

Tel. 089 74994030

Fax. 089 74994039

e-mail: info@waldwirtschaft.de
Homepage: 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

*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:

<i>Kachelofenstube:</i>	<i>unser á la carte Restaurant mit</i>	<i>ca. 50 Plätze</i>
<i>Max-Seitz-Stube:</i>	<i>im 1. Stock</i>	<i>ca. 30 Plätze</i>
<i>Isarsaal:</i>	<i>ungeteilt</i>	<i>ca. 100 Plätze</i>
<i>teilbar in</i>		
<i>Isarstube</i>		<i>ca. 50 Plätze</i>
<i>und</i>		
<i>Bühnenstube</i>		<i>ca. 50 Plätze</i>
<i>Zelte:</i>	<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.</i>	<i>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.</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 95,00</i>
<i>Champagner Laurent Perrier Brut</i>	<i>Fl.</i>	<i>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>

Wir bitten Sie, aufgrund der hohen Frequenz während dieser Feiertage, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Vegetarier und Allergiker wählen am Tag der Veranstaltung aus unserer à la carte-Karte. Für Kinder stellen wir Ihnen gerne ein Kindermenü zusammen oder Sie wählen eine Speise aus unserer Kinderkarte.

Vorspeisen

- für Ihr persönlich zusammengestelltes Menü -

<i>Bunte Blattsalate in Hausdressing</i>	€ 7,50
<i>Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan</i>	€ 7,50
<i>Spargelspitzen in Bärlauchpesto mit Penne – als Vorspeise -</i>	€ 10,50
<i>Lachs-Zanderterrine mit Dill-Schmand und Rucola</i>	€ 11,50
<i>Spargelsalat mit Vinaigrette und Salatherzen</i>	€ 12,50

Suppen

- für Ihr persönlich zusammengestelltes Menü -

<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

Hauptgerichte **-für Ihr persönlich zusammengestelltes Menü-**

<i>Kinder-Wiener Schnitzel mit Pommes</i>	€ 10,00
<i>Portion Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut und geriebenem Kartoffelknödel</i>	€ 15,50
<i>Zürcher Kalbsrahmgeschnetztes mit Berner Rösti</i>	€ 17,00
<i>Portion Spargel mit Butter oder Hollandaise 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
<i>Schweinefiletmedaillons mit Schwammerlsoße, Frühlingsgemüse und Butterspätzle</i>	€ 16,50
<i>Kalbsrahmbraten mit Frühlingsgemüse und Butterspätzle</i>	€ 15,00
<i>Bayerischer Zwiebelrostbraten mit jungen Speckbohnen und Röstkartoffeln</i>	€ 20,50
<i>Kaiser-Wiener Schnitzel in Andechser Fassbutter gebraten, dazu Röstkartoffeln</i>	€ 17,50
<i>Saiblingsfilet auf Steinpilzrisotto mit Spargelragout</i>	€ 21,50

Dessert

- für Ihr persönlich zusammengestelltes Menü -

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 5,50
<i>Heiße Himbeeren mit Vanilleis</i>	€ 6,50
<i>Leichtes Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren</i>	€ 8,50
<i>Frische Erdbeeren mit Vanilleeis</i>	€ 7,50
<i>Bayrisch Creme mit Fruchtmark und frischen Früchten</i>	€ 7,50
<i>Zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten der Saison</i>	€ 7,50
<i>Wawi´s Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster im Reindl serviert</i>	€ 9,50

Kindermenü

Pfannkuchensuppe

Kinder-Wiener Schnitzel mit Pommes

Gemischtes Eis mit Sahne

pro Kind € 19,50

Menü I

Spargelcremesuppe mit Einlage

*Kalbsrahmbraten mit Frühlingsgemüse und
hausgemachten Spätzle*

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme

*pro Person € 27,50
als Kindermenü € 20,00*

Menü II

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

*Züricher Kalbsrahmgeschnitzeltes mit
Berner Rösti*

Leichtes Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren

pro Person € 31,00

Menü III

*Rucolasalat mit Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan*

*Portion Spargel mit Sauce Hollandaise und
neuen Kartoffeln, dazu wahlweise
kleines Wiener Schnitzel, gebratenes Zanderfilet
oder kleine Rinderlende*

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

pro Person

€ 38,00 mit Schnitzel

€ 39,00 mit Zander

€ 40,00 mit Rinderlende

€ 49,00 Gemischte Platte

Menü IV

*Knackige Kopfsalate mit lauwarmen Spargelspitzen
auf Kräutervinaigrette*

Tomatenessenz mit Quarknockerl

*Portion Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße,
Bayrisch Kraut und geriebenem Kartoffelknödel*

WaWi´s Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

pro Person € 41,50

Menü V

*Lachs-Zanderterrine mit Dill-Schmand
und Salat von Castello Franco*

Spargelcremesuppe mit Croûtons

*Schweinefiletmedaillons mit Schwammerlsoße,
Frühlingsgemüse und Butterspätzle*

Bayrisch Creme mit frischen Früchten

pro Person € 38,00

Unsere Weinempfehlung

Weißweine

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

Roséweine

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

Rotweine

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

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

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 Isartalbahn-Hof-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 Brudermühlentunnel 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