

Tel. 089 74994030

Fax. 089 74994039

e-mail: [info@waldwirtschaft.de](mailto:info@waldwirtschaft.de)  
Homepage: [www.waldwirtschaft.de](http://www.waldwirtschaft.de)

*Sehr verehrter Gast,*

*wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit bei uns in der  
Waldwirtschaft Großhesselohe auszurichten.*

*Schon heute versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, dass Ihr Fest für Sie  
und Ihre Gäste ein rundum positives Erlebnis wird.*

*Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu gewährleisten, empfehlen wir  
Ihnen, sich für ein gemeinsames, einheitliches Menü zu entscheiden.  
Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen.*

*Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke beraten wir Sie gern in  
einem persönlichen Gespräch. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.*

*Ihre Familie Krätz & das Wawi-Team*

*Bankett- und Restaurantleitung:*

*Stefanie Krätz*

*Kristine Mergel*

*Küchenchef:*

*Erhard Schneider*

*Reservierung:*

*Kristine Mergel*

*Gültig ab 01.03.2015 bis Ende Mai*

*Alle vorherigen Bankettmappen verlieren ab sofort ihre Gültigkeit.*

*Alle genannten Preise verstehen sich brutto inklusive 19% Mehrwertsteuer.*

*In München blühen noch Tradition und Lebensfreude.  
Man versteht "zu leben" und nach Herzenslust zu genießen.  
Hier ist die bayerische Gemütlichkeit schon seit Generationen zu Hause.  
In der alt und jung gebliebenen Waldwirtschaft Großhesselohe  
-liebevoll genannt-*

## ***Die Wawi***

***Öffnungszeiten:***  
*täglich ab 10:30 Uhr*

*durchgehend warme Küche  
täglich von 11:00 Uhr bis 21:30 Uhr  
Küchenschluß 22:00 Uhr*

### ***Räumlichkeiten:***

<b><i>Kachelofenstube:</i></b>	<i>unser á la carte Restaurant mit</i>	<i>ca. 50 Plätze</i>
<b><i>Max-Seitz-Stube:</i></b>	<i>im 1. Stock</i>	<i>ca. 30 Plätze</i>
<b><i>Isarsaal:</i></b>	<i>ungeteilt</i>	<i>ca. 100 Plätze</i>
<i>teilbar in</i>		
<b><i>Isarstube</i></b>		<i>ca. 50 Plätze</i>
<i>und</i>		
<b><i>Bühnenstube</i></b>		<i>ca. 50 Plätze</i>
<b><i>Zelte:</i></b>	<i>gesamt</i>	<i>ca. 150 Plätze</i>
	<i>mit Biergartengarnituren</i>	<i>ca. 220 Plätze</i>

**Zur Begrüßung / Aperitif  
bei schönem Wetter im Freien oder in unseren Zelten**

<i>Prosecco Spumante</i>	<i>Fl. 0,75l</i>	<i>€ 29,50</i>
<i>-wahlweise gemischt mit-</i>		
<i>Cranberrysaft</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Himbeerpüree</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Champagner Taittinger Brut</i>	<i>Fl. 0,75l</i>	<i>€ 95,00</i>
<i>Champagner Laurent Perrier Brut</i>	<i>Fl. 0,75l</i>	<i>€ 95,00</i>

**„WaWi Royal“**  
*Kombucha, Himbeerpüree, Prosecco*  
*Glas € 6,50*

**„Wawi´s alkoholfreier Fruchttraum“**  
*Maracujasaft, Tonic Water, Grenadine*  
*Glas € 4,50*

*Bitte fragen Sie auch nach unseren saisonalen Aperitifs.*

**Auswahl kleiner Häppchen zum Empfang**

<i>Kleine Schnittlauch-, Schmalz-, Obatzda- und Frischkäsehäppchen</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>„Wawi´s Dreierlei“ - Ciabattabruschetta mit frischem Basilikum, Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Chilidip und Lachstatarhäppchen</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 7,50</i>

## **Unsere Auswahl für Ihr persönlich zusammen gestelltes Menü**

### **Vorspeisen**

<i>Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kernen</i>	€ 7,50
<i>Rucolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan</i>	€ 7,50
<i>Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Brezenkrusteln</i>	€ 7,50
<i>Romanasalatherzen mit gebratenen Austernpilzen</i>	€ 9,50
<i>Spanferkelsülze im Kräutermantel mit neuen Kartoffeln</i>	€ 10,50
<i>Tafelspitzsülze mit bunten Blattsalaten und Kernöldressing</i>	€ 10,50
<i>Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende mit Wawi-Spezial Trüffelsoße und Parmesan</i>	€ 12,50
<i>Lachstatar mit Kräuterfrischkäse und neuen Kartoffeln</i>	€ 11,50
<i>Vitello Tonnato - gekochte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße, mit Kapern</i>	€ 12,50
<i>Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl und Röstkartoffeln</i>	€ 12,50
<i>Wildterriner mit Preiselbeersahne und jungem Feldsalat</i>	€ 12,50

## Suppen

<i>Festtagssuppe mit dreierlei Einlage</i>	€ 5,50
<i>Tomatenessenz mit Quarknockerl</i>	€ 5,50
<i>Rindskraftbrühe mit</i>	
- <i>Grießnockerl</i>	€ 5,00
- <i>Leberknödel</i>	€ 5,00
- <i>Leberspätzle</i>	€ 5,00
- <i>Pfannkuchenstreifen</i>	€ 5,00
- <i>Markklößchen</i>	€ 5,00
<i>Spargelcremesuppe mit Einlage</i>	€ 5,50
<i>Spargelsud in der Tasse mit Einlage</i>	€ 4,50
<i>Karotten-Ingwersuppe</i>	€ 5,50

## Zwischengerichte

<i>Abgebräunte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan</i>	€ 8,50
<i>Cremiges Steinpilzrisotto mit Kirschtomaten und Parmesan</i>	€ 10,50
<i>Spargelrisotto mit Lachsnockerl</i>	€ 10,50
<i>Wolfsbarschfilet auf Spargelrisotto</i>	€ 12,50

## **Fisch - und vegetarische Hauptgerichte**

<i>Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan – als Hauptgang -</i>	€ 12,50
<i>Hausgemachte Steinpilzravioli in Salbeibutter mit Blattspinat</i>	€ 12,50
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spargelragout und neuen Kartoffeln</i>	€ 21,50
<i>Starnberger Seesaiblingsfilet auf Spargelrisotto</i>	€ 20,50

## **Spargelgerichte**

<i>Stangenspargel mit Sauce Vinaigrette auf Kopfsalatherzen – als Vorspeise -</i>	€ 12,50
<i>Spargel-Joghurt-Terrine mit Feldsalat</i>	€ 11,50
<i>Stangenspargel im Kräuterpfannkuchen mit Parmesan und Hollandaise überbacken</i>	€ 16,50
<i>Portion Spargel mit Butter, Hollandaise oder Vinaigrette und neuen Kartoffeln</i>	€ 16,50
<i>dazu wahlweise:</i>	
<i>- kleines Wiener Schnitzel</i>	€ 7,50
<i>- gebratenes Zanderfilet</i>	€ 8,50
<i>- kleine Rinderlende</i>	€ 9,50
<i>- kleines Rinderfilet</i>	€ 14,50

## Hauptgerichte

<i>Knuspriger Schweinsbraten vom Hofgut Schwaige mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat oder Apffelblaukraut</i>	€ 12,50
<i>Zarter Kalbsrahmbraten mit Gemüsebouquet und Butterspätzle</i>	€ 15,00
<i>Gesottener Ochsentafelspitz mit Karotten-Meerrettichsoße, Butterbohnen und Röstkartoffeln</i>	€ 15,50
<i>Spanferkelkeule mit Apffelblaukraut und zweierlei Knödel</i>	€ 15,50
<i>Schweinefilet im Speckmantel mit Rahmschwammerl, Bohnenbündchen und Butterspätzle</i>	€ 16,50
<i>Zürcher Kalbsrahmgeschnetzertes mit Berner Rösti</i>	€ 17,00
<i>Halbe rösche Bauernente mit Apffelblaukraut und Kartoffelknödel</i>	€ 17,50
<i>Barbarie-Entenbrust auf Himbeeressigsoße mit glacierten Kaiserschoten und gebratenen Schupfnudeln</i>	€ 19,50
<i>Ochsenlende - im Ganzen gebraten - auf Rotwein-Schalottensoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin</i>	€ 20,50
<i>Kalbsrückensteak auf Steinpilzrisotto mit Spargelragout</i>	€ 21,50
<i>Rosa gebratener Hirschkalbsrücken in Steinpilzrahmsoße mit Brokkoli und Schupfnudeln</i>	€ 22,50
<i>Rinderfiletsteak mit grüner Pfeffersoße, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin</i>	€ 26,50

### Unsere Empfehlung ab 5 Personen

<i>Rinderfilet - im Ganzen gebraten - mit grüner Pfeffersoße oder Sauce Bernaise, dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin</i>	<i>pro Person</i>	€ 26,50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	---------

## **Auswahl aus der gutbürgerlichen Küche**

<i>Rindersaftgulasch</i>	€ 14,50
<i>Gesottenes Ochsenfleisch mit Karotten–Meerrettichsoße</i>	€ 14,00
<i>Sauerbraten</i>	€ 15,00
<i>Rinderschmorbraten</i>	€ 15,00
<i>„Boef à la mode“</i>	€ 15,00
<i>Gefüllte Kalbsbrust mit Semmelfülle</i>	€ 14,50

***Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen (bis zu 2 Beilagen im Preis inkl.):***

- *Speckbohnen*
- *Bayrisch Kraut*
- *Apfelblaukraut*
- *Kartoffel- / Semmel- / Serviettenknödel*
- *Salz- / Brat- / Pellkartoffeln*
- *Reis / Wildreis*
- *Verschiedene Nudeln*
- *Spätzle*
- *buntes Gemüse vom Markt*



## Dessert

<i>WaWi´s Auszogne mit Vanilleeis</i>	€ 6,50
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	€ 6,00
<i>Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis</i>	€ 6,50
<i>Bayrisch Creme auf Fruchtspiegel</i>	€ 7,50
<i>Zweierlei Schokoladenmousse mit Mangomark und Früchten</i>	€ 8,50
<i>Schaumiges Quarkmousse mit frischen Erdbeeren</i>	€ 8,50
<i>Sauerkirsch-Joghurt-Parfait auf marinierten Erdbeeren</i>	€ 8,50
<i>Erdbeersalat mit Mascaponecreme</i>	€ 8,50
<i>Kugel Eis (verschiedene Sorten)</i>	€ 1,50

## Käse

<i>Bayerische Käsevariation mit Feigensenf</i>	<i>pro Person</i>	€ 9,50
------------------------------------------------	-------------------	--------

## Als Mitternachtsimbiss empfehlen wir:

<i>Kesselfrische Weißwürste</i>	<i>Stück</i>	€ 2,50
<i>Spiegeleier mit frischen Kräutern und Speck (vor den Gästen in einer großen Pfanne gebraten)</i>	<i>pro Portion</i>	€ 6,50
<i>Gulaschsuppe, dazu Hausbrot</i>	<i>pro Person</i>	€ 5,50
<i>(gebuchte Anzahl wird berechnet da Sonderzubereitung)</i>		

## **Unsere Menü- und Buffetempfehlungen**

### **Menü I**

*Festtagssuppe mit dreierlei Einlage*

\*\*\*

*Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut  
und zweierlei Knödel*

\*\*\*

*Bayrisch Creme mit Mangomark*

*pro Person € 28,50*

### **Menü II**

*Rucolasalat in Balsamicodressing  
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan*

\*\*\*

*Zarter Kalbsrahmbraten  
mit Gemüsebouquet und Butterspätzle*

\*\*\*

*Erdbeeren mit Mascaponecreme*

*pro Person € 30,00*

### **Menü III**

*Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kernen*

\*\*\*

*Grießnockerlsuppe*

\*\*\*

*Barbarie Entenbrust auf Himbeeressigsoße  
mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Schaumiges Quarkmousse  
mit frischen Erdbeeren*

*pro Person € 38,50*

## **Menü IV**

*Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck  
und Brezenkrusteln*

\*\*\*

*Tomatenessenz mit Quarknockerl*

\*\*\*

*Rinderfilet im Ganzen gebraten mit grüner  
Pfeffersoße **oder** Sauce Béarnaise,  
buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Zweierlei Schokoladenmousse  
mit Früchten der Saison*

*pro Person € 47,00*

## **Vegetarisches Menü**

*Gemüsekekuchen mit Romana-Rucolasalat  
und Kräutercreme*

\*\*\*

*Karotten-Ingwersuppe*

\*\*\*

*Hausgemachte Steinpilzravioli in Salbeibutter  
mit Blattspinat*

\*\*\*

*Mangoparfait auf marinierten Erdbeeren*

*Preis pro Person € 34,00*

### **WaWi's Biergartenschmankerl**

mit  
*Radi, Radieserl, Obatzda, Speck, Schmalz- und  
Schnittlauchbrot und ofenfrischer Breze*

*pro Person € 10,50*

### **Ein ganz besonderes Schmankerl**

*- ab 25 Personen -*

*Ein ganzes Spanferkel mit Dunkelbiersoße,  
Apfelblaukraut, Semmelknödel und  
geriebenem Kartoffelknödel  
-vor Ihren Gästen tranchiert-*

*pro Person € 16,50*

### **Dessertbüffet**

*mit verschiedenen Schmankerln aus unserer Patisserie  
(gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche)*

*pro Person € 10,50*

### **Empfehlung als Dessert**

*Kaiserschmarrn aus der Showpfanne  
(vor Ihren Gästen flambiert)*

*pro Person € 9,50*

**Isar - Büffet**  
- ab 40 Personen -

*Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing*  
*Tomatencarpaccio mit Mozzarella und frischem Basilikum*  
*Melonenschiffchen mit Parmaschinken*  
*Shrimpscocktail mit Ananas und Champignons*  
*Roastbeef mit Remouladensoße*  
*Blattsalate mit Balsamicodressing, Rohkostsalate*  
*Butter, Griebenschmalz,*  
*Bayerische Brotauswahl*

\*\*\*

*Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Bouillabaisegemüse*  
*mit Safranschaum*  
*Ochsenlende im Ganzen gebraten*  
*mit Rotwein-Schalottensoße, dazu Gemüse und Kartoffelgratin*  
*Schupfnudeln mit Gemüsegröstl*

\*\*\*

*Kaiserschmarrn aus der Showpfanne*  
*(vor Ihren Gästen flambiert)*

*pro Person € 50,00*

**Floßfahrt -Buffet**

*- ab 40 Personen –*

*Radi, Radieserl, Schmalz- und Schnittlauchbrote, Tiroler Speck,  
Obatzda, mariniertes Tafelspitz, geräucherte Saiblingsfilets,  
Rindfleischsalat und weitere verschiedene Salate  
Bayerische Brotauswahl, Schmalz, Butter*

\*\*\*

*Warmer Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstl,  
Spanferkelkeule, Kalbshaxe, Ente, Blaukraut,  
Kartoffel- und Semmelknödel*

\*\*\*

*Bayrisch Creme  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Auszugne*

*pro Person € 37,00*

**König Ludwig - Büffet**

*- ab 40 Personen –*

*Schmalz, Butter, Obatzda,  
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrote*

\*\*\*

*Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedenen angemachten  
Salaten und Blattsalaten der Saison mit verschiedenen Dressings*

\*\*\*

*Gesottenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße  
Räucherlachs, geräucherte Saiblingfilets, Rauchwürste  
Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing  
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße  
Brotkorb mit Brezen, Hausbrot und gemischten Partysemmeln*

\*\*\*

*Ente, Spanferkel, Kalbshaxe  
Bayrisch Kraut, Apfelblaukraut  
Semmel- und Kartoffelknödel*

\*\*\*

*Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis  
Strudelvariation mit Vanillesoße  
Bayrisch Creme, Schokoladenmousse  
Hausgemachter Kaiserschmarrn*

*pro Person € 51,00*

**BBQ – Büffet (in der Sommersaison, ab April)**

*- ab 30 Personen –*

*Salatbüffet mit Blattsalaten, Eisbergsalat, Rucolasalat,  
Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat,  
Rote Beete- und Kartoffelsalat*

*Ochsenlendensteaks, Schweinenackensteaks, Putenbruststeaks,  
Lammchops, Nürnberger Rostbratwürstl,  
Spareribs und Garnelenspieße  
(alles mariniert)*

*Kartoffeln, Maiskolben, gebratenes Gemüse  
(Paprika, Zucchini, Zwiebel, Aubergine, Tomate)  
und Knoblauchbaguettes*

*Zu allen Gerichten bieten wir eine Auswahl an Dips, Soßen und Butter an:  
Guacamole, Salsasoße, Kräuter-Crème Fraîche,  
Knoblauchquark und Kräuterbutter*

*pro Person € 33,50*



## **Unsere Weinempfehlung**

### **Weißweine**

<b>Riesling - Deidesheimer Herrgottsacker</b> <i>Kabinett, Weingut Thomas Reinhardt</i> <i>Pfalz, Deutschland</i>	0,75l	€ 22,50
<b>Grauburgunder</b> <i>Nett Tradition, Bergdolt-Reif &amp; Nett</i> <i>Pfalz, Deutschland</i>	0,75l	€ 29,50
<b>Weißer Burgunder QbA</b> <i>Weingut Spiess</i> <i>Rheinhessen, Deutschland</i>	0,75l	€ 23,70
<b>Silvaner</b> <i>Castell Castell</i> <i>Franken, Deutschland</i>	0,75l	€ 22,50
<b>Weißburgunder Schlossberg</b> <i>Weingut Sternat Lenz</i> <i>Südsteiermark, Österreich</i>	0,75l	€ 23,70
<b>Grüner Veltliner</b> <i>Steinfeder Terrassen</i> <i>Wachau, Österreich</i>	0,75l	€ 23,50
<b>Sauvignon Blanc Schlossberg</b> <i>Weingut Sternat Lenz</i> <i>Südsteiermark, Österreich</i>	0,75l	€ 26,50
<b>Lugana Limne D.O.C.</b> <i>Tenuta Roveglia</i> <i>Lombardei, Italien</i>	0,75l	€ 24,50
<b>Chardonnay</b> <i>Kellerei Cantina Terlan</i> <i>Südtirol, Italien</i>	0,75l	€ 33,20
<b>I Frati Lugana D.O.C.</b> <i>Cà dei Frati</i> <i>Sirmione, Italien</i>	0,75l	€ 35,00
<b>Sancerre AC</b> <i>Bernard Reverdy et Fils</i> <i>Loire, Frankreich</i>	0,75l	€ 38,70

### ***Roséweine***

<b><i>Lagrein Rosé Pischl DOC</i></b> <i>Kellerei Bozen</i> <i>Südtirol, Italien</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 25,50</i>
<b><i>Rosa dei Frati</i></b> <i>Rivera del Garda Bresciano D.O.C.</i> <i>Sirmione, Italien</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 35,00</i>
<b><i>Sancerre Rosé AC</i></b> <i>Bernard Reverdy et Fils</i> <i>Loire, Frankreich</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 38,70</i>

### ***Rotweine***

<b><i>St. Laurent</i></b> <i>Wachtenburg Winzer</i> <i>Pfalz, Deutschland</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 24,00</i>
<b><i>Zweigelt</i></b> <i>Salzl Seewinkelhof</i> <i>Neusiedlersee, Österreich</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 23,50</i>
<b><i>Rotlenz</i></b> <i>Weingut Sternat Lenz</i> <i>Südsteiermark, Österreich</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 23,50</i>
<b><i>Ginepraia Rosso</i></b> <i>Fattora Uccelliera</i> <i>Toscana, Italien</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 29,50</i>
<b><i>Baron de Ley Reserva</i></b> <i>Rioja, Spanien</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 35,50</i>
<b><i>Baron de Ley Gran Reserva</i></b> <i>Viña Imas, Selection Alexander v. Essen</i> <i>Rioja, Spanien</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 45,00</i>

### **Raummiete**

*Bei Erreichen eines Mindestumsatzes von € 350,00 durch den Speisen- und Getränkeverzehr, berechnen wir keine Raummiete. Sollten € 350,00 nicht erreicht werden, berechnen wir den Differenzbetrag als Bereitstellungsgebühr. Bei Buchung eines Zusatzraumes zur Hauptveranstaltung, erlauben wir uns eine Raummiete in Höhe von € 150,00 pro Zusatzraum zu berechnen.*

### **Festliche Tischdekoration**

*Die Dekoration stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen:*

*Für Blumen, Menükarten und Tischwäsche erlauben wir uns eine Pauschale von € 5,50 pro Person in Rechnung zu stellen. Möchten Sie Ihre Blumen selber mitbringen, berechnen wir Ihnen für Menükarten € 0,50/Stück. Unsere Tischwäsche ist weiß.*

*Gerne dekorieren wir auch mit beigefarbenen Stuhlhussen, € 3,50 pro Stuhl.*

*Die Tischordnung können wir je nach Anlass und Begebenheit mit runden Tische, als Tafel oder U-Form gestalten.*

*Möchten Sie Ihren Kuchen gerne selbst mitbringen, so berechnen wir ein Tellergeld von € 2,50 pro Person. Für eigen mitgebrachten Wein erlauben wir uns, ein Korkgeld von € 20,00 pro Flasche, für Champagner € 35,00 pro Flasche in Rechnung zu stellen.*

*Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine künstlerische Gestaltung, sind wir Ihnen gerne bei der Suche nach Musikern, DJ's, etc. behilflich.*

### **Equipment**

*Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage folgendes Equipment zur Verfügung:*

*Leinwand € 25,00, Beamer € 25,00, Sony-Musikanlage € 50,00*

### **Nachtzuschlag**

*Pauschaler Nachtzuschlag: unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und vom weiterhin laufenden Getränke- und Speisenumsatz, erlaubt sich der Auftragnehmer dem Veranstalter ab 1.00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag von € 105,00 pro angefangener Stunde in Rechnung zu stellen.*

*Unser Reservierungs- und Auftragsbestätigungsformular finden Sie auf der nächsten Seite.*



## **RESERVIERUNGS- & AUFTRAGSBESTÄTIGUNG**

**VERANSTALTER:**

**(Name, Firma, Adresse,  
Telefon, E-Mail)**

---

---

---

---

**TAG/UHRZEIT:**

---

**RÄUMLICHKEIT:**

---

**PERSONENANZAHL:**

---

### **Wichtige Informationen:**

*Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 14 Tage und die Anzahl der Gäste spätestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.*

*Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Veranstaltungen keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne können Sie in Bar, mit EC Karte bezahlen oder wir schicken Ihnen ihre offene Rechnung zu.*

*Wir bitten Sie, unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu Lesen!*

***Bitte senden Sie uns diese Reservierungsbestätigung ausgefüllt und unterzeichnet an folgende Faxnummer zurück: 089-74 99 40 39 oder per E-Mail an [info@waldwirtschaft.de](mailto:info@waldwirtschaft.de)***

***Der Auftraggeber erklärt sich mit allen Vereinbarungen einverstanden und erklärt alle angegebenen Veranstaltungsdaten für korrekt.***

***Hiermit bestätigen Sie, die AGB's unseres Hauses gelesen zu haben und mit diesen einverstanden zu sein.***

-----  
Datum, Auftragnehmer / Waldwirtschaft  
Georg-Kalb-Str. 3, 82049 Pullach  
Tel. / Fax: 089-74 99 40 -30 / -39  
[info@waldwirtschaft.de](mailto:info@waldwirtschaft.de)  
Bankverbindung: Commerzbank AG, IBAN: DE94 7008 0000 0605 9788 00, BIC: DRESDEFF700

-----  
Datum, Veranstalter

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen:**

### **Detailänderung, Stornierung**

1. Der Veranstalter ist verpflichtet, die endgültige Teilnehmerzahl spätestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Die angegebene Teilnehmerzahl ist verbindlich.
2. Bei reduzierter Gästezahl (nach diesem Tag), berechnen wir 100% des pro Person vereinbarten Menüpreises je entfallenem Gast.
3. Bei erheblicher verminderter Gästezahl (über 20%), behalten wir uns Änderungen in Bezug auf die vereinbarte Platzierung (Räumlichkeit) der Gäste vor.
4. Ist eine Tagungspauschale festgelegt, versteht sich diese pro Veranstaltungstag und Teilnehmer, sofern nichts anderes vereinbart.
5. Bei kompletter Stornierung der Veranstaltung in weniger als zwei Wochen vor dem Veranstaltungstag, fällt eine pauschale Stornogebühr von € 15,00 pro gemeldetem Gast an.

### **Anzahlung, Zahlung, Preis**

6. Bei Veranstaltungen akzeptieren wir KEINE Kreditkarten. Es ist nur möglich Bar, mit EC Karte oder per Debitor zu bezahlen.
7. Ab einer Personenzahl von 30 Gästen, erlauben wir uns, vorab eine Anzahlung in Rechnung zu stellen. Die Höhe der Anzahlung entspricht 30,00 € pro Person. Die Anzahlung ist nach Erhalt der Rechnung sofort auf unsere Bankverbindung zu überweisen.
8. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für die vereinbarten und sonstigen in Anspruch genommenen Lieferungen und Leistungen die von der Waldwirtschaft Großhesselohe üblicherweise verlangten Preise zu zahlen. Dies gilt auch für Lieferungen und Leistungen (einschließlich Nebenleistungen und Extras wie Dekoration usw.).
9. Die vereinbarten Preise schließen die zum Leistungszeitpunkt gesetzlich gültige Mehrwertsteuer ein.
10. Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und von weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz, erlaubt sich der Auftragnehmer dem Veranstalter ab 01:00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag von € 105,00 pro angefangener Stunde in Rechnung zu stellen.
11. Rechnungen der Waldwirtschaft Großhesselohe ohne Fälligkeitsangabe sind sofort ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Hat das Restaurant dem Veranstalter ein Zahlungsziel oder eine sonstige Kreditierung gewährt und gerät der Veranstalter damit oder mit anderen Zahlungsverpflichtungen gegenüber dem Restaurant in Rückstand, so können das Zahlungsziel bzw. die sonstige Kreditierung widerrufen und sämtliche Forderungen sofort fällig gestellt werden. Bei Zahlungsverzug ist das Restaurant berechtigt, Zinsen in Höhe von 10 % p. a. zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Restaurant der eines höheren Schadens vorbehalten.

### **Mängel, Haftung, Verjährung**

12. Sollten an den Lieferungen oder Leistungen des Restaurants Mängel auftreten bzw. die Leistungen gestört werden, hat der Veranstalter dies nach Feststellung unverzüglich zu rügen, damit das Restaurant ggf. die Möglichkeit erhält, schnellstmöglich Abhilfe zu schaffen bzw. die Vertragsgemäßheit der Lieferungen und Leistungen herzustellen. Soweit dies wegen der Natur des Mangels, der Störung oder aus sonstigen zwingenden Gründen nicht möglich oder dem Veranstalter nicht zuzumuten ist, müssen Mängel rügen in jedem Fall spätestens anlässlich der Rückgabe der Räume an das Restaurant erhoben werden. Der Veranstalter ist verpflichtet, einen ihm entstehenden Schaden möglichst gering zu halten.
13. Im Übrigen ist die Haftung des Restaurants im nicht leistungstypischen Bereich auf Leistungsmängel beschränkt, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Restaurants beruhen. Dies gilt insbesondere auch für Ansprüche wegen zu gesicherter Eigenschaften und Verschuldens bei Vertragsabschluss.
14. Ansprüche des Kunden wegen Nicht- oder Schlechterfüllung oder aus Gründen einer sonstigen Haftung des Restaurants verjähren vorbehaltlich einer etwaigen kürzeren gesetzlichen Verjährungsfrist – spätestens in sechs Monaten, gerechnet ab dem laut Vertrag über die Anmietung von Veranstaltungsräumen vereinbarten Tag des Endes der Veranstaltung.

### **Rücktritt des Restaurants**

15. Falls und soweit mit dem Veranstalter die Leistung von Vorauszahlungen vereinbart ist und der Veranstalter diese auch innerhalb einer vom Restaurant gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht leistet, ist das Restaurant nach seiner Wahl berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen.
16. Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen oder für das Restaurant unzumutbar erschweren; Veranstaltungsräume unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Veranstalters oder zum Zweck der Anmietung, gestellt wurden; Das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Lieferungen/Leistungen des Restaurants den reibungslosen Geschäftsbetrieb oder die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurants zuzurechnen ist.
17. Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurants hat der Veranstalter keinen Anspruch auf Schadenersatz.

### **Wegbeschreibung:**

#### ***Alle Wege führen in die WaWi***

*Ob Sie nun mit dem Auto, dem Radl oder zu Fuß kommen. Auch mit der S-Bahn gehts schnell und bequem. Denn die S7-Haltestelle Isartalbahnhof-Großhesselohe liegt nur 10 Minuten entfernt. **Kommen'S doch einfach mal vorbei!***

#### ***Von München Innenstadt:***

*Altstadtring, am Sendlinger Tor stadtauswärts in die Lindwurmstrasse, Plinganser Strasse, am Harras Richtung Wolfratshausen, Wolfratshausener Strasse bis Solln, hinter der S-Bahnbrücke, nach der Tankstelle 3. Ampel links in die Melchiorstrasse geradeaus bis zum Stoppschild (unter der S-Bahn durch), rechts in die Pullacher Strasse, nach ca. 800 m links in den Promenadenweg, der in die Georg-Kalb-Strasse mündet.*

#### ***Von der Autobahn Garmisch (A 95):***

*von der Autobahn kommend Abfahrt München Fürstenried, den Ring rechts verlassen, rechts in die Liesl-Karlstadt-Strasse / Herterichstrasse, rechts in die Wolfratshausener Strasse, nächste Ampel links in die Melchiorstrasse bis zum Stoppschild, rechts in die Pullacher Strasse, nach ca. 800 m links in den Promenadenweg, der in die Georg-Kalb-Strasse mündet.*

#### ***Von der Autobahn Salzburg (A 8):***

*von der Autobahn Salzburg kommend am Autobahnkreuz München/Brunnthal auf die A 99 Richtung Giesing auf den Mittleren Ring, im Brudermühltunnel Richtung Innsbruck abfahren, links auf die Wolfratshausener Strasse bis Solln, nach der Tankstelle links in die Melchiorstrasse bis zum Stoppschild, rechts in die Pullacher Strasse, nach ca. 800 m links in den Promenadenweg, der in die Georg-Kalb-Strasse mündet.*

#### ***Von der Autobahn Nürnberg (A9):***

*Von der Autobahn kommend am Autobahnkreuz München Nord geradeaus auf die Ausfahrt Schwabing/Mittlerer Ring Nord, am Olympiagelände Richtung Lindau/ Garmisch. Auf dem Ring bleiben bis Ausfahrt Innsbruck. Ausfahren auf die Wolfratshausener Str. bis Solln. Nach der S-Bahnbrücke und nach der Tankstelle 3. Ampel links in die Melchiorstrasse, unter der S-Bahnbrücke durch bis Stoppschild, rechts in die Pullacher Strasse, nach ca. 800 m links in den Promenadenweg, der in die Georg-Kalb-Strasse mündet.*

#### ***Von der Stuttgarter Autobahn***

*Vom Autobahnende „München-West“ kommend immer geradeaus auf der Verdistraße stadteinwärts fahren. Am Romanplatz rechts abbiegen Richtung Autobahn Lindau / Garmisch / Laim. Durch die Laimer Unterführung immer weiter geradeaus (Fürstenrieder Str. / dann Boschetsrieder Str.) bis zum Ende der Boschetsrieder Str. Hier rechts abbiegen auf die Wolfratshausener Str. und weiter bis zum Ortsteil Solln. Nach Überqueren der S-Bahn-Brücke an der 3. Ampel links in die Melchiorstr. abbiegen, diese ganz bis zum Ende durchfahren und rechts in die Pullacher Str., dann in die 3. Straße links einbiegen (Promenadenweg), der in die Georg-Kalb-Str. übergeht. Immer geradeaus bis zum Ende durchfahren, dann sind Sie in der WaWi.*

**Über ein Navigationssystem finden Sie auch zu uns: 82049 Pullach / Großhesselohe**



## ***Andechser am Dom***

*Am Fuße der Frauenkirche in München heißt Sie das Team vom Andechser am Dom und Sepp Krätz täglich ab 10:00 Uhr willkommen und bewirbt Sie mit bodenständiger, bayerischer Küche, manchmal klassisch, manchmal leicht, natürlich mit Andechser Bieren und guter Stimmung bis 1:00 Uhr früh.*

*Für besondere Festlichkeiten bietet die Domherrenstube ein gemütliches und traditionelles Ambiente. Wer es allerdings lieber luftig mag, wird sich in den wunderschönen Arkaden, die bei etwas kälteren Temperaturen beheizt werden, ebenfalls wohlfühlen oder aber genießt sein Andechser Bier auf der Terrasse mit Blick auf den Dom.*

*Andechser am Dom, Weinstr. 7a, 80333 München*

*www.andechser-am-dom.de*

*info@andechser-am-dom.de*

*Tel.: 089 24 29 29 20*

*Fax: 089 295442*