

# Bankett-Mappe

HIRSCHAU



Biergarten - Restaurant - Festsaal

**Hirschau im Englischen Garten**

Gyßlingstr. 15  
80805 München

[info@hirschau-muenchen.de](mailto:info@hirschau-muenchen.de)

[www.hirschau-muenchen.de](http://www.hirschau-muenchen.de)

Telefon: 089 / 360 90 490

Telefax: 089 / 360 90 49 29

 Hirschau im Englischen Garten

## Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung an die Hirschau im Englischen Garten denken.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung für Ihre Veranstaltungsvorbereitung dienen und Ihnen einen Überblick verschaffen, welche Menüs unser Küchenchef, Herr Naumann und sein Team für Sie und Ihre Gäste zubereiten könnten.

Bei der Zusammenstellung der Speisenfolge und der Auswahl der Tischdekoration beraten wir Sie gerne.

Sie können sich aus den einzelnen Gängen Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen.

Gerne gehen wir auch auf Sonderwünsche ein und bereiten – je nach Jahreszeit – spezielle Saisongerichte zu.

Für eine gelungene Veranstaltung sind wir Ihnen auch gerne bei der Vermittlung von DJs, Bands oder Alleinunterhaltern behilflich und nennen Ihnen für speziellen Blumenschmuck unsere Kontakte zu Floristen.

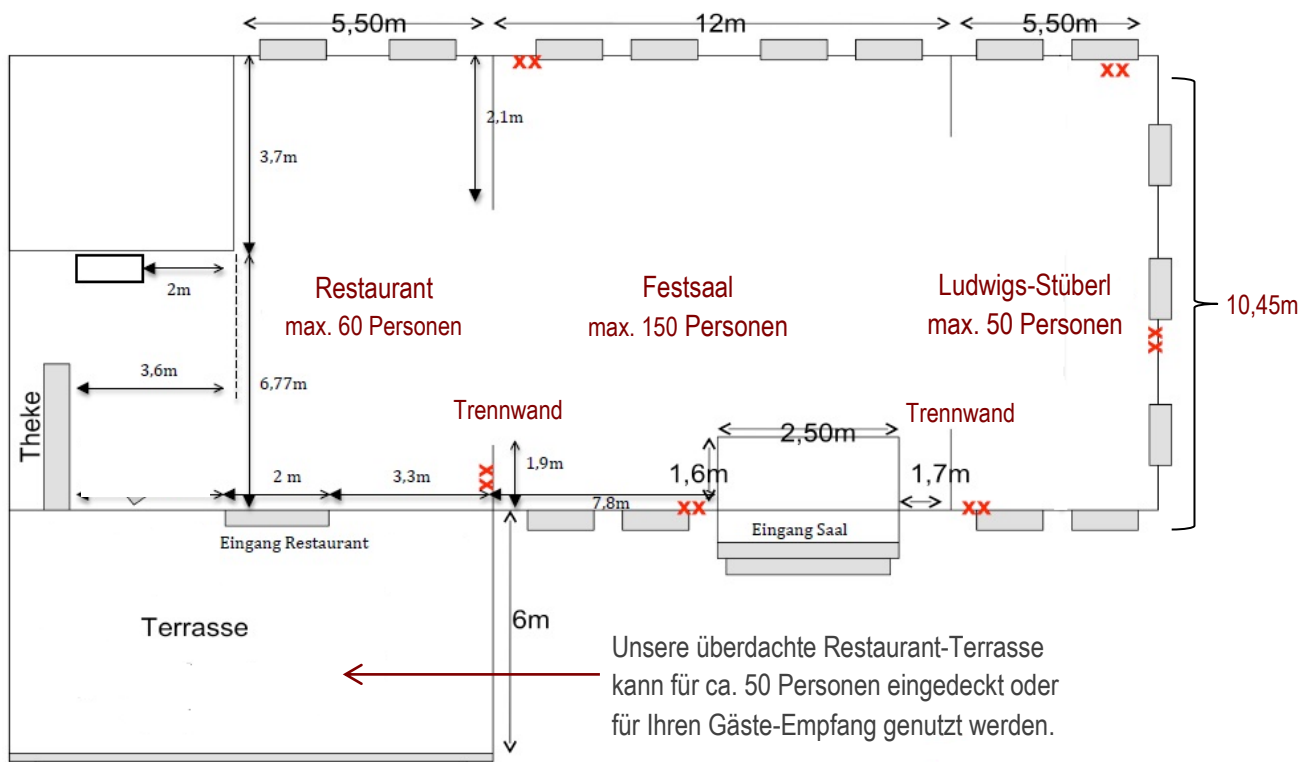
Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen.

*Ihre Familie Hagn & Spendler  
und das Hirschau-Team*

## Unsere Räumlichkeiten

In unserem Festsaal mit ca. 200 Sitzplätzen, der mittels einer Schiebetür vom Restaurant abgetrennt werden kann, schaffen wir für Sie eine gemütliche und zugleich elegante Atmosphäre für jegliche Art von Veranstaltung: ob Hochzeit, Geburtstag, Familien- oder Firmenfeier, wir sorgen für das passende Ambiente, damit Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag bzw. Abend bei uns erleben.

Das Restaurant mit ca. 60 Sitzplätzen bietet zusammen mit dem Festsaal einen stilvollen Rahmen für jegliche Art von Veranstaltung.





## Unser Biergarten

Der historische Biergarten mit ca. 1800 Sitzplätzen liegt im Herzen des Englischen Gartens und erfreut sich bei Spaziergängern, Radfahrern und Familien großer Beliebtheit.

Auf unserem farbenfrohen Abenteuerspielplatz mit verschiedenen Klettermöglichkeiten, einem Piratenschiff und vielem mehr können sich unsere kleinen Gäste so richtig austoben. Den Erwachsenen stehen dafür die sieben Hirschau-Tennis- und zwei Beach-Volleyballplätze zur Verfügung. Nach so viel Bewegung können Sie Ihren Durst mit frisch gezapftem Bier von Löwenbräu oder den Franziskaner Weißbieren löschen.

Zudem bieten wir Ihnen eine große Auswahl an bayerischen Schmankerln oder Sie schauen beim Steckerlfisch-Stand der Fischer-Vroni vorbei. Von Donnerstag bis Sonntag unterhalten wir Sie mit einem abwechslungsreichen Musikprogramm auf unserer Biergartenbühne.

## Allgemeine Veranstaltungs-Informationen

**Bei Gesellschaften bis 30 Personen** können Sie eine kleine, individuelle Speisekarte aus unserer aktuellen Speisekarte zusammenstellen.

Für **Gruppen ab 30 Personen** bitten wir Sie, ein einheitliches Menü zu wählen. Wir empfehlen Ihnen, sich für eine gemeinsame Speisenfolge zu entscheiden, da das gleichzeitige Servieren der Speisen sicherlich einen festlicheren Rahmen bietet.

Wenn Sie sich für ein Menü aus dieser Bankettmappe entscheiden, geben Sie uns bitte 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenanzahl bekannt, die die Grundlage für die Preisberechnung darstellt. Wir bitten um Verständnis, dass diese bei der Rechnungsstellung maßgebend ist. Wird eine Verringerung der Personenzahl nicht bis spätestens einen Tag vor der Veranstaltung mitgeteilt, behalten wir uns vor, die ursprünglich vereinbarte Menü- bzw. Personenzahl in Rechnung zu stellen. Die hier genannten Bedingungen sind fester Bestandteil der Reservierung.

Eine umfangreiche Auswahl unserer Menüvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten. Sind Ihre Menüvorstellungen nicht in unserer Auswahl enthalten, stehen wir Ihnen mit unserem Küchenchef gerne beratend zur Seite.

Bitte beachten Sie auch unsere Weinkarte, in der wir Ihnen ein vielseitiges Angebot verschiedener Weine aus Deutschland, Österreich, Italien und Chile zusammengestellt haben.



## Zusatzkosten und Informationen

### Technik – Leihgebühr

**Zelt** (Länge 18m, Breite 6m), z.B. für Brautentführung  
**Aufbau / Abbau** ca. 600 €, Tagesmiete 800 €  
**DJ-Anlage** 150,00 €

} Diese Leistungen werden über Herrn  
 Gehbauer, unseren Veranstaltungs-  
 Techniker, angeboten und abgerechnet.  
[info@party-time-showband.de](mailto:info@party-time-showband.de)  
 0177 729 14 37

<b>Festliche Innen-Beleuchtung</b>	150,00 €
<b>Festliche Außen-Beleuchtung</b>	150,00 €
<b>Beamer</b>	60,00 €
<b>Leinwand (2,35 B x 1,75 H)</b>	40,00 €
<b>TV-Anschluss an 2 Großbildschirme mit jeweils 75 Zoll (189 cm)</b>	80,00 €
<b>Mikrofon und Lautsprecheranlage</b>	50,00 €

### Menükarten

<b>Menükarte</b>	pro Karte (mindestens 10 Stück)	2,50 €
<b>Menükarte mit Kordel</b>	pro Karte (mindestens 10 Stück)	4,50 €

### Weitere Kosten

<b>Stoff-Servietten</b>	pro Serviette	1,60 €
<b>Stoff-Servietten (Doppelfächer / Kaskadenturm)</b>	pro Serviette	2,50 €
<b>Stuhl-Hussen</b>	pro Stuhl-Husse	8,50 €

Wir haben 120 Hussen im Haus. Wenn Sie mehr Hussen für Ihre Veranstaltung benötigen, bestellen wir diese gerne bei einem externen Anbieter. In diesem Fall berechnet sich die Leihgebühr für die zusätzlich bestellten Hussen nach dem Angebot des Verleihers.

<b>Biertisch- und Bierbank-Husse (3teilig)</b>	pro Garnitur	25,00 €
<b>Bierbank-Husse</b>	pro Husse	10,00 €
<b>5-armiger Kandelaber mit Kerzen</b>	pro Leuchter	12,00 €
<b>Eindecken der mitgebrachten Deko</b>	pro Tisch	10,00 €
<b>Blumenschmuck (2 Vasen und 2 Schwimmkerzen)</b>	pro Tisch	30,00 €
<b>Roter Teppich</b>		80,00 €
<b>Verlängerungspauschale ab 24:00 Uhr</b>	pro angefangener Stunde	150,00 €

### Hirschau-Blumenschmuck

Wenn Sie direkt bei unserem Hirschau-Team den Blumenschmuck in Auftrag geben, kümmern wir uns gerne je nach Wunsch um Läufer, Kerzen und Blumen in verschiedenen Vasen zwischen 7,00 € - ca. 100,00 € pro Tisch.

### Tellergeld

Gerne können Sie Ihre eigenen Kuchen oder Torten zur Veranstaltung mitbringen (2,50 € Tellergeld pro Gast).

### Korkgeld

Bringen Sie Ihren eigenen Sekt oder Wein mit, berechnen wir folgendes Korkgeld:

<b>Wein</b>	pro Flasche	20,00 €
<b>Sekt</b>	pro Flasche	22,50 €



## Getränkepauschale

### 6,00 € pro Person pro Stunde (ab 3 Stunden)

In der Pauschale sind enthalten:

Löwenbräu- und Franziskaner-Biere, offene Weine, alkoholfreie Getränke, Tafelwasser, Kaffee und Tee.

## Parkplätze

Auf dem Hirschau-Gelände haben wir ca. 60 Parkplätze. Bei Veranstaltungen ab ca. 50 Personen reservieren wir zwei Parkbuchten mit jeweils 4 - 5 Parkplätzen, ab ca. 80 Personen drei Parkbuchten.

## Reinigungspauschale

Wir möchten Sie bitten, Party-Artikel, z.B. Shooter mit Konfettis, Rosenblätter, Folien-Herzen o.ä. nicht zu verwenden. Werden diese bei einer Veranstaltung zum Einsatz gebracht, berechnen wir eine Reinigungspauschale von 100,00 €.

## Saalmieten (ohne Verzehr)

Festsaal	350,00 €
Ludwigsstüberl	150,00 €

## Saalmieten bei Veranstaltungen unter 100 Gästen

Exklusive Nutzung der Räumlichkeiten: 1000,00 €

Wird bei Veranstaltungen mit weniger als 100 Gästen das Restaurant zum Festsaal exklusiv dazu gebucht, berechnen wir eine Pauschale von 1000,00 €.

Nutzung der Restaurant-Terrasse für Sektempfang, Kaffee und Kuchen am Nachmittag (bis 18:00 Uhr): 500,00 €

## Allergene und Zusatzstoffe

Bitte informieren Sie uns über etwaige Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten Ihrer Gäste im Voraus.

## Preise und Zahlungsbedingungen

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Preise dieser Bankettmappe sind verbindlich für das Jahr 2017.

Der Zahlungsmodus wird bei Menüabsprache festgelegt.

Bei Veranstaltungen akzeptieren wir keine Kreditkarten.

## Anzahlung

Eine Anzahlung in Höhe von 500,00 € ist innerhalb von 7 Tagen nach Buchungsbestätigung zu leisten.

## Stornierungsgebühren (in Abhängigkeit vom Zeitpunkt der Stornierung)

- Mehr als 60 Tage vor der Veranstaltung: keine Stornierungsgebühr
- 60 bis 7 Tage vor der Veranstaltung: 90 % der geleisteten Anzahlung
- Weniger als 7 Tage vor der Veranstaltung: 100 % vom vereinbarten Menü-Preis

## Zum Empfang

### Aperitif

#### „Hirschau“-Cocktail

Lassen Sie sich überraschen! **0,1l 4,40 € / 0,2l 6,20 €**

#### Hugo (Prosecco, Holundersirup,

Mineralwasser, Limette & frische Minze) **0,1l 4,40 € / 0,2l 6,20 €**

#### Aperol Sprizz (Prosecco, Aperol,

Mineralwasser & Orange) **0,1l 4,40 € / 0,2l 6,20 €**

#### Maracuja Sprizz (Prosecco, Aperol,

Mineralwasser & Maracuja-Saft) **0,1l 4,40 € / 0,2l 6,20 €**

#### Prosecco Royal

(Prosecco & Crème de Cassis) **0,1l 4,80 €**

#### Campari-Orange

**0,2l 6,90 €**

### Alkoholfreie Aperitif-Varianten

#### „Juanita“ (Pürierte Erdbeeren mit Maracuja-

und Ananas-Saft gemixt, mit Mineralwasser aufgegossen) **0,2l 5,90 €**

#### Apfel-Cocktail (Naturrüber Apfelsaft,

Mineralwasser, Apfelstückchen und Minzblatt) **0,2l 3,60 €**

#### Wasser mal ganz anders

(Mineralwasser mit Johannisbeeren) **0,2l 2,90 €**

#### Hugo light

(mit alkoholfreiem Sekt) **0,1l 4,20 € / 0,2l 5,90 €**

#### Maracuja Sprizz

(mit alkoholfreiem Sekt) **0,1l 4,40 € / 0,2l 6,20 €**

#### Kinder-Cocktail (Orangensaft mit Grenadine)

**0,1l 3,80 €**

### Starter (wir empfehlen 2-3 Stück pro Person)

Käse-, Mohn- und / oder Sesamstangen **1,00 €**

Grissini-Stangen mit San-Daniele Schinken umwickelt **2,20 €**

Schinken-Kräuterkipferl **2,20 €**

Bruschetta - geröstete Toastbrotstücken mit Würfeln von frischen Strauchtomaten, Olivenöl und Basilikum **2,50 €**

Lachskrapferl in Bierteig gebacken mit Kräuterfrischkäse **2,60 €**

Würziger Ratatouille-Salat mit italienischem Käse **3,00 €**

Kleine Reiberdatschi mit Kaviar-Wachtelei **3,50 €**

Geräuchertes Forellenfilet auf Körnerbaguette **3,50 €**

Kleine Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat **3,50 €**

Räucherlachs auf Meerrettich-Gurkensalat **4,50 €**

Curry-Garnele am Spieß auf Avocado-Chilisalsa **4,80 €**

### Am Tisch eingesetzt

**Dreierlei Aufstriche** (verschiedene Frischkäse-Sorten, Obazder, Schmalz oder Rilette zur Wahl) dazu frische Brot-Auswahl

**3,50 pro Person**

## Beliebte Hochzeits-Menüs

### Hochzeits-Menü 1

**Rosa gebratenes Rehfilet** auf Preiselbeercreme mit Salatbouquet und Orangenspalten **12,80 €**

**Aufgeschäumte Kräuterrahmsuppe** mit gebräunten Mandeln **5,20 €**

**Milchkalbslendchen auf Steinpilz-Schalotten-Sauce,** dazu Mandelbrokkoli und getrüffeltes Tagliatelle **27,00 €**

**Feine Crêpes** mit Calvados-Äpfeln gefüllt auf Apfelsauce mit Sauerkirsch-Eis **8,50 €**

**53,50 €**

### Hochzeits-Menü 2

**Feld- und Rucola-Salat** in Cassis-Vinaigrette, gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig **11,00 €**

**Bayerische Hochzeits-Suppe** mit Grießnockerl, Pfannkuchen, Leberspätzle und Kräutern **5,50 €**

**Surf & Turf - Rinderfilet und Riesengarnele** serviert auf jungem Blattspinat mit Madeira-Sauce und Brandteig-Kartoffeln **28,00 €**

**Kokosmilch-Panna Cotta** mit Minze und marinierten, frischen Früchten **7,50 €**

**52,00 €**

## Frühlings-Menüs

### MENÜ 1

Bärlauch-Suppe (Saison!)  
mit Mandel-Sahnehaube **5,40 €**

Zart-gebratene Mais-Poulardenbrust mit  
Kräutersauce und Kirschtomaten auf Spargel-Risotto **17,80 €**

Rhabarber-Erdbeerkompott  
mit Panna Cotta **7,80 €**

**31,00 €**

### MENÜ 2

Rucola-Feldsalat mit  
Kirschtomaten in Mango-Ingwer-Vinaigrette **7,80 €**

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf buntem Morchel-  
Frühlingsgemüse, dazu Butterkartoffeln **19,50 €**

Früchte-Ratatouille  
mit Zitronen- und Cassis-Sorbet **7,50 €**

**34,80 €**

### MENÜ 3

Frühlings-Salate mit mariniertem Spargel  
und Kirschtomaten in Balsamico-Dressing **9,50 €**

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Portweinglace  
auf Zuckerschoten, dazu lila Kartoffelpüree **19,90 €**

Zitronen-Topfencreme  
auf marinierten Erdbeeren **8,00 €**

**37,40 €**

### Vegetarische Alternative

Kräuterspätzle mit gebackenen Zucchini  
und Austernpilzen auf Tomatenragout **12,50 €**

oder

Palatschinken „herb“ gefüllt,  
**je nach Saison** mit Kartoffel-Spargel-Ragout  
oder Gemüse-Pfifferlingragout auf Kräuter-Sauce

**13,00 €**

## Sommer-Menüs

### MENÜ 1

Fruchtige Tomatencreme-Suppe  
mit Sahnehaube und Croûtons **5,20 €**

Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit Morchelrahm-Sauce,  
glasierten Karotten und Kartoffelgratin **26,50 €**

Hausgemachte Bayrisch Creme  
mit marinierten Waldbeeren **8,00 €**

**39,70 €**

### MENÜ 2

Feiner Salat von Baby Leaf und Frisée  
mit Tomaten, Radieserl-Sprossen  
und Balsamico-Dressing **8,10 €**

Geschmortes Bürgermeisterstück vom Rind mit Rotwein-  
Sauce, Lauchgemüse und Kräuterspätzle **19,50 €**

Früchte-Ratatouille  
mit Zitronen- und Cassis-Sorbet **7,50 €**

**35,10 €**

### MENÜ 3

Kräuterrahmsuppe  
mit Lachs-Streifen **5,70 €**

Geschnetzelte Filetspitzen vom Angusrind  
in Cognac-Pfeffersauce  
mit Mandelbrokkoli und Tagliatelle **24,00 €**

Drei süße Schmankerl-Gläser  
mit Fruchtsauce **7,80 €**

**37,50 €**

### MENÜ 4

Bunte Sommer-Salate mit Sojasprossen und Waldpilzen  
in Joghurt-Kräuter dressing **9,50 €**

Lammrücken am Stück gebraten  
mit Ratatouille-Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln **22,50 €**

Zitronen-Topfencreme  
auf marinierten Erdbeeren **8,00 €**

**40,00 €**

## Herbst-Menüs

### MENÜ 1

Feine Suppe vom Muskat-Kürbis  
mit Garnelenspieß **7,00 €**

Variation vom Rehglasch und rosa Rehrücken  
mit Rosenkohl und Kräutergnocchi **21,00 €**

Zwetschgenröster im Palatschinken,  
mit Walnuss-Eis **8,00 €**

**36,00 €**

### MENÜ 2

Fenchel-Avocado-Ragout mit rotem Pfeffer  
und geräuchertem Hirschschinken **13,50 €**

Wildhasenrücken mit Cranberry-Sauce, auf Kohlrabi-  
Kastanien-Gemüse und kleinen Ofenkartoffeln **22,50 €**

Mokka-Eisparfait  
mit Vanille-Schaum und Aprikosenröster **8,50 €**

**44,50 €**

### MENÜ 3

Gebratener Ziegenkäse  
im Speckmantel auf marktfrischen Salaten **11,00 €**

Tomaten-Essenz  
mit Gemüsewürfel und Basilikum **5,50 €**

Geschmorte Lammkeule mit Oliven-Sauce, Pfefferbohnen  
und Kartoffel-Kürbis-Gratin **21,00 €**

Topfenmousse  
mit marinierten Chili-Aprikosen **8,50 €**

**46,00 €**

### MENÜ 4

Knackige Salate der Saison in Kürbis-Vinaigrette  
mit gebratenen Steinpilzen **11,50 €**

Zopf von Lachs und Zander in Safransauce  
auf schwarzen und weißen Tagliatelle **13,50 €**

Medaillons vom Hirschrücken mit Waldpilzen in Rahm  
dazu Romanesco-Gemüse und Mandelbällchen **25,00 €**

Weißes Mocca-Mousse auf Himbeersauce  
mit Früchtegarnitur **9,00 €**

**59,00 €**

## Winter-Menüs

### MENÜ 1

Maiscreme-Suppe mit Chorizo **5,50 €**

Geschmorte Hirschkeule in Wacholdersauce  
mit Schwammerl, Preiselbeeren,  
Blaukraut und Breznknödel **19,50 €**

Tonkabohnen-Creme  
mit Orangen-Ragout **8,50 €**

**33,50 €**

### MENÜ 2

Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
Speckwürfel und Feigen **7,50 €**

Perlhuhnbrust gefüllt mit Käse und Serrano-Schinken,  
dazu Romanesco und Kartoffel-Selleriepüree **22,50 €**

Karamellierte Ananas  
mit Rum und Schokoladen-Cocos-Eis **8,50 €**

**38,50 €**

### MENÜ 3

Sellerie-Suppe mit Pumpernickel Croûtons **5,30 €**

Knusprige Gans und Ente mit Karamellkastanien,  
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel **20,90 €**

Gebackene Apfelkücherl mit Zimt-Zucker auf Glühwein-  
Vanillesauce und Pistazien-Eis **8,80 €**

**35,00 €**

### MENÜ 4

Feldsalat in Orangen-Joghurt-Dressing  
mit Sprossen und pochierem Ei **11,00 €**

Suppen-Duett von Wildessenz mit Pistaziennockerl  
und Kräutersuppe mit Sesamstangerl **6,00 €**

Rosa gebratene Lammhüfte mit Thymianjus,  
Rosenkohl und gebratenen Kartoffeltaler **22,00 €**

Lebkuchen-Tiramisu mit Mango-Ragout **9,00 €**

**48,00 €**



## Hirschau Standard-Menüs

### MENÜ 1

Kartoffelsuppe  
mit gebratenen Champignons **5,00 €**

Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsauce  
mit Wirsing-Gemüse und Petersilienkartoffeln **18,50 €**

Lauwarmer Apfelstrudel  
auf Vanillesauce mit Nuss-Eis **6,50 €**

**30,00 €**

### MENÜ 2

Klare Ochsenbouillon  
mit Gemüsewürfel und Pfannkuchenstreifen **5,20 €**

Portion Bauernente mit Apfelblaukraut  
und Kartoffelknödel **18,50 €**

Bayrisch Creme  
auf Himbeersauce mit Früchtégarnitur **8,00 €**

**31,70 €**

### MENÜ 3

Klare Gemüsesuppe  
mit Grießnockerl und Kräutern **5,50 €**

Geschmortes Bürgermeisterstück vom Ochsen,  
serviert mit Karotten-Lauchgemüse  
und Kräuterspätzle **19,50 €**

Variation von kleinem Apfel-,  
Zwetschgen- und Marillenstrudel  
auf Grand-Marnier-Sabayon **9,00 €**

**34,00 €**

### MENÜ 4

Lauwarmes Lachsmedaillon mit Salaten und Melone **12,00 €**

Aufgeschäumte Kerbelrahmsuppe  
mit gebräunten Mandeln **5,50 €**

Mais-Poulardenbrüstchen mit Portweinsauce  
auf getrüffeltem Gemüse und Schupfnudeln **19,00 €**

Panna-Cotta-Terrine auf Beerenragout  
mit frischer Minze **8,00 €**

**44,50 €**

### Fisch-Menü

Carpaccio von Lachs und Seeteufel  
mit Basilikum-Pesto **12,50 €**

Gespicktes Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Safran-Sauce  
und Kartoffel-Ratatouille **20,50 €**

Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu  
im Schmankerl-Glas  
mit Früchten garniert **7,00 €**

**40,00 €**

### Wild-Menü

Feld- und Frisée-Salat mit Wildterrine  
und Preiselbeer-Sahne **12,00 €**

Wildessenz mit Sherry und Pistaziennockerl **6,50 €**

Medaillons vom Hirschkalbsrücken mit Steinpilzkruste,  
Wacholder-Preiselbeer-Sauce,  
Kürbisgemüse und Kartoffelgratin **25,00 €**

Zwetschgenknödel  
mit süßen Bröseln auf Zwetschgenröster **7,50 €**

**51,00 €**

### Veganes Menü

Rote-Bete-Carpaccio mit mariniertem Tofu und lauwarmem Sprossensalat **14,00 €**

Cocos-Curry-Suppe mit Zucchini-Spieß **5,80 €**

Quinoa-Balsamico-Linsengemüse  
mit lila Kartoffeln und gegrillter Avocado **16,50 €**

Bananencreme mit Granatapfelkernen und Himbeer-Sorbet **7,70 €**

**44,00 €**

## Stellen Sie sich Ihr Hirschau-Wunsch-Menü zusammen:

### Suppen

Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl und Kräutern	5,50 €
Klare Ochsenbouillon mit Gemüsewürfel und Pfannkuchenstreifen	5,20 €
Aufgeschäumte Kerbelrahmsuppe mit gebräunten Mandeln	5,50 €
Aufgeschäumte Kräuterrahmsuppe mit gebräunten Mandeln	5,20 €
Kartoffelsuppe mit gebratenen Champignons	5,00 €
Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croûtons	5,20 €
Kürbissuppe mit gerösteten Kerndl	5,50 €
Tomaten-Essenz mit Gemüsewürfel und Basilikum	5,50 €
Wildessenz mit Sherry und Pistazienockerl	6,50 €
Bayerische Hochzeits-Suppe mit Grießnockerl, Pfannkuchen, Leberspätzle und Kräutern	5,50 €
Cocos-Curry-Suppe mit Zucchini-Spieß (Vegan)	5,80 €

### Vorschläge nach Saison

<b>Frühling</b> Bärlauch-Suppe mit Mandel-Sahnehaube	5,40 €
<b>Sommer</b> Kräuterrahmsuppe mit Lachs-Streifen	5,70 €
<b>Herbst</b> Feine Suppe vom Muskat-Kürbis mit Garnelenspieß	7,00 €
<b>Winter</b>	
Maiscreme-Suppe mit Chorizo	5,50 €
Sellerie-Suppe mit Pumpernickel Croûtons	5,30 €
Suppen-Duett von Wildessenz mit Pistazienockerl und Kräutersuppe mit Sesamstangerl	6,00 €

### Vorspeisen / Zwischengerichte

Lauwarmes Lachsmedaillon mit Salaten und Melone	12,00 €
Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Basilikum-Pesto	12,50 €
Räucherfisch-variation mit Reiberdatschi und Salatgarnitur	12,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce, Wachtelei und Reiberdatschi	12,50 €
Rosa gebratenes Rehfilet auf Preiselbeer-Creme mit Salatbouquet und Orangenspalten	12,80 €
Zopf von Lachs und Zander in Safransauce auf schwarzen und weißen Tagliatelle	13,50 €
Fenchel-Avocado-Ragout mit rotem Pfeffer und geräuchertem Hirschschinken	13,50 €
Rote Bete Carpaccio mit mariniertem Tofu und lauwarmem Sprossensalat (Vegan)	14,00 €

### Salate

Feld- und Rucola-Salat in Cassis-Vinaigrette, gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig	11,00 €
Feld- und Frisée-Salat mit Wildterrinen und Preiselbeer-Sahne	12,00 €

### Vorschläge nach Saison:

#### Frühling:

Rucola-Feldsalat mit Kirschtomaten in Mango-Ingwer-Vinaigrette	7,80 €
Frühlings-Salate mit mariniertem Spargel und Kirschtomaten in Balsamico-Dressing	9,50 €

#### Sommer

Feiner Salat von Baby Leaf und Frisée mit Tomaten, Radieserl-Sprossen und Balsamico-Dressing	8,10 €
Bunte Sommer-Salate mit Sojasprossen und Waldpilzen in Joghurt-Kräuter dressing	9,50 €

#### Herbst

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf marktfrischen Salaten	11,00 €
Knackige Salate der Saison in Kürbis-Vinaigrette mit gebratenen Steinpilzen	11,50 €

#### Winter

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckwürfel und Feigen	7,50 €
Feldsalat in Orangen-Joghurt-Dressing mit Sprossen und pochiertem Ei	11,00 €

## Hauptspeisen

<b>Mais-Poulardenbrüstchen</b> mit Portweinsauce auf getrüffeltem Gemüse und Schupfnudeln	19,00 €
Gesottener <b>Tafelspitz</b> in Meerrettichsauce mit Wirsing-Gemüse und Petersilienkartoffeln	18,50 €
Portion <b>Bauernente</b> mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	18,50 €
Rosa gebratener <b>Kalbstafilespitz</b> auf geschmortem Spitzkohl, dazu Butterkartoffeln	19,50 €
Geschmortes <b>Bürgermeisterstück vom Rind</b> mit Rotwein-Sauce, Lauchgemüse und Kräuterspätzle	19,50 €
Medaillons vom <b>Hirschkalbsrücken</b> mit Steinpilzkruste, Wacholder-Preiselbeersauce, Kürbisgemüse und Kartoffelgratin	25,00 €
Medaillons vom <b>Hirschrücken</b> mit Waldpilzen in Rahm dazu Romanesco-Gemüse und Mandelbällchen	25,00 €
<b>Milchkalbslendchen</b> auf Steinpilz-Schalotten-Sauce, dazu Mandelbrokkoli und getrüffelte Tagliatelle	27,00 €
<b>Surf &amp; Turf - Rindsfilet und Riesengarnele</b> serviert auf jungem Blattspinat mit Madeira-Sauce und Brandteig-Kartoffeln	28,00 €

## Fisch

Gespicktes <b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten mit Safran-Sauce und Kartoffel-Ratatouille	20,50 €
--	---------

## Vegetarisch

<b>Kräuterspätzle</b> mit gebackenen Zucchini und Austernpilzen auf Tomatenragout	12,50 €
<b>Palatschinken</b> „herb“ gefüllt, je nach Saison mit Kartoffel-Spargel-Ragout oder Gemüsepfifferling-Ragout auf Kräuter-Sauce	13,00 €

## Vegan

<b>Gebackenes Gemüse im Tempurateig</b> mit Avocadocreme und Nocken von der Süßkartoffel	17,00 €
<b>Gefüllter Tortilla Wrap</b> mit pikantem Hummus auf Gemüseratatouille	17,00 €
<b>Quinoa-Balsamico-Linsengemüse</b> mit lila Kartoffeln und gegrillter Avocado	16,50 €

## Vorschläge nach Saison:

### Frühling

Zart-gebratene <b>Mais-Poulardenbrust</b> mit Kräutersauce und Kirschtomaten auf Spargel-Risotto	17,80 €
Rosa gebratener <b>Kalbstafilespitz</b> auf buntem Morchel-Frühlingsgemüse, dazu Butterkartoffeln	19,50 €
Rosa gebratenes <b>Schweinsfilet</b> mit Portweinglace auf Zuckerschoten, dazu lila Kartoffelpüree	19,90 €

### Sommer

<b>Kalbsrücken</b> im Ganzen gebraten mit Morchelrahm-Sauce, glasierten Karotten und Kartoffelgratin	26,50 €
<b>Geschnetzelte Filetspitzen vom Angusrind</b> in Cognac-Pfeffersauce mit Mandelbrokkoli und Tagliatelle	24,00 €
<b>Lammrücken</b> am Stück gebraten mit Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	22,50 €

### Herbst

Variation vom <b>Rehglasch und rosa Rehrücken</b> mit Rosenkohl und Kräutergnocchi	21,00 €
<b>Wildhasenrücken</b> mit Cranberry-Sauce, auf Kohlrabi-Kastanien-Gemüse und kleinen Ofenkartoffeln	22,50 €
<b>Geschmorte Lammkeule in Oliven-Sauce</b> mit Pfefferbohnen und Kartoffel-Kürbis-Gratin	21,00 €

### Winter

Geschmorte <b>Hirschkeule</b> in Wacholdersauce, mit Schwammerl, Preiselbeeren, Blaukraut und Breznknödel	19,50 €
<b>Perlhuhnbrust</b> gefüllt mit Käse und Serrano-Schinken, dazu Romanesco und Kartoffel-Selleriepüree	22,50 €
<b>Knusprige Gans und Ente</b> mit Karamellkastanien, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	20,90 €
Rosa gebratene <b>Lammhüfte</b> mit Thymianjus, Rosenkohl und gebratenen Kartoffeltaler	22,00 €

### Nachspeisen

Lauwarmer Apfelstrudel auf Vanillesauce mit Nuss-Eis	6,50 €
Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu im Schmankerl-Glas mit Früchten garniert	7,00 €
Zwetschgenknödel mit süßen Bröseln auf Zwetschgenröster	7,50 €
Marinierte Waldbeeren mit Panna Cotta -Terrine	7,80 €
Drei süße Schmankerl-Gläser mit Fruchtsauce	7,80 €
Bayrisch Creme auf Himbeersauce mit Früchtegarnitur	8,00 €
Panna Cotta -Terrine auf Beerenragout mit frischer Minze	8,00 €
Feine Crêpes mit Calvados-Äpfeln gefüllt auf Apfelsauce mit Sauerkirsch-Eis	8,50 €
Kokosmilch-Panna Cotta mit Minze und marinierten, frischen Früchten	7,50 €
Weißes Mocca-Mousse auf Himbeersauce mit Früchtegarnitur	9,00 €
Variation von kleinem Apfel-, Zwetschgen-und Marillenstrudel auf Grand Marnier Sabayon	9,00 €

### Vegan

<b>Süßer Crêpes</b> mit Sojamilch gebacken mit Sauerkirschragout <b>oder</b> Apfel-Rosinenkompott gefüllt, dazu Zitronensorbet	8,00 €
Bananencreme mit Granatapfelkernen und Himbeer-Sorbet	7,70 €

### Vorschläge nach Saison:

#### Frühling

Früchte-Ratatouille mit Zitronen- und Cassis-Sorbet	7,50 €
Rhabarber-Erdbeerkompott mit Panna Cotta	7,80 €
Topfenmousse mit marinierten Erdbeeren	8,50 €

#### Sommer

Hausgemachte Bayrisch Creme mit marinierten Waldbeeren	8,00 €
Zitronen-Topfencreme auf marinierten Erdbeeren	8,00 €

#### Herbst

Zwetschgenröster im Palatschinken , mit Walnuss-Eis	8,00 €
Mokka-Eisparfait mit Vanille-Schaum und Aprikosenröster	8,50 €
Topfenmousse mit marinierten Chili-Aprikosen	8,50 €
Weißes Mocca-Mousse auf Himbeersauce mit Früchtegarnitur	9,00 €

#### Winter

Tonkabohnen-Creme mit Orangen-Ragout	8,50 €
Karamellisierte Ananas mit Rum und Schokoladen-Cocos-Eis	8,50 €
Gebackene Apfelkücherl mit Zimt-Zucker auf Glühwein-Vanillesauce und Pistazien-Eis	8,80 €
Lebkuchen-Tiramisu mit Mango-Ragout	9,00 €

## Bayerisches Buffet (ab ca. 30 Personen)

Pro Person 39,00 €

### Vorspeisen

Kraut-, Blatt- und Kartoffelsalat, Balsamico-Dressing  
Auswahl bayerischer Räucherfische  
mit Apfelmererettich und Reiberdatschi  
Straubinger Schwarzgeräuchertes und Bauernspeck  
vom Holzbrett mit Meerrettich  
Kalter Braten mit Essiggemüse  
Gesalzene Landbutter, Kräuterfrischkäse und Obazder  
Vintschgauer Bauernbrot, Brezn und Semmeln,  
Roggen- und weißes Stangenbrot

### Suppe (bitte wählen Sie eine Suppe aus)

Kartoffelsuppe mit Champignons  
oder  
Leberspätzle-Suppe mit Schnittlauch

### Fleisch (bitte wählen Sie zwei Fleisch-Gerichte aus)

Bayerische Bauern-Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel  
Spanferkel-Braten mit Dunkelbiersauce,  
Breznknödel und Bayrisch Kraut

oder

Glasierte Kalbshaxe (ausgelöst) mit Gemüse-Auswahl und  
Rosmarinkartoffeln

### Fisch (bitte wählen Sie ein Fisch-Gericht aus)

Filet vom Donauwaller im Wurzelsud  
mit Senfsauce und Salzkartoffeln  
oder  
Gebackenes Zanderfilet  
mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Rucolasalat

### Vegetarisch

Gemüsestrudel mit Kartoffelsauce und Kirschtomaten

### Dessert

Apfel- und Zwetschgenstrudel mit warmer Vanillesauce  
Bayrisch Creme  
Bunte Eiskugeln

### Käse-Auswahl

Bayerische Weich-, Hart-  
und Schimmelkäse-Spezialitäten mit Brot-Auswahl

## Italienisches Buffet (ab ca. 30 Personen)

Pro Person 48,00 €

### Vorspeisen

Schwarze und grüne Oliven  
Gegrilltes Gemüse und eingelegte Antipasti  
„Affettati misti“ - Auswahl feiner Salami,  
San Daniele-Schinken mit Melone  
„Insalata Caprese“ - Fleischtomaten und Mozzarella  
mit Balsamico-Essig, Olivenöl und Basilikum  
Vitello Tonnato  
Toskana Weißbrot, Oliven-Ciabatta, Kürbiskernbrot  
Rucola-Frischkäse-Aufstrich und Tomatenbutter

### Suppe

Crema di pomodori - Tomatensuppe mit Reis und  
Crème fraîche

### Fleisch (bitte wählen Sie ein Fleisch-Gericht aus)

Saltimbocca von der Hühnerbrust mit kleinen Zwiebeln  
und Oliven in Rotwein geschmort, dazu Bandnudeln  
und buntes Gemüse vom Markt

oder

Lammrücken am Knochen gebraten auf Ratatouille-  
Gemüse mit Kräuter-Pesto und Ofenkartoffel

### Fisch

Zander- und Lachsmedaillons mit Kräuter-Risotto

### Vegetarisch

Lasagne von buntem Gemüse auf Basilikum-Velouté mit  
geriebenem Parmesan

### Dessert

„Macedonia di frutta fresca“ -  
Frischer Obstsalat mit Maraschino  
Panna Cotta mit Himbeersauce  
Tiramisu

### Käse-Auswahl

Italienische Weich-, Hart-  
und Schimmelkäse-Spezialitäten mit Brot-Auswahl

## All-Inclusive-Angebot

Pro Person 98,00 € (17:00 – 01:00 Uhr)

### Begrüßung

Prosecco-Empfang  
wahlweise mit Orangensaft, Aperol oder Holunder  
Hirschau-Cocktail

### Dazu reichen wir

Kerndlbaguette mit Kräuterfrischkäse und Räucherlachs  
Kleine Kalbsfleischpflanzerl auf lauwarmen Krautsalat  
Spieß von Baby-Mozzarella und Kirschtomate  
Lachstartar auf Ciabatta  
Roastbeef, rosa gebraten, auf Malzbrot  
Grissinistangen mit San-Daniele Schinken  
Oliven-Crostini

### Menü

Rosa gebratene Barberie-Entenbrust  
mit Friséespitzen und Minz-Pesto

\*\*\*

Petersilienwurzelsuppe mit schwarzer Trüffelscheibe

\*\*\*

Gekräutertes Schweinsfilet am Stück gebraten  
mit tomatisierter Pomery-Sensauce,  
Mandelbrokkoli und Tagliatelle

oder

Saltimbocca vom Zanderfilet auf Blattspinat  
mit Safranschaum und kleinen Kartoffeln

### Dessertbuffet „Hirschau“

Topfen-Rahmstrudel mit Vanillesauce  
Variation von Eisparfait mit Fruchtsaucen  
Zweierlei Mousse und Creme im Schmankerlglas  
Weißbier-Tiramisu mit Erdbeeren

Feine Käsespezialitäten  
mit Trauben, Brot und Butter vom Holzbrett

**Bitte geben Sie uns die Anzahl der  
gewünschten Fleisch- bzw. Fisch-Hauptgänge  
bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltung bekannt.**

## Unsere Weine zum Menü

### Weißwein

**2015 Weißer Burgunder QbA**  
Weingut Vier Jahreszeiten, Pfalz  
Wein aus bio-dynamischem Anbau  
Trocken, duftiges Bukett, erfrischende Säure

oder

**2015 Holzgasse, Grüner Veltliner**  
Weingut Walter Buchegger, Kremstal  
Frisch mit feiner Würze, Birne und roter Apfel,  
klassischer Sortenvertreter

### Rotwein

**2016 Saint Laurent,  
Dürkheimer Feuerberg QbA**  
Weingut Vier Jahreszeiten, Pfalz  
Trocken, gehaltvoll, kräftig, sein Körper ist tiefgründig und  
samtig, tiefrote Farbe.

oder

**2015 Hannes Reeh Zweigelt**  
Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee  
Dunkles Rubingranat, Weichselfrucht,  
feine Edelholzwürze, am Gaumen sehr elegant

Im Preis enthalten sind alle Softgetränke, Löwenbräu- und  
Franziskaner-Biere, die oben genannten Weine  
(*bitte wählen Sie davon einen Weiß- und einen Rotwein aus*)  
sowie unsere Kaffeespezialitäten und  
Kaffeen mit stillem und spritzigem Wasser.

Ebenfalls im Preis inbegriffen ist die Leihgebühr für die im  
Haus vorhandenen Kandelaber, Tischwäsche, die festliche  
Innen-Beleuchtung und die weißen Stoffservietten.

### Zusätzliche Kosten

- Ab 24:00 Uhr wird eine Verlängerungspauschale  
von **150,00 € pro angefangener Stunde** berechnet.
- Stuhl- Hussen **8,50 € pro Stück**
- Hochzeitstorte und Kuchen (**Tellergeld 2,50 € pro Person**)
- Blumen-Arrangements (z.B. Hirschau-Blumenschmuck  
**ab 30,00 € pro Tisch**)