



## 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 Hesselohrer 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 Ambiente.

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](mailto:info@waldwirtschaft.de)

## Stüberl

Unser à la Carte Restaurant mit ca. 60 Plätzen  
Lage: Erdgeschoss



## Isarsaal

Unser 130 m<sup>2</sup> 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 DOC	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.

### Empfangshäppchen

Bayrische Schmankerlparade – kleine Schnittlauch-, Schmalz-, Obatzda- und Frischkäsehäppchen	p. Person € 4,50
„Dreierlei“ – Ciabatta-Bruschetta mit Tomate & frischem Basilikum, Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Chili-Dip und Lachstatar-Häppchen	p. Person € 7,50
Kalbstatar-Häppchen	p. Stück € 4,00
Rindertatar-Häppchen	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

Bitte beachten Sie, dass zusätzliche Mitarbeiterkosten entstehen

Mindestabnahme 10 Stück pro Gericht

Mozzarella mit Kirschtomaten Pesto & Balsamico	€ 3,00
Gemügesticks 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 an Kartoffel-Rucolasalat	€ 3,50
Risotto (Einlage je nach Jahreszeit z. B. Pilze, Spargel, Gemüse)	€ 3,50

## Fingerfood

Bitte beachten Sie, dass zusätzliche Mitarbeiterkosten entstehen

Mindestabnahme 10 Stück pro Gericht

Garnelenspießchen	€ 5,00
Puten-Saté-Spießchen würzig mariniert	€ 4,00
Backhendl mit Kartoffelsalat	€ 3,50
Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert	
-mit Speck, Zwiebeln und Rucola	€ 9,50
-mit Trüffel und Lauchzwiebeln	€ 11,50
-vegetarisch mit Feta-Käse & Lauch	€ 9,50
WaWi's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	€ 3,00
Zweierlei Schokomousse	€ 3,00
Sorbet (Cassis, Zitrone, Schoko-Minze)	€ 7,50
- auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen -	
Fingerfood-Pauschale (inkludiert bis zu 8 kalte und warme Gerichte)	p. Person € 21,50

## Suppen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	€ 7,00
Tomatenssenz mit Quarknockerl	€ 7,00
Rindskraftbrühe mit einer Einlage	
- Grießnockerl	
- Leberknödel vom Wagyu-Rind	
- Leberspätzle	
- Kräuter-Pfannkuchen	
- Markklößchen	€ 6,50
Kraftbrühe vom Wagyu-Rind mit getrüffeltem Grießnockerl	€ 7,00
Ingwerssenz vom Huhn mit Polenta-Nockerl	€ 7,50
Karotten-Ingwersuppe	€ 7,00
Kartoffelcremesuppe mit Gemüse- würfeln und gebratenen Regensburgern	€ 6,50
Hummercremesuppe mit Einlage	€ 9,50

**Gerne empfehlen wir Ihnen unsere saisonalen Schmankerl  
wie Spargel & Pfifferlinge in 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 Kürbiskernöl-Dressing	€ 11,00
Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende mit WaWi-Trüffelsoße und Parmesan	€ 14,00

## Vorspeisen

Lachstatar mit Andechser Kräuterfrischkäse und Blini	€ 13,50
Vitello Tonnato - gekochte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße mit Kapern	€ 12,50
Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl und Röstkartoffeln	€ 13,50
Hausgemachtes Kalbstatar mit Essigurke, Zwiebeln und Röstbrot	€ 14,50
Sülze vom Kalbstafelspitz auf Fenchel-Carpaccio	€ 14,50

### WaWi's Biergartenschmankerl

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

## Zwischengang

Feine Linguine mit frischen Kräutern und geräuchertem Tofu	€ 8,50
Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan	€ 9,50
Cremiges Steinpilz-Risotto mit Kirschtomaten und Parmesan	€ 10,50
Flußkrebse in Hummersauce mit Linguine und glacierten Zuckerschoten	
als Zwischengang	€ 13,50
als Hauptgang	€ 20,50

**Möchten Sie Ihren Gästen diverse Hauptgerichte zur Wahl anbieten, bitten wir Sie, maximal drei verschiedene Hauptspeisen anzubieten. Vorspeisen & Dessert wählen Sie bitte einheitlich. Die Anzahl der einzelnen Hauptgerichte erbitten wir uns mindestens 7 Tage vor Veranstaltung.**



## Hauptgerichte

Knuspriger Schweinsbraten vom Hofgut Schwaige mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	€ 13,50
Zarter Kalbsrahmbraten mit Marktgemüse und Butterspätzle	€ 17,50
Gesottener Ochsen-Tafelspitz mit Karotten-Meerrettichsoße, Blattspinat und Annabelle-Kartoffeln	€ 19,00
Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödeln	€ 18,00
Schweinefilet mit Schwammerlsauce, Speck-Bohnen und hausgemachte Eierspätzle	€ 17,50
Perlhuhn-Brust im Parmaschinken gebraten auf Steinpilz-Risotto mit Brokkoli	€ 19,00
Kalbsrahmgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Berner Rösti	€ 20,50
½ rösche Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	€ 20,50

## Hauptgerichte

Bayrische Ochsenlende - im Ganzen gebraten - mit Rotwein-Schalottensauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 23,00
Kalbsfilet an Morchelrahm mit buntem Marktgemüse und Kartoffelkrustel	€ 25,00
Rinderfilet aus heimischer Zucht mit grüner Pfeffersoße, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 32,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Portweinsauce, dazu Vichy-Karotten und getrüffeltes Kartoffelpüree	€ 22,50
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Steinpilzrahm, Brokkoli und Schupfnudeln	€ 28,50
Wildhasenrücken-Filet auf Blaubeersoße mit Mandelbrokkoli und Schupfnudeln	€ 27,50
Hirschschnitzel in der Mandelkruste gebraten mit Preiselbeersauce, Broccoli und hausgemachten Butterspätzle	€ 22,50

### Auswahl aus der gutbürgerlichen Küche

Rindersaftgulasch	€ 16,00
Sauerbraten	€ 17,00
Rinderschmorbraten	€ 17,00
„Boef à la mode“	€ 17,00
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	€ 13,50
Gemüsepfanne mit Annabell-Kartoffeln und Mozzarella gratiniert	€ 14,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Safranschaum, jungem Spinat und getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 22,50
Filet vom Starnberger See-Saibling mit Schupfnudel-Gemüsegröstl und Prosecco-Schaum	€ 22,50
WaWi's Fischteller mit Gemüse-Nudelgröstl und Safranschaum	€ 25,50

**Möchten Sie Ihren Gästen diverse Hauptgerichte zur Wahl anbieten, bitten wir Sie, maximal drei verschiedene Hauptspeisen anzubieten. Vorspeisen & Dessert wählen Sie bitte einheitlich. Die Anzahl der einzelnen Hauptgerichte erbitten wir uns mindestens 7 Tage vor Veranstaltung.**

## Dessert

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

## Dessert

Parfait Ihrer Wahl mit frischen Früchten der Saison – z.B. Holunder-, Erdbeer-, Mango-, Cranberry-, Vanille-, Nougatparfait	€ 8,90
WaWi's Kaiserschmarrn in der großen Showpfanne - ab 30 Personen - flambiert mit Zwetschgenröster und Apfelkompott (bei geringerer Personenanzahl gerne auch im Reindl am Tisch flambiert)	€ 10,50

## Dessertbuffet

mit verschiedenen Schmankerln aus unserer Patisserie (gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche)	p. Person € 13,50
--	----------------------

## Käseplatte

Bayerische Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Baguette	€ 12,50
--	---------

### Mitternachtsimbiss

Kesselfrische Weißwürste Stück € 3,20  
ofenfrische Brez'n € 1,50

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

Pikante Gulaschsuppe, dazu unser Hausbrot p. Person  
ab 20 Personen € 6,80

### 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  
Schweinsbraten mit Kartoffelknödel, Fleischpflanzerl,  
kleine Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat, Nürnberger  
Rostbratwürstl mit Kraut

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 € 18,50

Rinderfilet - im Ganzen gebraten -  
mit Sauce Béarnaise oder Pfefferrahm, dazu  
buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin p. Person  
ab 5 Personen € 32,50

### **Entspannt feiern**

Die Pauschale für Ihre Hochzeit oder Feierlichkeit ab 50 Personen:

Unsere Pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von 7 Stunden und enthält alle Zutaten für Ihre Feierlichkeit.

Aperitif & Häppchen zum Empfang

Tischdekoration, Tischwäsche, Hussen, Tellergeld und Menükarten

Getränkepauschale mit alkoholfreien Getränken, Bieren, eine Auswahl an Weinen und Prosecco, sowie Warmgetränke.

3 Gang Menü Ihrer Wahl

### **pro Person € 100,00**

Unsere Pauschale bezieht sich auf eine Veranstaltungsdauer von 7 Stunden. Der zeitliche Rahmen ist variabel.

Der o.g. Preis gilt für eine Mindestpersonenzahl von 50 Erwachsenen. Werden weniger Gäste erwartet, kalkulieren wir gerne eine individuelle Pauschale für Sie.

Kinder unter 6 Jahren 10€

Kinder von 6-13 Jahren 40€

Möchten Sie Ihren Gästen unterschiedliche Hauptgerichte zur Wahl anbieten, bitten wir Sie, maximal drei Hauptspeisen auszuwählen. Vorspeisen & Dessert wählen Sie bitte einheitlich. Die Anzahl der einzelnen Hauptgerichte erbitten wir uns mindestens 7 Tage vor Veranstaltung.

## Menüvorschläge

### Menü I

ab 10 Personen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

\*\*\*

Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel

\*\*\*

Dampfnudel mit Vanillesoße

Preis pro Person

€ 29,50

## 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

€ 31,50

## Menüvorschläge

### Menü III

ab 10 Personen

Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kernen

\*\*\*

Rindskraftbrühe mit Grießnockerl

\*\*\*

In Parmaschinken gebratene Perlhuhn-Brust  
auf Steinpilz-Risotto und Brokkoli

\*\*\*

Schaumiges Quarkmousse  
mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person

€ 39,50

## Menüvorschläge

### Menü IV

ab 10 Personen

Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing  
und Speckkrusterl und Croûtons

\*\*\*

Tomatenessenz mit Quarknockerl

\*\*\*

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

\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse  
mit marinierten Erdbeeren

Preis pro Person

€ 53,90

## Menüvorschläge

Wildmenü  
ab 10 Personen

Wildpastete mit Preiselbeer-Sahne  
und Kräutersalat

\*\*\*

Fasanenessenz mit Pistaziennockerl

\*\*\*

Rehschnitzel mit Hagebuttensauce  
Brokkoli und Kartoffelgratin

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Pistazieneis und Weinschaum

Preis pro Person  
€ 49,50

## 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  
€ 44,50



## Menüvorschläge

Vegetarisches Menü  
ab 10 Personen

Gemüseflan mit Kräuterschmand

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Croûtons

\*\*\*

Gemüsepflanzerl auf Spinatsoße

\*\*\*

Marillen-Eisknödel mit Kirschragout

Preis pro Person

€ 34,00

## 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

€ 40,50

## **Büffetvorschläge**

### **Isar - Büffet**

ab 40 Personen

Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing  
Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Shrimps-Cocktail 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  
Schupfnudel-Gemüse-Gröstl

\*\*\*

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

Preis pro Person  
€ 57,00

## 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

€ 48,00

## 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

€ 59,00

### Auszug aus unserer Weinkarte - Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2018 Riesling Bermersheimer Hasenlauf Weingut Julius, Rheinhessen	0,75 l	€ 28,00
2017 Chardonnay „eins zu eins“ Weingut A. Diehl, Pfalz	0,75 l	€ 32,50
2017 Cuvée Sau Geil Sauer & Geisel, Franken	0,75 l	€ 34,50
2017 Sauvignon blanc Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 36,50
2016 Cuvée „Liebstück für München“ Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 41,50
2016 Grüner Veltliner „Am Berg“ Bernhard Ott, Niederösterreich	0,75 l	€ 37,50
2017 Cà dei Frati Lugana Cà dei Frati, Lombardei	0,75 l	€ 37,50
2017 Lugana Limne Tenuta Roveglia, Lombardei	0,75 l	€ 30,50

### Auszug aus unserer Weinkarte - Rotweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2014 „Johannishof“ Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 27,00
2015 Cuvée „Gaudenz“ Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 33,00
2016 Zweigelt Salzl Seewinkelhof, Neusiedlersee	0,75 l	€ 28,50
2017 Primitivo Doppio Passo Vinicola Botter, Apulien	0,75 l	€ 34,50
2013 Baron de Ley Reserva Rioja	0,75 l	€ 36,50
2011 Baron de Ley Gran Reserva Rioja, Selection Alexander v. Essen	0,75 l	€ 49,50

### Auszug aus unserer Weinkarte - Roséweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2017 Cuvée „Clarette“ Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 32,50
2017 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 Chardonnay „eins zu eins“  
A. Diehl, Pfalz, 2016

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
Korkgeld für Weinflaschen bis 1,0l Flaschen	€ 25,00
Korkgeld für Champagner-Flaschen bis 1,0l	€ 50,00
Tellergeld pro Person	€ 3,00

### Zusätzliche Ausstattung

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

### **Allgemeine Veranstaltungshinweise**

Es gelten die AGB's der Waldwirtschaft Großhesselohle GmbH.

Einzusehen unter [www.waldwirtschaft.de/?page\\_id=2716](http://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 von € 120,00 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.

#### 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](http://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](http://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](http://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](http://www.uber.com). Eine Fahrt von oder in die Innenstadt kostet hier ca. 20 €.