

Bankett-Mappe

HIRSCHAU



Biergarten - Restaurant - Festsaal

Hirschau im Englischen Garten

Gyßlingstr. 15
80805 München

info@hirschau-muenchen.de

www.hirschau-muenchen.de

Telefon: 089 / 360 90 490

Telefax: 089 / 360 90 49 29

 Hirschau im Englischen Garten



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
 0177 729 14 37

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

Menükarten

Menükarte	pro Karte (mindestens 10 Stück)	2,50 €
Menükarte mit Kordel	pro Karte (mindestens 10 Stück)	4,50 €

Weitere Kosten

Stoff-Servietten	pro Serviette	1,60 €
Stoff-Servietten (Doppelfächer / Kaskadenturm)	pro Serviette	2,50 €
Stuhl-Hussen	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.

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

Wein	pro Flasche	20,00 €
Sekt	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 (Naturtrüber 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
3,80 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 Hirschschenken **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

Frühling Bärlauch-Suppe mit Mandel-Sahnehaube	5,40 €
Sommer Kräuterrahmsuppe mit Lachs-Streifen	5,70 €
Herbst Feine Suppe vom Muskat-Kürbis mit Garnelenspieß	7,00 €
Winter	
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

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

Fisch

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

Vegetarisch

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

Vegan

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

Vorschläge nach Saison:

Frühling

Zart-gebratene Mais-Poulardenbrust mit Kräutersauce und Kirschtomaten auf Spargel-Risotto	17,80 €
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf buntem Morchel-Früblingsgemüse, dazu Butterkartoffeln	19,50 €
Rosa gebratenes Schweinsfilet mit Portweinglace auf Zuckerschoten, dazu lila Kartoffelpüree	19,90 €

Sommer

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

Herbst

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

Winter

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

Süßer Crêpes mit Sojamilch gebacken mit Sauerkirschragout oder 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

Gemüestrudel 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

Kerndbaguette 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 Pomey-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)