



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



 **Waldwirtschaft**
G R O ß H E S S E L O H E

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
Lage: Erdgeschoss



Isarsaal

Unser 130 m² großer Festsaal mit ca. 120 Sitzplätzen, teilbar
in Kaminstüberl mit offenem Kamin und Isarstube mit
Kachelofen.
Lage: Erdgeschoss



Salettl

Unser beheizbares Holzzelt mit direktem Blick in unseren Jazz-Biergarten mit ca. 150 Plätzen. 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



Allgemeine Veranstaltungshinweise

Menükarten

Gerne erstellen wir Menükarten zum Preis von € 0,50 pro Stück. Auf Wunsch individuell gestaltet mit Logo oder Text.

Umsatzgarantie

Bei alleiniger Nutzung eines Raumes erwarten wir eine Umsatzgarantie von € 40,00 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

Für weiße Tischwäsche, Gläser, 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 € 20,00 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 von € 110,00 pro angefangener Stunde in Rechnung zu stellen.

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.

Allgemeine Veranstaltungshinweise

Personenzahl

Die von Ihnen 3 Tage vor Veranstaltungstag genannte Personenzahl gilt für uns als Berechnungsgrundlage. Eine nachträgliche Stornierung ist nicht möglich.

Bei erheblich verminderter Gästezahl (>20 %), behalten wir uns Änderungen in Bezug auf die vereinbarte Platzierung (Räumlichkeit) vor.

Zustandekommen des Vertrages

€ 30,00 pro bestätigtem Gast werden 6 Wochen vor der Veranstaltung in Rechnung gestellt und müssen spätestens 4 Wochen vor dem Event auf dem Konto der Waldwirtschaft eingegangen sein.

Andernfalls behält sich die Waldwirtschaft vor, die Veranstaltung nicht durchzuführen.

Die Restzahlung inkl. eventueller Zusatzbuchungen ist nach Ende der Veranstaltung fällig.

Zahlungsmittel

Bei Zahlungen vor Ort akzeptieren wir keine Kreditkarten. Ihre Rechnung begleichen Sie bitte bar, mit EC-Karte oder gegen Rechnungsstellung.

Stornobedingungen

Tag der Buchung bis 6 Wochen vor der Veranstaltung	10 %
6 Wochen bis 1 Woche vor der Veranstaltung	50 %
1 Woche bis zum Veranstaltungstag	100 %

Die Prozentzahlen beziehen sich auf die geplanten Umsätze.

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.

Zur Begrüßung/Aperitif

Prosecco Scavi & Ray Spumante	0,75 l	€ 29,50
Lillet Berry	0,25 l	€ 6,50
Aperol Spritz	0,25 l	€ 6,50
Hugo	0,25 l	€ 6,50
Campari Orange	0,2 l	€ 5,50
Wawi Royal Kombucha, Himbeere, Prosecco	0,2 l	€ 6,50
Prisecco – prickelnder Apertif ganz ohne Alkohol Cuvée Nr. 11 – unreifer Apfel, Eichenlaub	0,75 l	€ 29,00
Wawi Fruchttraum - alkoholfrei - Maracuja, Ananas, Tonic, Grenadine	0,2 l	€ 6,50
Champagner Môtet & Chandon	0,75 l	€ 85,00

Bitte fragen Sie auch nach unseren saisonalen Aperitifs.

Vorspeisen – für Ihr individuell zusammengestelltes Menu

Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kerndl	€ 7,50
Rucolasalat mit Balsamico-Dressing mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	€ 8,00
Penne in Bärlauch-Pesto mit Spargelspitzen - als Vorspeise -	€ 10,50
Roulade von gebeiztem Lachs und Avocado auf Friséesalat	€ 12,50
Spargelsalat mit Vinaigrette und Salatherzen	€ 12,50

Suppen – für Ihr individuell zusammengestelltes Menu

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	€ 6,50
Tomatenessenz mit Quarknockerl	€ 6,00
Grießnockerlsuppe	€ 5,50
Leberknödelsuppe vom Wagyu Rind	€ 5,50
Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 5,50
Markklößchensuppe mit Schnittlauch	€ 5,50
Spargelcremesuppe	€ 6,50

Hauptgerichte - für Ihr individuell zusammengestelltes Menu

Portion Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut und geriebenem Kartoffelknödel	€ 16,50
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Berner Rösti	€ 19,00
Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Frühlingsgemüse und Butterspätzle	€ 16,80
Zarter Kalbsrahmbraten mit Frühlingsgemüse und hausgemachte Butterspätzle	€ 16,00
Bayerischer Zwiebelrostbraten mit jungen Speckbohnen und Röstkartoffeln	€ 22,50
Kaiser Wiener Schnitzel in Butter gebraten, dazu Röstkartoffeln und Preiselbeeren	€ 19,00
Saiblingsfilet auf Spargelragout mit neuen Kartoffeln	€ 23,50

Hauptgerichte - für Ihr individuell zusammengestelltes Menu

Portion Spargel mit Butter oder Sauce
Hollandaise und neuen Kartoffeln € 17,50

dazu wahlweise:

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb € 8,00
Zanderfilet gebraten € 10,00
Kleine Rinderlende € 11,00
Kleines Rinderfilet € 18,00

Kinder Wiener Schnitzel vom Kalb mit
Pommes Frites € 12,00

Dessert - für Ihr individuell zusammengestelltes Menu

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,50

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis € 7,50

Leichtes Quarkmousse mit
marinierten Erdbeeren € 8,50

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis € 7,50

Bayerisch Creme mit Fruchtmark
und frischen Früchten € 7,50

Zweierlei Schokoladenmousse
mit frischen Früchten der Saison € 8,90

Warme Apfelkücherl in Zimt-Zucker
gewendet mit Bourbon-Vanilleeis € 6,90

WaWi's Kaiserschmarrn mit
Zwetschgenröster oder Apfelkompott € 9,50

Menuvorschläge

Menu I

Spargelcremesuppe

Zarter Kalbsrahmbraten mit Frühlingsgemüse und hausgemachte Butterspätzle

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme

Preis pro Person

€ 29,50

Als Kindermenü € 20,00

Menuvorschläge

Menu II

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

Zürcher Kalbsrahmgeschnetzelttes mit Berner Rösti

Leichtes Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren

Preis pro Person

€ 31,50

Als Kindermenü € 22,50

Menuvorschläge

Menu III

Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Portion Spargel mit Butter oder Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln

Dazu wahlweise:

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb

Gebratenes Zanderfilet

Kleine Rinderlende

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Preis pro Person

€ 39,50 mit Schnitzel vom Kalb; € 40,50 mit Zander; € 41,50 mit Rinderlende und € 50,00 Gemischte Platte

Menuvorschläge

Menu IV

Knackige Romanaherzen mit lauwarmen Spargelspitzen auf Kräutervinaigrette

Tomatenessenz mit Quarkknockerl

Portion Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut und geriebenem Kartoffelknödel

WaWi's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster oder Apfelkompott

Preis pro Person

€ 41,50

Menuvorschläge

Menu V

Lachstatar mit Andechser Frischkäse und Blinis

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage

Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Frühlingsgemüse und Butterspätzle

Bayerisch Creme mit frischen Früchten der Saison

Preis pro Person

€ 39,50

Menuvorschläge

Kindermenu

Pfannkuchensuppe

Kinder Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites

Gemischtes Eis mit Sahne

Preis pro Kind

€ 21,50

Weinempfehlung – Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2015 Riesling Bermersheimer Hasenlauf Weingut Julius, Rheinhessen	0,75 l	€ 27,00
2015 Grauburgunder Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	0,75 l	€ 32,50
2015 Cuvée Sau Geil Sauer & Geisel, Franken	0,75 l	€ 33,50
2012 Cuvée „Liebstück für München“ Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 39,50
2015 Gmörk Grüner Veltliner Anton Bauer, Wagram	0,75 l	€ 37,50
2015 Cà dei Frati Lugana Cà dei Frati, Lombardei	0,75 l	€ 37,50
2013 Chardonnay „Löwengang“ Bio Alois Lageder, Südtirol	0,75 l	€ 69,00
2015 Lugana Azienda Agricola Ca Maiol, Lombardei	0,75 l	€ 30,50

Weinempfehlung – Rotweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2014 St. Laurent Wachtenburg Winzer, Pfalz	0,75 l	€ 25,50
2013 Cuvée „Gaudenz“ Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 32,50
2015 Zweigelt Salzl Seewinkelhof, Neusiedlersee	0,75 l	€ 26,50
2015 Primitivo Doppio Passo Vinicola Botter, Apulien	0,75 l	€ 33,50
2014 Ginepraia Rosso Fattoria Uccelliera, Toscana	0,75 l	€ 36,50
2012 Baron de Ley Reserva Rioja	0,75 l	€ 35,50
2008 Baron de Ley Gran Reserva Rioja, Selection Alexander v. Essen	0,75 l	€ 49,50

Weinempfehlung – Roséweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2015 Cuvée „Clarette“ Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 59,00
2015 Rosé vom Zweigelt Johann Topf, Kamptal	0,75 l	€ 28,50
2015 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 Charodonnay „eins zu eins“
A. Diehl, Pfalz, 2015

Rotwein Merlot Terre di Romeo
Cantina Colli Vicentini, Venetien, 2014

Prosecco Scavi & Ray Spumante DOC

Biere Spaten, Löwenbräu, Franziskaner

Alkoholfrei Wasser, Säfte, Cola, Spezi,
Getränke Limonaden

Warme Kaffee, Tee
Getränke

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

Zusätzliche Ausstattung

Kerzenständer, 60 cm inkl. Kerzen	€ 15,00
Stuhlhussen pro Stuhl	€ 3,50
Blumengestecke	nach Angebot
Menükarten pro Tisch	€ 0,50
Tischkarten pro Stück	€ 1,00
Tischpläne	nach Angebot
Sichtschutz/Pflanzen	nach Angebot
Paravents	nach Angebot
Lounge Mobiliar	nach Angebot
Feuerkorb	€ 25,00
Empfangsteppich pro Meter	€ 10,00

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 25 über die Station Geiseltasteig.

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 €.