



feiern auf höchstem niveau

traditionell | außergewöhnlich | ausgezeichnet



WEIHNACHTSMAPPE 2024





BEGINNEN SIE IHRE
WEIHNACHTSFEIER
MIT EINEM
GESELLIGEN
EISSTOCKSCHIEßEN
AUF UNSERER
HAUSEIGENEN
EISSTOCKBAHN.

FESTSAAL

135 PERSONEN FINDEN HIER IM TRADITIONELL EINGERICHTETEN SAAL PLATZ, UM GROßE FESTE ZU FEIERN.

SEESTUBE

IN DER ELEGANT MIT DUNKLEM HOLZ VERKLEIDETEN STUBE KÖNNEN VERANSTALTUNGEN MIT BIS ZU 55 PERSONEN AUSGERICHTET WERDEN.

ISARSTUBE

KLEIN ABER FEIN UND LIEBEVOLL EINGERICHTET. DIE ISARSTUBE IST DER IDEALE RAUM FÜR BIS ZU 25 GÄSTE.

Sie laden Mitarbeiter, Kollegen, Freunde oder die Familie zu einer Weihnachtsfeier oder einem anderen individuellen Anlass zur Weihnachtszeit?

Es ist ein Fest und wir möchten gerne den passenden Rahmen dazu schaffen. Unsere Menüvorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen.

Ein besinnliches Ambiente ist die Voraussetzung für eine Feier die glückliche Erinnerungen hinterläßt. Dem aufmerksamen Service unseres Teams, den kulinarischen Köstlichkeiten und den guten Tropfen aus unserem Weinkeller dürfen Sie voll vertrauen.



CANAPES

AB 15 STÜCK PRO SORTE

ANGEMACHTER **FRISCHKÄSE** MIT PISTAZIEN
3.50

MOZZARELLA MIT TOMATE UND BASILIKUM
3.50

RÄUCHERLACHS MIT APFELMEERRETTICH
4.50

ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE
4.50

ENTENBRUST MIT ORANGENFILET
4.50

FRÜHLING | SPARGEL, GURKE, EI UND TOMATE
4.50

FRANZÖSISCHER KÄSE MIT TRAUBE UND NUSS
4.40

SAN DANIELE SCHINKEN MIT MELONENKUGEL
4.50

AUF DEM TISCH EINGESETZT

HINTERBRÜHLER BROTHEITBRETTL | AB 20 PERSONEN

HAUSGEMACHTES **ANTIPASTI** | ITALIENISCHER **LANDSCHINKEN** | **ROSTBEEF** MIT REMOULADE
MARINIERTER **RIESENGARNELN** | BAYRISCHER **BÜFFEL-MOZZARELLA** | **KALBFLEISCHPFLANZERL**
SALAMIPRALINEN LUFTGETROCKNET | FRÄNKISCHE KIRSCHTOMATEN
GRISSINI | MELONENSCHIFCHEN | OLIVEN
BAYERISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

ALS VORSPEISE 25.50

ALS HAUPTGANG 35.50



FINGERFOOD

AB 15 STÜCK PRO SORTE

TOMATE MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM

3.50

ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT SCHAFSKÄSE

3.50

RIESENGARNELE MIT MANGO-PAPAYA-SALSA

4.50

SPIEß VON SERRANO-SCHINKEN MIT HONIGMELONE

4.50

BABY-FLEISCHPFLANZERL MIT SENF

4.50

LEBERKÄSWÜRFEL MIT SÜßEM SENF

3.50

COCKTAILSCHNITZEL MIT REMOULADE

8.50

TRÜFFELSALAMI SPIEßCHEN MIT OLIVE

4.00

AUF DEM TISCH EINGESETZT

WIESNBRETTL & BREZENBAUM | AB 20 PERSONEN

DEFTIGER BAYERISCHER AUFSCHNITT MIT LANDJÄGER, KOCHSCHINKEN, SCHWARZGERÄUCHERTEM,
LEBERKÄSE, KALBFLEISCHPFLANZERL, RADI, RADIESERL, OBAZDA UND ESSIGGURKE

PRO PERSON 16.90

FÜR IHRE GÄSTE ZU BEGINN IHRER VERANSTALTUNG
MENÜ GEDECK | BROT | BUTTER | KRÄUTERFRISCHKÄSE

PRO GEDECK 4.00



ZUM EMPFANG

**GLÜHWEIN AUF DER WINTERLICHEN TERRASSE SERVIERT
AUS DEM KUPFERKESSEL ÜBER OFFENEN FEUER
HAFERL 5.50**

**DAZU EMPFEHLEN WIR FLAMMKUCHEN
AUF DEM HOLZBRETT GEREICHT | PRO FLAMMKUCHEN 8 STÜCK**

**ELSÄSSER | ZWIEBELN | SPECK 15.90
GRIECHISCH | OLIVEN | ZWIEBELN | PEPERONI | FETAKÄSE 15.90**

PROSECCO FRIZZANTE	0.1 L	5.20
"HUGO" PROSECCO MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP UND MINZE	0.2 L	9.50
"APEROL SPRITZ" PROSECCO AUF EIS MIT APEROL	0.2 L	9.50
„BALIS SPRITZ" PROSECCO AUF EIS MIT BALIS	0.2 L	9.50
LILLET VIVE LILLET ROSE TONIC LILLET WILD BERRY	0.2 L	9.50
SCHILEROL SODA ZITRONENSCHNEIBE MINZE	0.2 L	9.50

PROSECCO

PROSECCO ROSATO	0.75 L	41.50
PROSECCO SPUMANTE	0.75 L	40.50

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0.75 L	95.00
MOËT & CHANDON ROSE BRUT IMPÉRIAL	0.75 L	105.00

AUF DEM TISCH EINGESETZT

WIESNBRETTL & BREZENBAUM | AB 20 PERSONEN

DEFTIGER BAYERISCHER AUFSCHNITT MIT LANDJÄGER, KOCHSCHINKEN, SCHWARZGERÄUCHERTEM,
LEBERKÄSE, KALBFLEISCHPFLANZERL, RADI, RADIESERL, OBAZDA UND ESSIGGURKE
PRO PERSON 16.90

FÜR IHRE GÄSTE ZU BEGINN IHRER VERANSTALTUNG
MENÜ GEDECK | BROT | BUTTER | KRÄUTERFRISCHKÄSE
PRO GEDECK 4.00



MENÜVORSCHLÄGE

MINDESTPERSONENANZAHL PRO MENÜ UND PRO GERICHT – 15 PERSONEN

SIE KÖNNEN SELBSTVERSTÄNDLICH EIN MENÜ NACH IHREM GESCHMACK
ZU DEN JEWEILIGEN EINZELPREISEN ZUSAMMENSTELLEN.

UNSER KÜCHENCHEF KOCHT AUF ANFRAGE AUCH LIEBLINGSGERICHT FÜR SIE.

MENÜ 1 | 73.90

BITTE BEI DIESEM MENÜ, DIE GENAUE ANZAHL DER HAUPTSPEISEN,
MAX. 7 TAGE VOR VERANSTALTUNGSBEGINN VERBINDLICH BESTELLEN

FELDSALAT MIT KONFIERTEN WEINTRAUBEN

KARAMELLISIERTE NÜSSE | PARMA-SCHINKEN-KRUSTELN | GRANATAPFELDRESSING 11.50



KÜRBIS-INGWERSUPPE MIT STEIERISCHEN KÜRBISKERNÖL

GERÖSTETE KÜRBISKERNE 9.90



TRIO VON ZANDER, SAIBLING UND SCAMPI VOM GRILL

CREMIGES WALDPILZ-KRÄUTER-RISOTTO | BARRIQUE BALSAMICO 38.00

ODER

RINDERFILET VOM ANGUS RIND IM GANZEN GEBRATEN

PORTWEINJUS | KARTOFFELGRATIN ODER SÜSSKARTOFFEL-GRATIN | SPECKBOHNEN 38.00



OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN

GERÖSTETE MANDELN | APFELMUS | ZWETSCHGEN-RÖSTER 14.50



MENÜ 2 | AB 68.80

BITTE BEI DIESEM MENÜ, DIE GENAUE ANZAHL DER HAUPTSPEISEN,
MAX. 7 TAGE VOR VERANSTALTUNGSBEGINN VERBINDLICH BESTELLEN

LACHSTATAR AUF AVOCADO

KARTOFFEL-LAUCHKUCHEN | FELDSALAT | GRANATAPFELDRESSING 14.50



CAPPUCCINO VON DER KARTOFFELSUPPE

TRÜFFELSCHAUM | FRISCH GEHOBELTER TRÜFFEL 9.90



„WEIHNACHTSTELLER“

ENTE | GANS | ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN
BRATENJUS | ZWEIERLEI KNÖDEL | BLAUKRAUT 33.50

ODER

ZANDERFILET VOM GRILL

PETERSILIEN-SCHNITTLAUCHSCHAUM | BUNTES GEMÜSE | WEISSWEINRISOTTO 31.90



DESSERTVARIATION

EISPRALINE | PETIT FOUR | SCHOKOERDBEERE
PATISSERIE WÜRFEL | FRISCHE FRÜCHTE 12.50

MENÜ 3 | 50.40

MARONENSCHAUMSÜPPCHEN

GEWÜRZÖL | SPECKKRUSTELN 9.90



¼ KNUSPRIG GEBRATENE **ROSMARIN-ENTE** MIT KARTOFFELKNÖDEL
UND BLAUKRAUT 29.50



SCHOKOLADEN TRILOGIE

MOUSSE AU CHOCOLATE TÖRTCHEN | SCHOKOLADEN PETTIT FOUR
SCHOKOERDBEERE 11.00



MENÜ 4 | 56.50

HAUSGEBEITZTER LACHS

TOMATEN-MANGO-CHUTNEY | WILDKRÄUTERSALAT 13.50



MAISPOULARDE AUF TOMATENSUGO

ANGEBRÄUNTE KRÄUTERPOLENTA | ZUCCHINI 33.00



APFELSTRUDEL

VANILLESAUCE 10.00

MENÜ 5 | 78.80

KALTES SURF & TURF

MARINIERTER KALBSTAFELSPITZ UND RIESENGARNELE
FELDSALAT | STEIERISCHES-KERNÖL | ZWIEBELMARMELADE 16.50



FESTTAGSUPPE

MIT DREIERLEI EINLAGEN 9.90



KALBSFILET IM KRÄUTER-CREPEMANTEL GEBRATEN AUF PARMESANRISOTTO
BUNTES GEMÜSE | TRÜFFELJUS 42.50



MARILLEN ODER APFELPALATSCHINKEN

FRISCHE FRÜCHTE | VANILLEEIS 9.90



MENÜ 6 | 65.30

ROTE BETE SALAT MIT RADICCIO

BIRNE | GRANATAPFEL | WALNÜSSE 10.50



RINDERKRAFTBRÜHE MIT GRIßNOCKERL

GEMÜSEJULIENNE 8.90



PORTION WEIHNACHTSGANS MIT ROHGERIEBENEN KARTOFFELKNÖDEL,
BRATENJUS | APFELBLAU-KRAUT | GLACIERTE MARONEN 35.90



WARMER SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

VANILLESAUCE | ERDBEER-CHILLI-RAGOUT 10.00



SORBETS ZUR WAHL

ANANAS | INGWER-MINZE

BLUTORANGE | GRÜNE ZITRONE
7.50

LACTOSEFREI | GLUTENFREI | VEGAN

NACH WAHL MIT PROSECCO
12.50

VEGETARISCHE GERICHTE

TRÜFFELNUDELN IN SAHNESAUCE
FRISCHER TRÜFFEL 22.90

KNÖDEL TRIO

ROTE BEETE KNÖDEL | KASSPRESS-KNÖDEL | BASILIKUM-TOPFEN-KNÖDEL
BRAUNE BUTTER | PARMESAN 20.50

GEBACKENE SÜßKARTOFFEL | GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
BAYRISCHE CHIMICHURRI | FELDSALAT | GRANATAPFEL WALNÜSSE IM ORANGENKARAMELL 21.50

WOKPFANNE MIT KOKOS-CURRY-SAUCE
FRISCHES MARKTGEMÜSE | CONFIERTE DATTEL TOMATEN | REIS 19.90

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE MIT FRISCHEN RÖSTZWIEBELN 17.90

WALDPILZ-KRÄUTER-RISOTTO 19.00

BESONDERE SCHMANKERL

HOLZFASS BIER | 13.50 P. LITER
ZUM SELBER ZAPFEN | SPAßFAKTOR GARANTIERT | 20, 30 ODER 50 L



WEIßWEIN 0.75

- 2021 GRÜNER VELTLINER „FASS 4“** BERNHARD OTT | WAGRAM 45.00
EIN VIELSCHICHTIGER WEIN MIT FANTASTISCHEM TRINKFLUSS
- 2021 „NO SEX, DRUGS & ROCKN ROLL JUST RIESLING FOR ME, THANKS!“** | EMIL BAUER 45.00
GEPRÄGT VOM KARGEN KALKTERROIR, DAS SICH IN DIE GLOCKENKLARE RIESLING-FRUCHT EINSCHREIBT, ZEIGT DER WEIN ANIMIERENDE NOTEN VON FEINER BIRNE, APRIKOSE, MANDELBLÜTE IM BOUQUET
- 2021 LUGANA „CA DEI FRATI“** | I FRATI LUGANA | LOMBARDEI 45.00
FRUCHT UND DIE EINMALIGE TYPIZITÄT DER TREBBIANO-TRAUBE
- 2021 GRÜNER VELTLINER „AM BERG“** | BERNHARD OTT | WAGRAM 45.00
KRAFTVOLLER TIEFWÜRZIGER GAUMEN, PRICKELNDES SÄUREBILD RAHMT DIE FRUCHT EIN.

ROSEWEIN 0.75

- 2021 CLARETTE ROSÉ KNIPSER** | CUVÉE | PFALZ 45.00
EIN ERFRISCHENDER ROSÉ MIT EINER BRILLANTEN, ZWISCHEN APFEL UND ZITRONE CHANGIERENDEN SÄURE DIE FRUCHT AUS ERDBEERE, HIMBEERE UND STACHELBEERE ORDNET SICH GUT EIN
- 2021 „ROSA DEI FRATI“** | CÀ DEI FRATI RIVIERA DEL GARDA | LOMBARDEI 45.00
WALDFRUCHTNOTEN UND VEILCHEN MISCHEN SICH UNTER DIE AROMEN DER NASE. EIN WUNDERBAR ELEGANTES UND KOMPLEXES BUKKET VOLLER BLUMIGER NOTEN, ROTER ÄPFEL, ROTER STACHELBEEREN UND WEITERER ROTER FRÜCHTE.

ROTWEIN 0.75

- 2019 ZWEIFELT SALZL RESERVE** | SEEWINKELHOF | ÖSTERREICH 45.00
ANGENEHM WARMER FRUCHT, DIE AN EINEN BUNTEN FRUCHTKORB ERINNERT
- 2021 PRIMITIVO DI MANDURIA | PASSO DI CARDINALE D.O.P** | APULIEN 45.00
DIE NASE PRÄSENTIERT OPULENTE AROMEN VON REIFEN PFLAUMEN GEPAART MIT VIELEN ROTEN FRÜCHTEN
- 2021 „URSPRUNG“** | MARKUS SCHNEIDER | PFALZ 45.00
ROTWEINCUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON & MERLOT & PORTUGIESER & CABERNET MITOS
- 2020 NERO D'AVOLA** | TENUTE MOKARTA | SIZILIEN 45.00
TIEFBLAU MIT VIOLETTEN NUANCEN. DIE NASE OFFENBART NOTEN VON KIRSCHEN, BROMBEERE UND MAULBEERE MIT BEMERKENSWERTER KOMPLEXITÄT. WÜRZIG, ÜPPIG, UMGREIFEND UND SAMTIG IM GESCHMACK.



EXTRAS

GERTÄNKEPAUSCHALE | PRO PERSON | STUNDE 7.90 | AB 3 STUNDEN
BIER | OFFENER WEIN | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | TAFELWASSER | KAFFEE | TEE

OPTIONAL MIT:

- LONGDRINKS | PRO PERSON | STUNDE + 2.00 €
WODKA LEMON | GIN TONIC | WHISKEY COLA

- PROSECCO | PRO PERSON | STUNDE + 2.00 €
HUGO | APEROL SPRIZZ | PROSECCO

MENÜKARTEN | AB 15 STÜCK | PRO STÜCK 2.00
INDIVIDUELL GESTALTET, GERNE MIT IHREM LOGO
ODER PERSÖNLICHEM TEXT VERSEHEN

GEDECK PREIS | PRO PERSON 4.50
WEIßE TISCHWÄSCHE | STOFFSERVIETTE | KLEINE KERZENSTÄNDER

GEDECK PREIS | PRO PERSON 3.50
WEIßE TISCHWÄSCHE | STOFFÄHNLICHE WEIHNACHTLICHE SERVIETTEN | WEIHNACHTSDEKO

KERZENLEUCHTER 5-ARMIG 80 CM | 10.00

EISSTOCKSCHIESSEN | 6.00 p.P STUNDE

AB 24.00 UHR PRO STUNDE | 249.00
BIS MAX. 01.00 UHR

AB 1.00 UHR PRO STUNDE | 399.00
BIS MAX. 03.00 UHR
(NUR MIT ANMELDUNG MIN. 2 WOCHEN VORHER MÖGLICH)



EXTRAS EXTERN

GERNE GEBEN WIR IHNEN KONTAKTDATEN FÜR DJ ODER BAND FÜR IHRE FEIERLICHKEIT

SOUL TRAIN MUSIC Company

kontakt@soultrainmusic.de

Milos Malesevic | Sänger&Gitarrist

T. 0162 431 17 11

Stephanie Link | Sänger

T. 0151 5064 17 79

www.soultrainmusic.de

TAMARA STOLZENBERG & BAND

tamara.stolzenberg@gmx.de

T. 0172 175 48 69

www.tamarastolzenberg.com/about

FÜR IHRE INDIVIDUELLE HOCHZEITSTORTE UND KUCHEN EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSERE KONDITOREI

TORTENSCHMIED

BACH 54

83629 WEYARN

T. 080 2090 46 06

www.der-tortenschmied.de

GERNE BERATEN SIE UNSERE FLORISTEN BEI IHRER AUSWAHL DER DEKORATION

BLUMENWERKSTATT FRANKENBERGER

KREILLERSTRASSE 35, 81673 MÜNCHEN

T. 089 43 16 236

www.blumenwerkstatt-muenchen.de

DETAILS UND ABRECHNUNG ERFOLGEN DIREKT ÜBER DIE FLORISTEN.



ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN IN UNSERER NÄHE

LEONARDO HOTEL MÜNCHEN CITY WEST

BRUDERMÜHLSTRASSE 33, 81371 MÜNCHEN

T. 089 72 49 40

www.leonardo-hotels.com/leonardo-hotel-muenchen-city-west

LEONARDO HOTEL MUNICH CITY SOUTH

HOFMANNSTRASSE 1, 81379 MÜNCHEN

T. 089 20 18 010

www.leonardo-hotels.com/leonardo-hotel-munich-city-south

GS HOTEL MÜNCHEN

ZIELSTATTSTRASSE 12, 81379 MÜNCHEN

T. 089 71 05 17 21 00

www.gs-hotel.de

PENSION PRINZ

ASCHOLDINGER STR. 1C, 81479 MÜNCHEN

T. 089 79 07 81 23

www.pensionprinz.de

GÄSTEHAUS DREXL

AIDENBACHSTRASSE 122, 81479 MÜNCHEN

T. 089 78 36 80

www.gaestehaus-drexl.de

AMBASSADOR PARKHOTEL

PLINGANSERSTRASSE 102, 81369 MÜNCHEN

T. 089 72 48 90

www.ambassador-parkhotel.de

HOTEL AMBIANCE RIVOLI

ALBERT-ROSSHAUPTER-STRASSE 22, 81369 MÜNCHEN

T. 089 74 35 150

www.ambiancerivoli.de

GASTHOF HINTERBRÜHL AM SEE

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTS



___ SCHÖNSTER BIERGARTEN ___ AUSGEZEICHNETES GASTHAUS ___ SERVICE VOLLER HERZLICHKEIT ___ EXZELLENT KÜCHE

GASTHOF HINTERBRÜHL
HINTERBRÜHL 2
81479 MÜNCHEN
TEL. +49 89. 794494
FAX. +49 89. 798724
INFO@GASTHOF-HINTERBRUEHL.DE
WWW.GASTHOF-HINTERBRUEHL.DE



GERRY HABERL UND SEINE MUTTER MARGA



**WIR SIND FÜR SIE DA UND STEHEN FÜR EIN
PERSÖNLICHES GESPRÄCH JEDERZEIT ZUR
VERFÜGUNG.**

BITTE WENDEN SIE SICH AN UNS JEDERZEIT TELEFONISCH
ODER PER EMAIL.





Buchung

Name: _____

Anschrift: _____

Telefon /
E-Mail: _____

Datum /
Uhrzeit: _____

Personen: _____

Menü: _____

die 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bestellten Speisen sind verbindlich

Extras: GEDECK FESTLICH WEIHNACHTEN 3.50_____

- Mitarbeiter zu finden ist eine Herausforderung, Sie zu halten eine Königsdisziplin. Daher erlauben wir uns, am Ende des Events 6% vom Gesamtumsatz als „Service Tipp“ zu erheben. Wenn Sie mit dem Service sehr zufrieden waren, steht es Ihnen frei, diese Summe freiwillig zu erhöhen.
- Preisänderungen im laufenden Jahr vorbehalten.

Stornobedingungen:

- über 60 Tage im Voraus 10 Euro pro Person
- 60 - 30 Tage im Voraus 35% Stornierungsgebühr vom Menüpreis
- 30 - 7 Tage im Voraus 50% Stornierungsgebühr vom Menüpreis
- weniger als 7 Tage 75% Stornierungsgebühr vom Menüpreis
- als Berechnungsgrundlage gilt der Mindestumsatz von 60 € pro Person

Der Auftraggeber erklärt sich mit den Bedingungen einverstanden und erklärt alle angegebenen Veranstaltungsdaten für korrekt.

Datum / Ort

Unterschrift