



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
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
(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 € 1,50 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 € 105,00 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

Glühweinpfang am Feuerkorb
2 Haferl Glühwein inkl. heißen Maroni p. Person € 12,50

Ab 50 Personen servieren wir den Glühwein im Kupfertopf

Hausgemachter Glühwein rot	Haferl	€ 5,00
Weißer Bischof - Glühwein	Haferl	€ 5,00
Weihnachtspunsch - alkoholfrei	Haferl	€ 4,50
Wawi Wintertraum Bratapfel, Zitrone, Prosecco	0,2 l	€ 6,50
Hot Honey Caipirinha Cachaca, Limette, Orange, Honig	0,2 l	€ 9,50
Wawi Winter Orange - alkoholfrei - Kumquats, Himbeer, Lime, Ginger Ale	0,2l	€ 6,50
Champagner Môt & Chandon	0,75l	€ 95,00

Empfangshäppchen

Heiße Maroni p. Person € 4,00

Kleine Schnittlauch-, Schmalz-,
Obatzda- und Frischkäsehäppchen p. Person € 4,50

„Dreierlei“ - Ciabattabruschetta mit
Tomate und frischem Basilikum,
Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit
Chilidip und Lachstatarhäppchen p. Person € 7,50

Kalbstatarhäppchen p. Stück € 4,00

Weihnachtlich, essbare Tischdekoration

mit Äpfel, Nüssen, Mandarinen und
Weihnachtsgebäck auf Tannenzweigen p. Person
€ 3,50

Suppen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	€ 6,50
Brühe und Leberknödel vom Wagyu-Rind	€ 6,00
Wildkraftbrühe mit Wildockerl und Gemüsewürfel	€ 7,50
Kürbiscremesuppe mitgerösteten Kerndl	€ 7,00
Maronencremesuppe mit Rum-Sahne	€ 7,50

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate in Wawi's Hausdressing mit gerösteten Kerndl	€ 7,50
Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckkrusterl und Croutons	€ 8,00
Gänseleberterrine mit Apfelgelée und jungem Feldsalat	€ 11,50
Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende mit WaWi - Spezial Trüffelsoße und Parmesan	€ 13,50
Gebratene Garnelen - 2 Stück - auf feinem Kürbis-Risotto	€ 13,50
geräucherte Gänsebrust mit eingelegtem Kürbis und Feldsalat	€ 14,50

Zwischengang

Gröstl von der Ente mit Gemüse und Scheiben vom Kartoffelknödel	€ 11,50
Abgeschmolzene Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit Kirschtomaten und Parmesan als Hauptgericht	€ 10,50 € 15,50
Lachs-Zander-Terrine mit Dill-Schmand und Pellkartoffeln	€ 12,50
Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffelschaum und gehobeltem Wintertrüffel	€ 18,50
Flusskrebse in Hummerschaum mit Kaiserschoten und gerösteten Bandnudeln als Hauptgericht	€ 14,50 € 20,50

Ein ganz besonderes Schmankerl

Ganzes Spanferkel mit Dunkelbiersoße, Apfelblaukraut, Semmelknödel und geriebenem Kartoffelknödel -vor Ihren Gästen tranchiert- ab 25 Personen	p. Person € 17,50
---	----------------------

Wawi's Biergartenschmankerl auf dem Holzbrett am Tisch eingesetzt mit Radi, Radieserl, Tiroler Speck, Obatzda, Schmalz- und Schnittlauchbrot	p. Person € 17,50
dazu unsere ofenfrische Brez'n	Stück € 1,50

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmschwammerl, dazu Speck-Bohnen und hausgemachte Butterspätzle	€ 16,50
Piccata Milanese von der Pute mit Spaghetti und Tomatensauce	€ 15,50
Portion Weihnachtsganserl mit Maronen-Blaukraut, Kartoffelknödel und Reiberdatschi	€ 23,50
Edel-Hirschgulasch mit Apfelblaukraut und hausgemachten Butterspätzle	€ 19,00
Ochsenlende – im Ganzen gebraten - auf Rotwein-Schalottensauce, dazu Speck-Bohnen und Kartoffelgratin	€ 21,50
Filet vom Milchkalb auf Morchelrahm mit glacierten Kaiserschoten und gerösteten Bandnudeln	€ 22,50
Gebratene Perlhuhnbrust auf Erbspüree mit glacierten Karotten und Portwein-Jus	€ 18,00

Hauptgerichte

Rosa gebratener Hirsch-Kalbsrücken auf fruchtigem Wacholderrahm, dazu gebratene Pilze, Speck-Rosenkohl und Butterspätzle	€ 23,50
Rinderfilet – aus eigener Zucht - mit Sauce béarnaise, Bohnenbündchen und Kartoffelrösti	€ 32,50
Gebratenes Saiblingsfilet auf Steinpilz-Risotto und Romanesco	€ 21,50
½ frische Gutshofente mit Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel	€ 19,50

Rehrücken „Baden Baden“ – ab 6 Personen –
im Speckmantel gebraten mit Preiselbeer-Birne,
glacierten Trauben und Wacholdersauce

dazu servieren wir:

Rosenkohl, Broccoli oder Blaukraut

Spätzle oder Pommes Williams pro Portion € 32,50

Dessert

Lebkuchenmousse mit Apfel-Rosinenragout	€ 8,50
Apfelterrine mit Most-Sabayon und Walnusseis	€ 8,50
Christstollen-Parfait mit Mandarinenragout	€ 8,50
Spekulatiusmousse mit hausgemachtem Rumtopf	€ 8,50
Warme Mohn-Schupfnudeln mit Zwetschgenröster	€ 10,50
Weihnachtliche Dessertvariation - ein Streifzug durch unsere Patisserie	€ 11,50
Feine Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen	€ 12,50

Das besondere Highlight

Wawi's Kaiserschmarrn
in der großen Showpfanne flambiert
- ab 25 Personen – mit Zwetschgenröster p. Person
und Apfelkompott € 10,50

bei geringer Personenanzahl gerne auch im
Reindl am Tisch flambiert

Menuvorschläge

Menü I

ab 10 Personen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

½ frische Bauernente mit Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel

Apfelterrinen mit Most-Sabayon und Walnusseis

Preis pro Person

€ 34,00

Menuvorschläge

Menü II

ab 10 Personen

Rucolasalat in Balsamicodressing mit
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Gebratenes Saiblingsfilet auf Steinpilz-Risotto
mit Romanescoröschen

Spekulatiusmousse mit hausgemachtem Rumtopf

Preis pro Person

€ 35,50

Menuvorschläge

Menü III

ab 10 Personen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl

Portion Weihnachtsganserl mit Maronen-Blaukraut,
Kartoffelknödel und Reiberdatschi

Lebkuchenmousse mit Apfel-Rosinenragout

Preis pro Person

€ 37,50

Menuvorschläge

Menü IV

ab 10 Personen

Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing mit
Speck-Krusterl und Croutons

Apfelmostschaumsuppe mit Kräuter-Croutons

Ochsenlende – im Ganzen gebraten - auf
Rotwein-Schalottensauce, dazu Speck-Bohnen
und Kartoffelgratin

Christstollen-Parfait mit Mandarinenragout

Preis pro Person

€ 41,50

Menuvorschläge

Menü V

ab 10 Personen

Lachs-Tatar mit Andechser Kräuter-Frischkäse
und Pellkartoffeln

Wildkraftbrühe mit Wildnockerl und feinem Gemüse

Filet vom Milchkalb auf Morchelrahm, dazu glacierte
Kaiserschoten und geröstete Bandnudeln

Weihnachtliche Dessertvariation – ein Streifzug durch
unsere Patisserie

Preis pro Person
€ 49,50

Menuvorschläge

Menü VI

ab 10 Personen

Carpaccio von der bayrischen Ochsenlende mit
Wawi's Trüffelsauce und gehobeltem Parmesan

Maronenschaumsuppe mit Rum-Sahne

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken auf Steinpilzrahm, dazu
Speck-Rosenkohl und Kartoffelkrusterl

Joghurt-Mandarinenparfait auf Cranberryschaum

Preis pro Person
€ 49,50

ohne Carpaccio
€ 38,50

Weinempfehlung – Weissweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2016 Sauvignon blanc Schlossberg Weingut Sternat Lenz - Südsteiermark	0,75 l	€ 26,50
2016 Riesling Bermersheimer Hasenlauf Weingut Julius – Rheinhessen	0,75 l	€ 27,00
2016 Lugana Limne D.O.C. Weingut Tenuta Rovaglia – Lombardei	0,75 l	€ 29,50
2016 Chardonnay „eins zu eins“ Weingut A.Diehl – Pfalz	0,75 l	€ 29,50
2016 Cuvée Sau Geil Weingut Sauer und Geisel – Franken	0,75 l	€ 34,00
2016 Grüner Veltliner „Am Berg“ Weingut Bernhard Ott – Wagram	0,75 l	€ 35,50
2015 Lugana I Frati D.O.C. Weingut Cà dei Frati - Sirmione	0,75 l	€ 37,50
2015 – Cuvée Liebstück für München Weingut Knipser – Pfalz	0,75 l	€ 39,50

Weinempfehlung - Rotweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2014 St.Laurent Weingut Wachtenburg Winzer - Pfalz	0,75 l	€ 25,50
2015 Zweigelt Weingut Salzl Seewinkelhof - Neusiedlersee	0,75 l	€ 28,50
2015 Primitivo Doppio Passo Weingut Vinicola Botter – Apulien	0,75 l	€ 33,50
2013 Gaudenz. Weingut Knipser - Pfalz	0,75 l	€ 33,00
2011 Baron de Ley Reserva D.O.C. Weingut Baron de Ley – Rioja	0,75 l	€ 35,50
2014 Ginepraia Rosso Weingut Fattoro Uccelliera - Toskana	0,75 l	€ 36,50
2005 Baron de Ley Gran Reserva, Viña Imas Weingut Baron de Ley – Rioja	0,75 l	€ 49,50
2012 Cuvée X Weingut Knipser – Pfalz	0,75 l	€ 79,00

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 Chardonnay „eins zu eins“
A. Diehl - Pfalz

Rotwein Merlot Terre di Romeo
Cantina Colli Vicentini - Venetien

Prosecco Scavi & Ray Spumante DOC

Biere Spaten, Löwenbräu, Franziskaner

Alkoholfrei Wasser, Säfte, Cola, Spezi,
Getränke Limonaden

Warme Kaffee, Tee
Getränke

Weihnachtliche Tischdekoration

Essbare, festliche Tischdekoration mit
Äpfel, Nüssen, Mandarinen und
Weihnachtsgebäck auf Tannenzweigen
dekoriert

p. Person
€ 3,50

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
Menukarten pro Stück	€ 1,50
Tischkarten pro Stück	€ 0,50
Tischpläne	nach Angebot
Sichtschutz/Pflanzen	nach Angebot
Paravents	nach Angebot
Lounge Mobiliar	nach Angebot
Feuerkorb	€ 25,00
Empfangsteppich pro Meter	€ 15,00

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

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 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.