



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 geliebten 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 Hesselöcher 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 DOC	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, Anans, Tonic, Grenadine	0,2 l	€ 6,50
Champagner Môtet & Chandon	0,75 l	€ 85,00

Bitte fragen Sie auch nach unseren saisonalen Aperitifs.

Empfangshäppchen

Kleine Schnittlauch-, Schmalz-, Obatzda- und Frischkäsehäppchen	p. Person € 4,20
„Dreierlei“ - Ciabattabruschetta mit Tomate & frischem Basilikum, Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Chilidip und Lachstatarhäppchen	p. Person € 7,50
Kalbstatarhäppchen	p. Stück € 3,50
Rindertatarhäppchen	p. Stück € 5,00
Kleiner feiner Pichelsteiner mit Wagyu- Fleisch aus hauseigener Zucht im großen Kupfertopf serviert (ab 20 Portionen)	p. Person € 7,50

Fingerfood

Mindestabnahme 10 Stück pro Gericht

Mozzarella mit Kirschtomaten Pesto & Balsamico	€ 3,00
Gemüesticks an Kräuter-Schmand	€ 3,00
Shrimps-Cocktail im Glas	€ 4,50
Griebenschmalz, Radieschen und Radi	€ 3,00
Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln	€ 3,00
Roastbeef mit Remoulade	€ 4,00
Cremesuppe (je nach Jahreszeit zum Beispiel Kürbis) in der Tasse	€ 3,00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes	€ 4,00
Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Rucolasalat	€ 3,50
Risotto (Einlage je nach Jahreszeit z. B. Pilze, Spargel, Gemüse)	€ 3,50

Fingerfood

Mindestabnahme 10 Stück pro Gericht

Garnelenspießchen	€ 4,50
Puten-Saté-Spießchen würzig mariniert	€ 4,00
Backhendl mit Kartoffelsalat	€ 3,50
Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert mit Speck, Zwiebeln und Rucola mit Trüffel und Lauchzwiebeln	€ 9,50 € 11,50
WaWi's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	€ 3,00
Zweierlei Schokomousse	€ 3,00
Sorbet (Cassis, Zitrone, Schoko-Minze) - auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen –	€ 7,50
Fingerfoodpauschale (inkludiert bis zu 8 kalte und warme Gerichte)	p. Person € 21,50

Suppen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	€ 6,50
Tomatenessenz mit Quarkknockerl	€ 6,00
Grießnockerlsuppe	€ 5,50
Leberknödelsuppe vom Wagyu Rind	€ 5,50
Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 5,50
Markklößchensuppe mit Schnittlauch	€ 5,50
Kraftbrühe vom Wagyu-Rind mit getrüffeltem Grießnockerl	€ 6,50
Karotten-Ingwersuppe	€ 6,00
Kartoffelcremesuppe mit Gemüse- würfeln und gebratenen Regensburgern	€ 6,00
Hummercremesuppe mit Einlage	€ 9,50

**Gerne empfehlen wir Ihnen unsere saisonalen Schmankerl
wie Spargel & Pfifferlinge zu der jeweiligen Jahreszeit!**

Vorspeisen

Bunte Blattsalate in WaWi's Hausdressing mit gerösteten Kernen	€ 7,50
Rucolasalat mit Balsamico-Dressing, dazu Kirschtomaten und gehobelter Parmesan	€ 8,00
Gemischte Marktsalate mit gebratenen Austernpilzen	€ 9,50
Romanasalatherzen mit WaWi's Hausdressing und Sellerie-Chips	8,50
Tafelspitzsülze mit bunten Blattsalaten und Kernöl-Dressing	€ 11,00
Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende mit WaWi-Trüffelsoße und Parmesan	€ 12,50

Vorspeisen

Lachstatar mit Andechser Kräuterfrischkäse und Blini	€ 12,50
Vitello Tonnato, gekochte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße mit Kapern	€ 12,50
Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl und Röstkartoffeln	€ 13,50
Hausgemachtes Kalbstatar mit Essiggurke, Zwiebeln und Röstbrot	€ 14,50

WaWi's Biergartenschmankerl

Radi, Radieserl, Obatzda, Speck, Schmalz- und Schnittlauchbrot	p. Person
ab 5 Personen	€ 10,50
dazu empfehlen wir:	p. Stück
ofenfrische Brez'n	€ 1,50

Zwischengang

Feine Linguine mit Lauch-Pesto	€ 7,50
Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan	€ 8,50
Cremiges Steinpilz-Risotto mit Kirschtomaten und Parmesan	€ 10,50
Flußkrebse in Hummersoße mit Linguine	€ 13,50
Zwischengang	€ 13,50
Hauptgang	€ 18,50

Hauptgerichte

Knuspriger Schweinsbraten vom Hofgut Schwaige mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	€ 12,90
Zarter Kalbsrahmbraten mit Marktgemüse und Butterspätzle	€ 16,00
Gesottener Ochsentafelspitz mit Karotten-Meerrettichsoße, Butterbohnen und Röstkartoffeln	€ 17,50
Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel	€ 16,50
Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Bohnenbündchen und Butterspätzle	€ 16,80
In Parmaschinken gebratene Perlhuhnbrust auf Steinpilz-Risotto und Brokkoli	€ 17,50
Zürcher Kalbsrahmgeschnetztes mit Berner Rösti	€ 19,00
Eine halbe, frische Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	€ 19,80

Hauptgerichte

Ochsenlende im Ganzen gebraten mit Rotwein-Schalottensoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 22,50
Kalbsfilet mit Morchelrahm, Romanesco und Kartoffelkrustel	€ 23,50
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken in Steinpilzrahmsoße mit Brokkoli und Schupfnudeln	€ 23,80
Rinderfilet aus eigener Zucht mit grüner Pfeffersoße, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin	€ 31,50
Wildhasenrückenfilet auf Blaubeersoße mit Mandelbrokkoli und Schupfnudeln	€ 21,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Portweinsauce, dazu Vichy-Karotten und getrüffeltes Kartoffelpüree	€ 21,50

Auswahl aus der gutbürgerlichen Küche

Rindersaftgulasch	€ 15,00
Gesottener Tafelspitz mit Karotten–Meerrettichsoße	€ 17,50
Sauerbraten	€ 16,50
Rinderschmorbraten	€ 16,50
„Boef à la mode“	€ 16,50
Gefüllte Kalbsbrust mit Semmelfülle	€ 16,00

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

Speckbohnen - Bayrisch Kraut - Apfelblaukraut
buntes Grillgemüse – Broccoli, Vichy-Karotten
Kartoffel-, Semmel-, Serviettenknödel
Salz-, Brat-, Pellkartoffeln
Reis - Wildreis
verschiedene Nudeln
Spätzle

Fisch - und vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan	€ 12,50
Gemüsepfanne mit Annabell-Kartoffeln und Mozzarella gratiniert	€ 13,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Safranschaum, jungem Spinat und getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 21,00
Filet vom Starnberger Seesaibling mit Schupfnudel-Gemüsegröstl und Prosecco-Schaum	€ 21,50
WaWi's Fischteller mit Gemüse-Nudelgröstl und Safranschaum	€ 23,00

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße	€ 6,00
WaWi's Auszogne mit Vanilleeis	€ 6,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	€ 6,80
Warme Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis	€ 6,50
Marillen-Eisknödel auf Kirschragout	€ 8,50
Hausgemachte Bayrisch Creme mit frischen Früchten der Saison	€ 7,50
Topfenpalatschinken mit Vanillesoße	€ 7,50
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten der Saison	€ 8,90

Dessert

Parfait Ihrer Wahl mit frischen Früchten der Saison	€ 8,90
WaWi's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster oder Apfelkompott (ab 30 Personen in der Showpfanne flambiert)	€ 9,80

Dessertbuffet

mit verschiedenen Schmankerln aus unserer Patisserie (gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche)	p. Person € 11,50
--	----------------------

Käseplatte

Bayerische Käsevariation mit Feigensenf, Trauben und Baguette	€ 9,50
--	--------

Mitternachtsimbiss

Kesselfrische Weißwürste Stück € 3,00
ofenfrische Brez'n € 1,50

Spiegeleier mit frischen Kräutern und
Speck (vor den Gästen in einer
großen Pfanne gebraten) p. Person
ab 20 Personen € 6,50

Gulaschsuppe, dazu unser Hausbrot p. Person
ab 20 Personen € 6,50

Brunch inklusive Säfte

Ab 40 Personen

Weißwürste, Eier, Speck, Brot, Brez'n, Gebäck,
Räucherlachs, Wurst- und Käseplatten, Obst, Cerealien,
Joghurt, Gemüse-Sticks mit Dips, Strudel, Kaiserschmarrn
sowie
4 warme Speisen nach Vereinbarung

Preis pro Person
€ 32,50

Ein ganz besonderes Schmankerl

Spanferkel - im Ganzen gebraten -
mit Dunkelbiersoße, Apfelblaukraut,
Semmelknödel und geriebenem
Kartoffelknödel
-vor Ihren Gästen tranchiert-

p. Person
ab 25 Personen € 17,50

Rinderfilet - im Ganzen gebraten -
mit Sauce Béarnaise, dazu buntes
Marktgemüse und Kartoffelgratin
ab 5 Personen

p. Person
€ 31,50

Menüvorschläge

Menü I

ab 10 Personen

Festtagsuppe mit dreierlei Einlage

Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel

Dampfnudel mit Vanillesoße

Preis pro Person

€ 29,00

Menüvorschläge

Menü II

ab 10 Personen

Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan

Zarter Kalbsrahmbraten mit Marktgemüse und
Butterspätzle

Bayrisch Creme mit Himbeermark und frischen
Früchten der Saison

Preis pro Person

€ 29,50

Menüvorschläge

Menü III

ab 10 Personen

Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kernen

Rindskraftbrühe mit Grießnockerl

In Parmaschinken gebratene Perlhuhnbrust
auf Steinpilz-Risotto und Brokkoli

Schaumiges Quarkmousse
mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person

€ 34,50

Menüvorschläge

Menü IV

ab 10 Personen

Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing
und Speckcroûtons

Tomatenessenz mit Quarknockerl

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

Zweierlei Schokoladenmousse
mit frischen Früchten der Saison

Preis pro Person

€ 44,50

Menüvorschläge

Wildmenü
ab 10 Personen

Wildpastete mit Preiselbeer-Sahne
und Kräutersalat

Fasanenessenz mit Pistazienockerl

Rehschnitzel mit Hagebuttensauce
Brokkoli und Kartoffelgratin

Frische Erdbeeren mit Pistazieneis und Weinschaum

Preis pro Person
€ 43,50

Menüvorschläge

Goldochsen-Menü
ab 10 Personen

Sülze von Ochsenrippe aus eigener Zucht
auf Radi-Carpaccio mit Lauch-Vinaigrette

Aus dem Kupfertopf am Tisch eingestellt:
Gesottener Tafelspitz, Ochsenrippe und
Beinscheibe aus eigener Zucht mit Wurzel-
gemüse in der Brühe.
Dazu servieren wir Rahmwirsing und Kartoffel-
schmarrn, Frankfurter Grüne Sauce, frisch
geriebenen Kren und Apfel- Meerrettich

WaWi's Kaiserschmarrn mit
Zwetschgenröster und Apfelkompott

Preis pro Person
€ 41,50

Menüvorschläge

Vegetarisches Menü
ab 10 Personen

Gemüseflan mit Kräuterschmand

Tomatencremesuppe mit Croutons

Gemüsepflanzerl auf Spinatsoße

Marillen-Eisknödel mit Kirschragout

Preis pro Person

€ 31,00

Büffetvorschläge

BBQ-Büffet

ab 30 Personen
(April - September)

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Gurken-, Tomatensalat, Krautsalat, Rote Beete-Salat und Kartoffelsalat

Steaks von der Ochsenlende, Schweinenacken und Putenbrust, Lammchops, Nürnberger Rostbratwürstl, Mexicanos-Würstl, Spareribs, Garnelenspiesse

Kartoffel-Wedges, Pommes Frites, Knoblauchbaguette, Maiskolben, gegrilltes Gemüse

Salsasauce, Kräuter- Crème fraîche, Knoblauchquark, Kräuterbutter, Currysauce

Preis pro Person

€ 38,50

Büffetvorschläge

Isar - Büffet

ab 40 Personen

Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing
Tomatencarpaccio mit Mozzarella und frischem Basilikum
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Shrimpscocktail mit Ananas und Champignons
Hausgebeizter Lachs
Roastbeef mit Remouladensoße
Vitello Tonnato – fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit
Thunfischsauce
Blattsalate mit zweierlei Dressing, Rohkostsalate
Butter, Griebenschmalz, Bayerische Brotauswahl

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Bouillabaise-Gemüse mit
Safranschaum
Ochsenlende im Ganzen gebraten mit Rotwein-
Schalottensauce, dazu Gemüse und Kartoffelgratin
Schupfnudeln mit Gemüsegröstl

Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet
warmer hausgemachter Apfelstrudel
zweierlei Schokomousse
Frischer Obstsalat
und weitere Leckereien aus unserer Patisserie

Preis pro Person
€ 52,00

Büffetvorschläge

Floßfahrt - Büffet

ab 40 Personen

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

Bayerische Brotauswahl, Schmalz, Butter

Spanferkelkeule, Kalbshaxe, Bauernente, Dunkelbiersauce, Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel

WaWi's Kaiserschmarrn aus der großen Showpfanne mit Zwetschgenröster & Apfelkompott

Preis pro Person

€ 42,50

Büffetvorschläge

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

Vitello Tonnato – fein aufgeschnittenes Kalbfleisch
mit Thunfischsauce, Rauchwürste
Räucherlachs, geräucherte Saiblingfilets, Shrimpsalat
Marinierter Tafelspitz in Kernöl-Dressing
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
WaWi's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Preis pro Person

€ 49,50

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	1,5 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, 2015

Prosecco Scavi & Ray Spumante DOC

Biere Spaten, Löwenbräu, Franziskaner

Alkoholfrei Wasser, Säfte, Cola, Spezi,
Getränke Limonaden

Warme Kaffee, Tee
Getränke

Jede weitere Stunde pro Person € 5,00.

Cocktails im Rahmen der Pauschale € 6,50/Stück

Getränkepausche wie oben zzgl. Spirituosen
pro Person € 43,00

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

Zusätzliche Ausstattung

Kerzenständer, 60 cm inkl. Kerzen	€ 15,00
Stuhlhussen pro Stuhl	€ 3,50
Blumengestecke	nach Angebot
Menükarten pro Stück	€ 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 Isartalbahnhof-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 Isartalbahnhof/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 €.