



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 Tisch. 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 Royal		
Kombucha, Himbeerpüree, Prosecco	0,2 l	€ 6,50
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	€ 85,00

Empfangshäppchen

Heiße Maroni p. Person € 4,00

Bayrische Schmankerlparade -
kleine Schnittlauch-, Schmalz-,
Obatzda- und Frischkäsehäppchen p. Person € 4,50

„Dreierlei“ – Ciabatta-Bruschetta mit
Tomate und frischem Basilikum,
Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit
Chili-Dip und Lachstatar-Häppchen p. Person € 7,50

Kalbstatar-Häppchen p. Stück € 4,00

Kleiner, feiner Pichelsteiner Eintopf,
mit Wagyu Fleisch aus eigener Zucht
im großen Kupfertopf serviert
- ab 50 Personen - p. Person € 7,50

Unsere Auswahl für Ihr persönlich zusammengestelltes Menü

Suppen

Festtagssuppe
mit dreierlei Einlage € 6,50

Tomatenessenz
mit Quarknockerl € 6,50

Rindskraftbrühe mit einer Einlage
- Grießnockerl
- Leberknödel
- Leberspätzle
- Pfannkuchenstreifen
- Markklößchen € 6,00

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kerndl € 7,00

Maronencremesuppe
mit Rum-Sahne € 7,50

Kartoffelcremesuppe
mit Gemüsewürfel und abgebräunter
Regensburger € 6,50

Vorspeisen

Bunte Blattsalate
mit WaWi's Hausdressing und gerösteten
Kerndl € 7,50

Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing,
Speckkrusterl und Croutons € 8,50

Kopfsalatherzen
mit Hausdressing und eingelegtem Kürbis € 8,50

Tafelspitzsülze mit Kernöldressing
und winterlichen Blattsalaten € 10,50

Carpaccio von der bayrischen Ochsenlende
mit WaWi-Trüffelsauce und € 13,50

Vitello tonnato – gekochte Kalbfleischscheiben
mit Thunfischsauce und Kapern € 12,50

Hausgemachtes Kalbstatar
mit Essiggurkel und Röstbrot
als Hauptgericht € 9,50
€ 14,50

Lachstatar
mit Andechser Frischkäse und Kartoffelchen € 11,50

Zwischengang

Gröstl von der Ente mit Gemüse und Scheiben vom Kartoffelknödel	€ 11,50
Abgebräunte Blutwurst mit Majoran-Kraut und Kartoffelpüree	€ 9,50
Abgeschmolzene Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit Kirschtomaten und Parmesan	€ 9,50
Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan	€ 8,50
Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffelschaum und gehobeltem Wintertrüffel	€ 18,50
Linguine mit Kräuterpesto und gebratenen Garnelen	€ 15,50
Cremiges Steinpilz-Risotto mit Cocktailtomaten und Parmesan	€ 11,50
Flusskrebse in Hummerschaum mit Zuckererbsen und gerösteten Bandnudeln	€ 14,50

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und geschabtem Parmesan	€ 14,50
Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit Cherrytomaten und Parmesan	€ 15,50
Grillgemüse-Pfanderl mit Annabelle-Kartoffeln und Mozzarella gratiniert	€ 13,50

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Balsamicolinsen und Anabelkartoffeln	€ 20,50
Filet vom Starnberger Seesaibling mit Schupfnudel-Gemüse-Gröstl und Proseccoschaum	€ 20,50
Flusskrebse in Hummerschaum mit Kaiserschoten und gerösteten Bandnudeln	€ 20,50

Hauptgerichte

Knuspriger Schweinsbraten vom Hofgut Schwaige mit Speck-Krautsalat, Kartoffel- und Semmelknödel	€ 12,90
Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmschwammerl, dazu Speck-Bohnen und hausgemachte Butterspätzle	€ 16,50
Portion Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel	€ 16,50
Zarter Kalbsrahmbraten mit Gemüsebouquet und Butterspätzle	€ 16,50
Gesottener Ochsen-Tafelspitz mit Karotten-Meerrettichsauce, Butterbohnen und Röstkartoffeln	€ 17,50
Kalbsrahmgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Berner Rösti	€ 19,50
Filet vom Milchkalb auf Morchelrahm mit glacierten Kaiserschoten und gerösteten Bandnudeln	€ 23,50

Hauptgerichte

Bayrische Ochsenlende - im Ganzen gebraten – auf Rotwein-Schalottensauce, dazu Speck-Bohnen und Kartoffelgratin	€ 21,50
Steak vom Rinderfilet aus eigener Zucht auf Pfefferrahm mit buntem Marktgemüse Kartoffelgratin	€ 32,50
Perlhuhnbrust im Parmaschinken gebraten auf Steinpilz-Risotto und Broccoliröschen	€ 18,00
½ rösche Gutshofente mit Apfellaukraut und geriebenem Kartoffelknödel	€ 19,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Himbeeressig-Sauce, dazu Zuckerschoten und geröstete Schupfnudeln	€ 22,50
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken auf Steinpilzrahm mit Broccoli und abgebräunten Schupfnudeln	€ 23,50

Hauptgerichte

Rinderfilet im Ganzen gebraten

- ab 5 Personen -
mit Sauce béarnaise, dazu buntes
Marktgemüse und Kartoffelgratin

p. Person
€ 31,50

Auswahl aus der gutbürgerlichen Küche

Rindersaftgulasch € 15,50

Gesottenes Tafelspitz mit
Karotten–Meerrettichsoße € 17,50

Sauerbraten € 16,50

Rinderschmorbraten € 16,50

„Boef á la mode“ € 16,50

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

Speckbohnen, Bayrisch Kraut, Apfelblaukraut, Grillgemüse
Kartoffel-, Semmel-, Serviettenknödel
Salz-, Brat-, Pellkartoffeln, Reis, Wildreis, verschiedene Nudeln
Spätzle

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße € 6,50

WaWi's Auszogne mit Vanilleeis € 6,50

Apfelstrudel mit Vanilleeis € 6,90

Apfelkücherl
in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis € 6,90

Marilleneisknödel auf Kirschrägout € 8,50

Bayrisch Creme
mit hausgemachtem Rumtopf € 7,50

Topfenpalatschinke mit Vanillesoße € 7,50

Zweierlei Schokoladenmousse
mit Kirschrägout € 7,50

Süße Mohnschupfnudeln
mit Zwetschgenkompott € 10,50

Parfait Ihrer Wahl
mit hausgemachtem Rumtopf oder Früchten
der Saison € 8,50

Das besondere Highlight

WaWi's Kaiserschmarrn in der großen Showpfanne flambiert - ab 25 Personen - mit Zwetschgenröster und Apfelkompott

p. Person
€ 10,50

Bei geringerer Personenanzahl gerne auch im Reindl am Tisch flambiert

Dessertbuffet

mit verschiedenen Schmankerln aus unserer Patisserie
(gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche)

p. Person
€ 11,50

Käseplatte

Bayerische Käsevariation mit Feigensenf Trauben und Weißbrot

€ 12,50

Mitternachtsimbiss

Kesselfrische Weißwürste –Stück -	€ 3,00
Ofenfrische Brezn	€ 1,50

Spiegeleier
mit frischen Kräutern und Speck
(vor den Gästen in einer großen Pfanne gebraten)

p. Portion	
ab 20 Personen	€ 6,50

Gulaschsuppe, dazu Hausbrot	
ab 20 Personen	€ 6,50

Menuvorschläge

Menü I

ab 10 Personen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut,
Kartoffel- und Semmel

Dampfnudel mit Vanillesauce

Preis pro Person

€ 28,50

Menuvorschläge

Menü II

ab 10 Personen

Rucolasalat in Balsamicodressing mit
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Zarter Kalbsrahmbraten mit Gemüseboouquet
und hausgemachten Butterspätzle

Bayrisch Creme an Blaubeer-Ragout

Preis pro Person

€ 29,50

Menuvorschläge

Menü III

ab 10 Personen

Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kerndl

Rindskraftbrühe mit Grießnockerl

Perlhuhnbrust im Parmaschinken gebraten auf
Steinpilz-Risotto und Broccoli

Schaumiges Quarkmousse mit Obstsalat

Preis pro Person

€ 37,50

Menuvorschläge

Menü IV

ab 10 Personen

Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckkrusterl
und Croutons

Tomatenessenz mit Quarknockerl

Rinderfilet - im Ganzen gebraten – mit Sauce béarnaise,
buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Zweierlei Schokoladenmousse – schwarz & weiß –
an Kirschragout

Preis pro Person

€ 51,50

Menuvorschläge

Wildmenü

ab 10 Personen

Wildpastete mit Johannisbeer-Sahne und Vogelsalat

Steinpilzessenz mit Profiteroles

Rehschnitzel im Mandelmantel auf Preiselbeersauce,
dazu Broccoli und Kartoffelgratin

Bayrisch Creme an Himbeermark mit frischen Früchten

Preis pro Person

€ 45,00

Unsere Spezialitäten

WaWi's Biergartenschmankerl

Radi, Radieserl, Obatzda, Speck, Schmalz-
und Schnittlauchbrot

ab 5 Personen

p. Person

€ 10,50

Stück

dazu ofenfrische Brez'n

€ 1,50

Ein ganzes Spanferkel
mit Dunkelbiersoße, Apfelblaukraut,
Semmelknödel und geriebenem

Kartoffelknödel

-vor Ihren Gästen tranchiert-

ab 25 Personen

p. Person

€ 17,50

Dessertbuffet

mit verschiedenen Schmankerln aus unserer
Patisserie

(gerne berücksichtigen wir Ihre
individuellen Wünsche)

p. Person

€ 11,50

Büffetvorschläge

Isar - Büffet

ab 40 Personen

Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing
Tomatencarpaccio mit Mozzarella und frischem Basilikum
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Shrimpscocktail mit Ananas und Champignons
Roastbeef mit Remouladensoße
Blattsalate mit Balsamicodressing, Rohkostsalate
Butter, Griebenschmalz, Bayerische Brotauswahl

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

Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet
warmer hausgemachter Apfelstrudel
Wawi's Kaiserschmarrn
Frischer Obstsalat
und weitere Leckereien aus unserer Patisserie

Preis pro Person

€ 51,50

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, Ente, Blaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel

Bayrisch Creme
Rote Grütze mit Vanillesoße
WaWi's Auszogne

Preis pro Person

€ 41,50

Büffetvorschläge

König Ludwig - Büffet

ab 40 Personen

Schmalz, Butter, Obatzda, Radi, Radieserl, Schnittlauchbrote

Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedenen angemachten Salaten und Blattsalaten der Saison mit mehreren Dressings

Gesottenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße,
Räucherlachs, geräucherte Saiblingfilets, Rauchwürste
Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße
Brotkorb mit Brezen, und unsere Hausbrote

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

€ 58,50

Weinempfehlung – Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2016 Sauvignon Blanc Schlossberg Sternat Lenz - Steiermark	0,75 l	€ 26,50
2016 Riesling Bermersheimer Hasenlauf Julius - Rheinhessen	0,75 l	€ 27,00
2016 Lugana Limne Tenuta Rovaglia - Lombardei	0,75 l	€ 29,50
2016 Chardonnay „eins zu eins“ 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
2016 Lugana I Frati Cà die Frati - Gardasee	0,75 l	€ 37,50
2015 Cuvée Liebstück für München Knipser - Pfalz	0,75 l	€ 39,50

Weinempfehlung – Rotweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2014 St. Laurent Wachtenburg Winzer - Pfalz	0,75 l	€ 25,50
2015 Zweigelt Salzl 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 - Toscana	0,75 l	€ 36,50
2005 Baron den Ley Gran Reserva Weingut Baron de Ley – Rioja	0,75 l	€ 49,50
2012 Cuvée X Weingut Knipser – Pfalz	0,75 l	€ 79,00

Weinempfehlung – Roséweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2014 Lagrein Rosé Pischi Bozen, Südtirol	0,75 l	€ 25,50
2013 Rosa dei Frati Cà dei Frati, Lombardei	0,75 l	€ 35,00
2013 Sancerre Rosé AC Bernard Reverdy et Fils, Loire	0,75 l	€ 38,50

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, 2014

Rotwein Merlot Terre di Romeo
Cantina Colli Vicentini, Venetien, 2013

Prosecco Soligo 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
Menukarten pro Stück	€ 0,50
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	€ 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 €.