräuchertem Landschinken, Rosmarinschinken,
frischen Trauben und Melonenspalten
Rosa gebratenes Roastbeef vom bayrischen Rind mit Sauce Remoulade und Essiggurken
Hausgebeizter Lachs und Süßwasserfische aus dem Wacholderrauch mit Senf-Dillsauce
Dünne Scheiben vom Brezenknödelcarpaccio mit süß-sauren Stückerl vom Hokkaidokürbis
Kleine Fleischpflanzerl mit frisch geriebenem Meerrettich
In Olivenöl mariniertes gebratenes Gemüse

Salatecke z.B.:

Karottensalat

Bayerischer Kartoffel-Feldsalat

Salat von Gärtnergurken mit einem feinen Sauerrahm-Dill-Dressing

Auswahl an knackigen Blattsalaten

Knusprig gebratener Spanferkelbraten mit König-Ludwig-Biersoße

Glasierte Kalbshaxe mit feiner Schwammerlrahmsoße

Mit Rosmarin gebratene Bauernente

Kleine Filets von der Bachforelle in Rieslingschaum

Hausgemachte Bergkäse-Nockerl in Walnußbutter geschwenkt

geriebene Kartoffelknödel

hausgemachte Spätzle

Butter-Kräuterreis

sahniges Kartoffelgratin

frisches Gemüse vom Markt

Apfel-Blaukraut

Spekulatius-Eisparfait mit lauwarmen Zimtkirschen

Bayerisch Creme mit Himbeermark

Altmünchner Scheiterhaufen mit Äpfel, Rosinen und Vanillesoße

EUR 49,00



Italienisches Buffet

ab 30 Personen möglich

Knuspriges Bauernbaguette und Grissini-Stangerl
mit Olivenaufstrich und Tomatenfrischkäse

Großer Spiegel mit Coppa di Parma, Bresaola und Rohschinken dazu Melonenspalten

Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben in cremiger Thunfischsoße mit Kapern

Insalata Caprese – Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum

In Olivenöl gebratenes, mariniertes Gemüse und Pilze

Frutti di Mare mit Kräuter-Stangensellerie-Vinaigrette

Gemischte Antipasti z.B.:

Gefüllte Minipaprika, in Kräuteröl eingelegte Artischocken
getrocknete Strauchtomaten mit Kapern, sauer eingelegte Sardinen

Ziegenfrischkäse mit Ofenkürbis und würzigem Rosmarin

Salatecke z.B.:

Römischer Blattsalat mit knusprigen Croutons und Parmesanspänen

Würziger Rucolasalat mit Kirschtomaten

Nudelsalat mit rotem Pesto

Kleines Nudelbuffet mit dreierlei Soßen:

Gorgonzola-Spinat-Rahm,

fruchtige Tomatensoße

und Bologneser Soße

Piccata milanese – In Parmesan-Eihülle gebratene Schweinelendchen

Im Ofen geschmortes Osso bucco (Kalbshaxenscheiben) mit Gremolata

Im Ganzen gebratene Rinderlende mit schwarzen Oliven

Garnelen-Spieße und Filets von der Dorade in Prosecco-Schaum

Kleine Rosmarinkartoffeln in der Schale gebacken

Spinaci al pecorino – Spinat mit Pecorino

Ligurisches Ofengemüse, mit Thymian, Oregano und Lavendel

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeermark

Espresso-Krokant-Eisparfait

Salat von marinierten Winterfrüchten

EUR 59,00



Flaschenweine, weiß 0,75l

Grauburgunder

A. Diehl „eins zu eins“ Kabinett trocken

Einheit aus ansprechender Dichte, komplexer, frischer Frucht und leichtem Prickeln.

EUR 28,00

Prachtstück Weissweincuvee QbA

Weingut Metzger -Pfalz-

67% Weissburgunder, 33% Chardonnay

Sehr viel Frucht und duftige Frische in der Nase.

Gelbes Steinobst und ein Hauch Würzigkeit unterstreichen die Charakteristik.

Saftig am Gaumen, verspielt und mit einem Hauch Mineralität, dabei unkompliziert.

Exemplarisch frisch und charmant.

EUR 29,00

Rosenberg Grüner Veltliner, Qualitätswein

Abf. Anton Bauer -Österreich Wagram

Helles Strohgelb, in der Nase Frucht und Würze im Dialog, zarte Reifeaspekte, Gewürze, feine Kräuternoten, aber auch florale Elemente schwingen im Bukett mit süßem Einstieg am Gaumen. Geschmeidig-reif, doch von trockener Eleganz geprägt, eine Spur von cremiger Konsistenz. Sortentypische Würze mit Nuss und Kernobst zurück

EUR 30,00

New Style Chardonnay Barrique Qualitätswein

Abf. Salzl, -Österreich Neusiedlersee

Funkelndes, intensives Strohgelb, in der Nase sehr vielschichtig, reife Bananen, Mango, Birne und Apfel, Karamell, leichte Zitrusanklänge, dezente Röstaromen, am Gaumen sehr kraftvoll mit dezenter Säure, cremig, Vanilleschoten, speckige Röstaromatik, Kaffee, reifes Obst, viel Mineralik, 10 Monate im Eichenfass

EUR 30,00

I Frati Lugana D.O.C.

Abf. Cà dei Frati –Lombardei

Helles, leuchtendes Gelb, dichter Duft von weißen Früchten, Blüten, Mandeln am Gaumen vollmundig, mit feiner, delikater Säure, saftig, weich mit elegantem Abklang, ausgewogen.

EUR 32,00

Sauvignon Blanc Black Edition

Erz. Abf. Bergdolt-Reif & Nett –Pfalz-

Klassischer, ausgereifter Sauvignon Blanc, Duft nach Litschi, exotischen Früchten, reifer Stachelbeere. Hat Volumen und viel Saftigkeit, eine angenehme Länge, frische Säure und viel von der Traube

EUR 30,00

Gavi DOCG del Comune di Gavi Granée

Abf. Batasiolo S.P.A. La Morra –Piemont

Strohgelbe Farbe mit den grünlichen Schattierungen und durch sein elegantes und typisches Bouquet. Von gutem Körper, frisch und trocken mit einem harmonischen Geschmack, der angenehm an bittere Mandeln erinnert

EUR 30,00

Flaschenweine, rot 0,75l

Prachtstück Rotweincuvee QbA

Weingut Metzger –Pfalz

Intensive Noten von dunklen Beeren und Cassis
verbunden mit einer leichten Fruchtsüße, gut eingebundene Gerbstoffe EUR 29,00

Zweigelt Qualitätswein trocken

Erz. Abf. Anton Bauer -Österreich Wagramleuchtendes

Rubin mit Purpurschimmer, in der Nase Kirschfrucht, mit Beeren unterlegt,
reife ummantelte Tannine, Schokolade beschließt
den ausdrucksvollen Geschmack EUR 29,00

Merlot Colli Orientali del Friuli D.O.C. Ronchi San Giuseppe –Friaul

Rubinrot, angenehm duftend, erinnert an Sauerkirschen, Brombeeren
und Himbeeren, weich, trocken und harmonisch EUR 28,00

Rosso di Montalcino D.O.C.

Abf. Tenuta Caparzo -Toscana-

Intensives rubinrot. Eindringliches Bukett, sehr umfassend und vielfältig,
erinnert an Märzveilchen, Himbeere und Granatapfel.
Am Gaumen warm, trocken, großzügig und ausgeglichen. EUR 31,00

A Mano Primitivo di Puglia I.G.T.

Abf. A Mano - Apulien

Dichtes, fast schwarzes rubinrot, intensiver Duft nach roten Beeren, Leder, Anis und Zeder,
konzentrierter, reichhaltiger, dennoch eleganter Wein mit Tiefe und Komplexität,
weiche Tannine mit einer feinen Barriquenote EUR 28,00

Syrah Vin de Pays doc

Domaine de la Baume – Languedoc Roussillon –

Rote Farbe, ein Duftstraße aus reifen Früchten und grünem Pfeffer,
am Gaumen rund und fruchtig. EUR 31,00

Terre di Montelusa Altobiano Nero d'Avola

Terre Siciliane IG

Satte Farbe, üppige Nase und ein reifer, weicher
und von einer dezenten Holznote gekrönter Geschmack. EUR 31,00

Änderungen von Angebot, Jahrgängen und Preisen vorbehalten.

Heißgetränke und Kaffee-Spezialitäten

Dallmayr Kaffee Bio-Transfair		Tasse/Haferl	€ 2,90/4,00
Haferl Dallmayr Kaffee koffeinfrei			€ 4,00
Haferl Cappuccino Bio-Transfair			€ 4,00
Haferl Milchkaffee Bio-Transfair			€ 4,10
Latte Macchiato Bio-Transfair	<h1 style="font-size: 2em; color: #C8A23E;">Dallmayr</h1>		€ 4,50
Espresso einfach Bio-Transfair			€ 2,50
Espresso doppio Bio-Transfair			€ 3,70
Espresso Macchiato einfach Bio-Transfair			€ 2,60
Espresso Macchiato doppio Bio-Transfair			€ 3,80
Haferl Dallmayr Tee Pyramiden -mit Kandiszucker-			€ 4,00
Darjeeling First Flush • Assam BOP • Bio Früchtetee - Maracuja/Orange • Bio Pfefferminze • Bio Kamille • Alpenkräuter • Rooibuschtee - Mango/Passionsfrucht			
Haferl heiße Schokolade mit Sahnehaube			€ 4,00

Aus der König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg

König Ludwig				König Ludwig			
Helles vom Fass und Radler	0,25l	€ 2,70		Weißbier hell / dunkel	0,3l	€ 3,10	
	0,5l	€ 3,80			0,5l	€ 4,30	
König Ludwig dunkel	0,3l	€ 2,80		Weißbier leicht	0,5l	€ 4,30	
	0,5l	€ 3,90					
Warsteiner vom Fass	0,3l	€ 2,80		Weißbier alkoholfrei und Russ'n	0,3l	€ 3,10	
Warsteiner alkoholfrei Premium „fresh“	0,5l	€ 3,90			0,5l	€ 4,30	

Alkoholfreie Getränke

Staatlich Fachingen medium/naturell	0,25l	€ 2,50		Afri Cola® ¹⁰	0,2l	€ 2,90	
Staatlich Fachingen medium/naturell	0,5l	€ 4,50		Afri Cola white® ¹⁰	0,2l	€ 2,90	
Staatlich Fachingen medium/naturell	0,75l	€ 6,50		Bluna®	0,2l	€ 2,90	
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar, roter Traubensaft, Johannisbeernektar	0,2l	€ 2,80		Zitronenlimo	0,2l	€ 2,60	
Apfelschorle	0,2l	€ 2,30		Cola-Mix® ¹⁰	0,2l	€ 2,70	
	0,4l	€ 3,70			0,4l	€ 4,10	
Orangen-, Kirsch-, Trauben- oder Johannisbeerschorle	0,2l	€ 2,40		Tonic Water®	0,2l	€ 2,90	
	0,4l	€ 3,90		Bitter Lemon®	0,2l	€ 2,90	
				Ginger Ale®	0,2l	€ 2,90	

Die unter Ziffer II genannten Geschäftsbedingungen gelten für Verträge des Hotels über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen für Tagungen, Seminare und Bankette sowie sonstige Veranstaltungen einschließlich sämtlicher damit zusammenhängender Lieferungen und Leistungen mit Ausnahme der Übernachtungsleistung, für die Ziffer I mit den dortigen Geschäftsbedingungen auch dann Anwendung findet, wenn zeitgleich eine Veranstaltung stattfindet. Etwaige Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur dann Anwendung, wenn dies zwischen den Parteien ausdrücklich und schriftlich vereinbart wird.

2. Vertragsabschluss

Mit der Buchung bietet der Kunde dem Hotel den Abschluss eines Veranstaltungsvertrages an. Die Buchung soll bevorzugt schriftlich, telefonisch, per Telefax oder über das Internet vorgenommen werden, kann aber auch mündlich erfolgen.

Der Vertrag kommt durch die Annahme des Angebotes des Kunden durch das Hotel zustande. Sie bedarf keiner bestimmten Form. Das Hotel behält sich jedoch vor, den erfolgten Vertragsabschluss schriftlich zu bestätigen.

Die Unter- oder Weitervermietung der Veranstaltungsräume sowie deren Nutzung zu anderen als den bei Vertragsschluss vereinbarten Zwecken ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels unzulässig. Vorstellungsgespräche, Verkaufs- oder ähnliche Veranstaltungen sind nur bei entsprechender vertraglicher Vereinbarung zulässig.

3. Leistungen, Preise

3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen

3.2 Liegt zwischen dem Vertragsabschluss und der Vertragserfüllung ein Zeitraum von mehr als vier Monaten, kann das Hotel den vereinbarten Preis angemessen, jedoch höchstens um 10 %, anheben, wenn eine allgemeine Preiserhöhung erfolgt ist.

Darüber hinaus ist das Hotel berechtigt, die Preise nach billigem Ermessen anzupassen, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der Personen, der Leistungen des Hotels oder der Dauer der Veranstaltung wünscht.

3.3 Der Kunde ist verpflichtet, die für die Leistungen des Hotels vereinbarte Preise zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

Die Rechnungen des Hotels sind sofort fällig, zahlbar mit EC-Karte oder bar. Kreditkarten werden bei Banketten nicht akzeptiert.

3.4 Bei Banketten ab 20 Personen ist eine vorher festgelegte Vorauszahlung in Höhe von mindestens 50 % des kalkulierten Umsatzes 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig. Das Gleiche gilt für eine Buchungsgebühr für eine bestätigte Raumreservierung.

3.5 Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten.

4. Stornierung/Rücktritt

Vorbehaltlich anderweitiger Vereinbarungen gilt Nachfolgendes:

4.1 Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, für welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist. Krankheit, berufliche Gründe oder sonstige Verhinderungsfälle, die in der Sphäre des Kunden liegen, entbinden diesen nicht von der Verpflichtung, den vereinbarten Mietpreis zu bezahlen. Das Hotel ist berechtigt, eine geleistete Anzahlung einzubehalten und auf die Zahlungsverpflichtungen des Kunden anzurechnen.

4.2 Im Falle der Absage oder der sonstigen Nichtinanspruchnahme der gebuchten Leistung ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

4.3 Tritt der Kunde erst zu einem Zeitpunkt von dem Veranstaltungstermin zurück, der später als fünf Monate vor dem Veranstaltungstermin liegt, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zu dem vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Getränke- und Speisenumsatzes bzw. bei einer Stornierung weniger als vier Wochen vor dem geplanten Veranstaltungstermin 70 % des Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen.

4.4 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett x Personenzahl bzw., soweit für das Menü noch kein Preis vereinbart wurde, wird das preiswerteste 4-Gänge-Menü des jeweiligen gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt, sowie pro Person zwei Flaschen Wasser und eine Flasche Wein, wobei der Durchschnittspreis pro Flasche für den für diese Veranstaltung angebotenen Wein zugrunde gelegt wird.

4.5 Bei den vorstehend vereinbarten Pauschalen sind die ersparten Aufwendungen des Hotels bereits berücksichtigt. Dem Kunden bleibt es vorbehalten, nachzuweisen, dass dem Hotel höhere ersparte Aufwendungen entstanden sind, dem Hotel bleibt die Geltendmachung eines darüber hinaus gehenden Schadens vorbehalten.

5. Rücktritt des Hotels

5.1 Wird eine vereinbarte oder vom Hotel berechtigter Weise verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. In diesem Falle gelten die Regelungen für nicht in Anspruch genommene Leistungen gemäß vorstehender Ziffern 4.2 bis 4.5.

5.2 Das Hotel ist darüber hinaus berechtigt, aus wichtigem Grund zurückzutreten. Ein solcher wichtiger Grund liegt insbesondere dann vor, wenn höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen; Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, des Veranalters oder Zwecks, gebucht werden; das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist; der Kunde die Räume vertragswidriger Weise Dritten überlässt.

5.3 Soweit der Rücktritt durch das Hotel aus Gründen erfolgt, die der Kunde zu vertreten hat, bleibt die Verpflichtung des Kunden zur Zahlung der vereinbarten Miete bestehen. Die Regelungen in Ziffer 4.2 bis 4.5 gelten entsprechend.

6. Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

6.1 Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung des Hotels mitgeteilt werden. Sie bedarf der Zustimmung des Hotels. Ein etwaiger Verzehr von Seiten der Musiker und Künstler, die von dem Kunden gebucht wurden, wird dem Kunden in Rechnung gestellt. Gleiches gilt für bestellte und nicht abgenommene Leistungen.

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl bis max. 5 % wird vom Hotel bei der Abrechnung entsprechend berücksichtigt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt.

6.3 Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % nach unten ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies für den Kunden unzumutbar ist. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, ohne dass dies das Hotel zu vertreten hätte, kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, die – vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung – mit € 150,00 pro Stunde pauschaliert werden.

7. Speisen und Getränke

Dem Kunden ist es nicht gestattet, Speisen und Getränke zu der Veranstaltung mitzubringen. Ausnahmen hiervon bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel, das in diesen Fällen berechtigt ist, einen angemessenen Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten zu berechnen.

8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung hin technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Kunden.

8.2 Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und eine ordnungsgemäße Rückgabe der zur Verfügung gestellten Einrichtungsgegenstände. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

8.3 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

8.4 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

8.5 Störungen vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt.

9. Haftung des Hotels

9.1 Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die aus einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten (Kardinalspflichten) beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungshilfen gleich.

9.2 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände werden nicht in das Hotel eingebracht, sondern befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen.

9.3 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial des Kunden hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, hierfür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Das Aufstellen und Anbringen von Gegenständen bedarf der vorherigen Zustimmung des Hotels.

9.4 Der Kunde hat die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibes Raummiete berechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

10. Verjährung und Aufrechnung

10.1 Sämtliche Ansprüche des Kunden gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig innerhalb von fünf Jahren. Die vorstehenden Verkürzungen der Verjährungsfrist gelten nicht für Ansprüche, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen oder die Haftung des Hotels für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit betreffen. In diesen Fällen gelten die gesetzlichen Verjährungsfristen.

10.2 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen, mindern oder ein Zurückbehaltungsrecht geltend machen.

11. Schlussbestimmungen

11.1 Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder die der Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam.

11.2 Erfüllungsort und Zahlungsort ist München.

11.3 Ausschließlicher Gerichtsstand im kaufmännischen Verkehr ist der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt der Sitz des Hotels als Gerichtsstand.

11.4 Es gilt deutsches Recht.

11.5 Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.