



RESTAURANT

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



Seit Mitte des 15. Jahrhunderts werden in der Hesseloher Schwaige Gäste mit bayerischer Gemütlichkeit empfangen. Seit 1981 wird die "WaWi" von der Familie Krätz bewirtschaftet und erfreut sich großer Beliebtheit beim Münchner Ausflugs-gast.



BIERGARTEN

Öffnungszeiten Restaurant
täglich 10:30 Uhr bis 24:00 Uhr
durchgehend warme Küche
täglich von 11:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Öffnungszeiten Biergarten
Ostern bis Kirchweih
von 10:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Ausschankschluss: 22:30 Uhr

Sehr verehrter Gast,

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

Feste gehören zu den besonderen Momenten im Leben.

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

Nach Ihren Ansprüchen und Ideen verwirklichen wir eine individuelle und erfolgreiche Veranstaltung im bayerischen Wirtshausambiente.

Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke, sowie dem Ablauf der Feierlichkeit beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Es ist uns eine große Freude, Sie und Ihre Gäste bei uns zu haben.

Im Namen der Familie Krätz und des WaWi-Teams.

Geschäftsführer und Küchenchef

Erhard Schneider

Betriebsleitung

Tom Kriegenherdt

Büroleitung/Bankett

Kristine Mergel

Öffnungszeiten Bankettbüro

Montag bis Freitag 09:00 Uhr bis Uhr 17:00. Flexible

Terminabsprachen für Bankettbesprechungen

oder Besichtigungen sind jederzeit möglich.

Sie erreichen uns telefonisch unter 089-74 99 40 30,
via Fax unter 089-74 99 40 39 oder per Mail unter
info@waldwirtschaft.de

Stüberl

Unser á la Carte Restaurant mit ca. 60 Plätzen
täglich von 10:30-23:00 geöffnet
exklusive Anmietung nur auf Anfrage
Lage: Erdgeschoss



Isarsaal

Unser 150 m² großer Festsaal mit ca. 120 Sitzplätzen, teilbar
in Bühnenstüberl (30-40 Plätze) mit offenem Kamin und
Isarstube (ca. 45 Plätze) mit Kachelofen.
Lage: Erdgeschoss



Salettl

Unser beheizbarer Holzpavillon mit ca. 150 Plätzen und direktem Blick in unseren Jazz-Biergarten. Teilbar in drei Parzellen

(mit Biergartengarnituren ca. 220 Plätze)

Lage: Biergarten



Max-Seitz Stube

Unsere moderne Stube ideal für Tagungen und kleinere Feierlichkeiten mit ca. 30 Plätzen

Lage: 1.OG



Zur Begrüßung/Aperitif

Prosecco Scavi & Ray Spumante	0,75 l	€ 30,50
Lillet Berry	0,25 l	€ 6,80
Aperol Spritz	0,25 l	€ 6,80
Hugo	0,25 l	€ 6,80
Campari Orange	0,2 l	€ 5,80
Wawi Royal Kombucha, Himbeere, Prosecco	0,2 l	€ 6,80
Prisecco – prickelnder Apertif ganz ohne Alkohol Cuvée Nr. 11 – unreifer Apfel, Eichenlaub	0,75 l	€ 29,50
Wawi Fruchttraum - alkoholfrei - Maracuja, Ananas, Tonic, Grenadine	0,2 l	€ 5,50
Champagner Moët & Chandon	0,75 l	€ 95,00

Bitte fragen Sie auch nach unseren saisonalen Aperitifs.

Menüvorschläge

Menü I

Pfifferlingrahmsuppe

Zarter Kalbsrahmbraten mit sommerlichem Gemüse und hausgemachten Butterspätzle

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme

Preis pro Person inkl. Getränkepauschale für 4 Stunden
€ 33,00 € 52,00

Als Kindermenü inkl. Getränke für 4 Stunden
€ 22,50 € 39,00

Menüvorschläge

Menü II

Rindskraftbrühe mit Grießnockerl

Schweinefilet mit Schwammerlsauce, Frühlingsgemüse und Butterspätzle

Leichte Quarkmousse mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person

€ 32,50

Menüvorschläge

Menü III

Endiviensalat mit leichter Vinaigrette und gebratenem Speck

Kraftbrühe vom Wagyu-Rind mit Grießnockerl

Rinderlende am Stück gebraten mit Rotwein-Schalottensauce, gerösteten Pfifferlingen und Kartoffelgratin

Wawi's Kaiserschmarrn im Reindl am Tisch eingesetzt mit Zwetschgenröster & Apfelkompott

Preis pro Person

€ 46,50

Menüvorschläge

Kindermenü

Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen

Kinder Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites

Gemischtes Eis mit Sahne

Preis pro Kind

€ 21,50

Bitte beachten Sie, dass wir nur ein einheitliches Menü für Ihre Gäste servieren. Kinder, Vegetarier & Allergiker können am Tag der Veranstaltung ihre Wünsche äußern.

Vorspeisen – für Ihr individuell zusammengestelltes Menü

Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kerndl	€ 7,50
Rucolasalat mit Balsamico-Dressing, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	€ 8,00
Endiviensalat mit leichter Vinaigrette und gebratenem Speck	€ 7,90
Sommerliche Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen	€ 12,90
Geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich und Reiberdatschi	€ 14,50

Suppen – für Ihr individuell zusammengestelltes Menü

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	€ 7,00
Tomatenessenz mit Quarknockerl	€ 7,00
Rindskraftbrühe mit einer Einlage	
- Grießnockerl	
- Leberknödel vom Wagyu-Rind	
- Leberspätzle	
- Kräuter-Pfannkuchen	
- Markklößchen	€ 6,50
Pfifferlingcremesuppe	€ 9,50

Hauptgerichte - für Ihr individuell zusammengestelltes Menü

Portion Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße, Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel	€ 18,50
Schweinefilet mit Schwammerlsauce, Frühlingsgemüse und Butterspätzle	€ 18,50
Zarter Kalbsrahmbraten mit sommerlichem Gemüse und hausgemachte Butterspätzle	€ 18,50
Kaiser-Wiener Schnitzel in Butter gebraten, dazu Röstkartoffeln und Preiselbeeren	€ 20,80
Filet vom Starnberger See-Saibling auf Pfifferlingrisotto	€ 23,50

Dessert - für Ihr individuell zusammengestelltes Menü

Gemischtes Eis mit Sahne	€ 5,90
Leichtes Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren	€ 8,50
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis	€ 8,50
Warme Apfelkücherl in Zimt-Zucker gewendet mit Bourbon-Vanilleeis	€ 6,90
WaWi's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelkompott (im Reindl am Tisch serviert)	€ 10,50

Auszug aus unserer Weinkarte - Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2018 Riesling Laumersheimer Kapellenberg Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 29,50
2018 Sauvignon Blanc „Schlossberg“ Weingut Sternat Lenz, Steiermark	0,75 l	€ 30,00
2018 Grüner Veltliner „der Fuchs“ Weingut Sighardt Donabaum, Wachau	0,75 l	€ 30,00
2018 Lugana Limne Weingut Tenuta Roveglia, Lombardei	0,75 l	€ 30,50
2018 Lugana I Frati Weingut Cà die Frati, Gardasee	0,75 l	€ 37,50
2018 Cuvée Liebstück für München Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 41,50

Weitere Weine auf Anfrage

Auszug aus unserer Weinkarte - Rotweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2016 Cuvée „Johannishof“ Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 27,00
2017 Zweigelt Weingut Salzl Seewinkelhof, Neusiedlersee	0,75 l	€ 28,50
2017 Barbera d'Asti Weingut Batasiolo, Piemont	0,75 l	€ 30,00
2018 Primitivo Doppio Passo Weingut Vinicola Botter, Apulien	0,75 l	€ 34,50
2015 Cuvée „Gaudenz“ Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 33,00
2015 Baron de Ley Reserva D.O.C. Weingut Baron de Ley, Rioja	0,75 l	€ 36,50
2012 Baron den Ley Gran Reserva Weingut Baron de Ley, Rioja	0,75 l	€ 49,50

Weitere Weine auf Anfrage

Auszug aus unserer Weinkarte - Roséweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2018 Cuvée „Clarette“ Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 32,50
2018 Rosa di Frati Cà dei Frati, Lombardei	0,75 l	€ 37,50

Getränkepauschale

Um ihre Kosten besser planen zu können, bieten wir Ihnen eine Pauschale für Ihre Veranstaltung an.

Die gewünschte Pauschale ist für Zeit von 5 Std gültig.

Pauschale pro Person € 35,00

Weisswein 2018 Sauvignon Blanc Schlossberg
Weingut Sternat Lenz, Steiermark

Rotwein 2014 Barbera d'Asti
Batasiolo, Piemont

Prosecco Scavi & Ray Spumante DOC

Biere Spaten, Löwenbräu, Franziskaner

Alkoholfreie Getränke Wasser, Säfte, Cola, Spezi,
Limonaden

Warme Getränke Kaffee, Tee

Zusätzliche Ausstattung

Kerzenständer, 60 cm inkl. Kerzen	€ 15,00
Stuhlhussen pro Stuhl	€ 3,50
Blumendekoration/-gestecke	ab € 35,00
Menükarten Stück	€ 2,00
Tischkarten pro Stück	€ 2,00
Tischpläne	nach Angebot
Sichtschutz/Pflanzen	nach Angebot
Paravents	nach Angebot
Lounge Mobiliar	nach Angebot
Feuerkorb	€ 25,00
Empfangsteppich pro Meter	€ 10,00

Zusätzliche Ausstattung

Leinwand	€ 30,00
Beamer	€ 50,00
Kleine Musikanlage	€ 55,00
Musikanlage für Party (je nach Ausstattung)	ab € 350,00
Lichtanlage für Party (je nach Ausstattung)	ab € 250,00
Mikrofon	€ 35,00
Moderationskoffer	€ 25,00

Allgemeine Veranstaltungshinweise

Es gelten die AGB's der Waldwirtschaft Großhesselohe GmbH.

Einzusehen unter www.waldwirtschaft.de/?page_id=2716

Menükarten

Gerne erstellen wir Menükarten zum Preis von € 2,00 pro Stück. Auf Wunsch individuell gestaltet mit Ihrem Logo.

Umsatzgarantie

Bei alleiniger Nutzung eines Raumes erwarten wir eine Umsatzgarantie von € 45,00 pro Person, welche sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammensetzt. Eine eventuelle Differenz wird Ihnen als Raummiete in Rechnung gestellt.

Mehrwertsteuer

Die genannten Preise inkludieren die jeweils gesetzlich gültige Mehrwertsteuer.

Couvert & Stuhlhussen

Für weiße Tischwäsche, Hausblumen, Gedeck sowie Brot und Butter stellen wir in jedem Fall € 2,50 pro Gast in Rechnung. Gerne dekorieren wir auch mit beigefarbenen Stuhlhussen zum Preis von € 3,50 pro Stuhl.

Kork- und Tellergeld

Sie möchten ihren eigenen Kuchen oder Getränke mitbringen?

In diesem Fall berechnen wir für Kuchen ein Tellergeld von € 3,00 pro Person und für Weinflaschen bis 1,0 l € 25,00 pro Flasche. Bei Champagnerflaschen bis 1,0 l € 50,00 pro Flasche

Nachtzuschlag

Unabhängig vom weiterhin laufenden Getränke- und Speisenumsatz, erlauben wir uns Ihnen ab 1.00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag pro angefangener Stunde von € 120,00 in Rechnung zu stellen. Max. Sperrzeitverkürzung ist 3.00 Uhr.

Blumen

Zur Gestaltung von festlichem Blumenschmuck steht Ihnen unsere Floristin gerne zur Verfügung. Der Preis der Blumendekoration richtet sich nach Größe und Aufwand der Gestecke.

Parkplätze

Die Waldwirtschaft verfügt über einen angegliederten Parkplatz. Eine Veranstaltungsbuchung inkludiert keine Reservierung von Parkplätzen. Wir bitten um Verständnis, dass dies nicht möglich ist und es in den Sommermonaten zu Wartezeiten bei der Parkplatzsuche kommen kann.

Und so kommen Sie zu uns

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 Isartalbahnnhof-Großhesselohe liegt nur 10 Minuten entfernt. Kommen's doch einfach mal vorbei!

Mit dem Auto: Navigationssystem, Georg-Kalb-Strasse 3, 82049 Pullach

Falls Sie kein eigenes Auto haben, schauen Sie doch mal bei unserem Partner www.drive-now.com vorbei

Mit dem Fahrrad geht's am besten der Isar entlang. Wichtig: An der Großhesseloher Brücke müssen Sie auf die Pullacher Seite des Isarkanals wechseln. Nach 400 m rechts den Berg hoch.

Falls Sie kein eigenes Fahrrad haben, schauen Sie doch mal bei unserem Partner www.mvg.de/rad vorbei.

Mit der MVG erreichen Sie uns mit der S7 über die Station Isartalbahnnhof/Großhesselohe oder mit der Tram 15 und 25 über die Station Großhesseloher Brücke.

Einen Überblick erhalten Sie hier – www.mvg.de

Zu Fuß dauerts ca. 30 min vom Tierpark – auch hier müssen Sie an der Großhesseloher Brücke auf die Pullacher Seite des Isarkanals wechseln.

Mit dem Taxi nutzen Sie am besten unseren Partner UBER unter www.uber.com. Eine Fahrt von oder in die Innenstadt kostet hier ca. 20 €.