



## 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 Alten und jung gebliebenen Waldwirtschaft

-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](mailto:info@waldwirtschaft.de)

## Stüberl

Unser á la Carte Restaurant mit ca. 60 Plätzen  
täglich von 10:30-24:00 geöffnet  
exklusive Anmietung nur auf Anfrage  
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 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



## Zur Begrüßung/Aperitif

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

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	€ 6,80
Wawi Wintertraum		
Bratapfel, Zitrone, Prosecco	0,2 l	€ 6,80
Wawi Winter Orange - alkoholfrei -		
Kumquats, Himbeer, Lime, Ginger Ale	0,2 l	€ 6,80
Prosecco Scavi & Ray	0,75l	€ 30,50
Prisecco – prickelnder Aperitif ganz ohne Alkohol	0,75l	€ 29,50
Cuvée Nr.11 – unreifer Apfel, Eichenlaub		

## 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 € 7,50

Tomatensenz  
mit Quarknockerl € 7,50

Rindskraftbrühe mit einer Einlage  
- Grießnockerl  
- Leberknödel  
- Leberspätzle  
- Pfannkuchenstreifen  
- Markklößchen € 7,00

Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Kerndl € 8,50

Maronencremesuppe  
mit Rum-Sahne € 8,50

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 € 11,00

Carpaccio von der bayrischen Ochsenlende  
mit WaWi-Trüffelsauce und € 16,50

Vitello tonnato – gekochte Kalbfleischscheiben  
mit Thunfischsauce und Kapern € 13,00

Hausgemachtes Kalbstatar  
mit Essiggurkel und Röstbrot € 9,50  
als Hauptgericht € 16,50

Lachstatar  
mit Andechser Frischkäse und Kartoffelchen € 13,50

### Zwischengang

Gröstl von der Ente mit Gemüse und Scheiben vom Kartoffelknödel	€ 13,50
Abgebräunte Blutwurst mit Majoran-Kraut und Kartoffelpüree	€ 9,50
Abgeschmolzene Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit Kirschtomaten und Parmesan	€ 12,50
Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan	€ 9,50
Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffelschaum und gehobeltem Wintertrüffel	€ 19,50
Linguine mit gebratenen Garnelen	€ 17,50
Cremiges Steinpilz-Risotto mit Cocktailtomaten und Parmesan	€ 12,50
Flusskrebse in Hummerschaum mit Zuckererbsen und gerösteten Bandnudeln	€ 16,50

### Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und geschabtem Parmesan	€ 15,50
Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit Cherrytomaten und Parmesan	€ 16,50
Grillgemüse-Pfanderl mit Annabelle-Kartoffeln und Mozzarella gratiniert	€ 14,50

### Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Balsamicolinsen und Anabelkartoffeln	€ 22,50
Filet vom Starnberger Seesaibling mit Schupfnudel-Gemüse-Gröstl und Proseccoschaum	€ 24,50
Flusskrebse in Hummerschaum mit Kaiserschoten und gerösteten Bandnudeln	€ 22,50

## Hauptgerichte

Knuspriger Schweinsbraten vom Hofgut Schwaige mit Speck-Krautsalat, Kartoffel- und Semmelknödel	€ 13,90
Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmschwammerl, dazu Speck-Bohnen und hausgemachte Butterspätzle	€ 18,50
Portion Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel	€ 18,50
Zarter Kalbsrahmbraten mit Gemüsebouquet und Butterspätzle	€ 18,50
Gesottener Ochsen-Tafelspitz mit Karotten-Meerrettichsauce, Butterbohnen und Röstkartoffeln	€ 19,50
Kalbsrahmgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Berner Rösti	€ 21,50
Filet vom Milchkalb auf Morchelrahm mit glacierten Kaiserschoten und gerösteten Bandnudeln	€ 29,50

## Hauptgerichte

Bayrische Ochsenlende - im Ganzen gebraten – auf Rotwein-Schalottensauce, dazu Speck-Bohnen und Kartoffelgratin	€ 23,50
Steak vom Rinderfilet aus eigener Zucht auf Pfefferrahm mit buntem Marktgemüse Kartoffelgratin	€ 34,00
Perlhuhnbrust im Parmaschinken gebraten auf Steinpilz-Risotto und Broccoliröschen	€ 19,50
½ rösche Gutshofente mit Apfellaukraut und geriebenem Kartoffelknödel	€ 22,00
Portion Gans mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Reiberdatschi	€ 24,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Himbeeressig-Sauce, dazu Zuckerschoten und geröstete Schupfnudeln	€ 24,50
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken auf Steinpilzrahm mit Broccoli und abgebräunten Schupfnudeln	€ 30,00



## Hauptgerichte

### **Rinderfilet im Ganzen gebraten**

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

p. Person  
€ 34,00

### **Auswahl aus der gutbürgerlichen Küche**

Rindersaftgulasch € 17,50

Sauerbraten € 18,50

Rinderschmorbraten € 18,50

Ochs vom Spieß € 19,50

„Boef á la mode“ € 19,50

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 € 7,60

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis € 6,80

Warme Apfelkücherl  
in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis € 6,80

Marillen-Eisknödel auf Kirschragout € 9,50

Bayrisch Creme  
mit Früchten der Saison € 8,50

Topfenpalatschinken mit Vanillesoße € 7,50

Zweierlei Schokoladenmousse  
mit Kirschragout € 8,90

Süße Mohn-Schupfnudeln  
mit Zwetschgenkompott € 10,50

Parfait Ihrer Wahl  
mit frischen Früchten der Saison € 8,90

### 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  
€ 13,50

### Käseplatte

Bayerische Käsevariation mit Feigensenf Trauben und Weißbrot

€ 12,50

### Mitternachtsimbiss

Kesselfrische Weißwürste - Stück - € 3,20  
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 € 7,50

**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.**

## Menüvorschläge

### Menü I

ab 10 Personen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

\*\*\*

Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut,  
Kartoffel- und Semmel

\*\*\*

Dampfnudel mit Vanillesauce

Preis pro Person

€ 32,50

## Menüvorschläge

### Menü II

ab 10 Personen

Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit  
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Zarter Kalbsrahmbraten mit Gemüsebouquet  
und hausgemachten Butterspätzle

\*\*\*

Bayrisch Creme an Blaubeer-Ragout

Preis pro Person

€ 32,50

## Menüvorschläge

### 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 Früchten der Saison

Preis pro Person

€ 39,50

## Menüvorschläge

### 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

€ 53,50

## Menüvorschläge

### WaWi-Menü

ab 10 Personen

Leberknödel vom Wagyu-Rind  
In der Kraftbrühe serviert mit Schnittlauchröllchen

\*\*\*

Ochs vom Spieß aus eigener Zucht  
mit gedünstetem Gemüse und Semmelknödel

\*\*\*

Süße Mohnschupfnudeln  
an Zwetschgenröster

Preis pro Person

€ 35,50

## Menüvorschläge

### Wildmenü

ab 10 Personen

Wildpastete mit Johannisbeer-Sahne und Vogerlsalat

\*\*\*

Steinpilzessenz mit Profiteroles

\*\*\*

Rehschnitzel im Mandelmantel auf Preiselbeersauce,  
dazu Broccoli und Kartoffelgratin

\*\*\*

Bayrisch Creme an Himbeermark mit frischen Früchten

Preis pro Person

€ 48,00

## Menüvorschläge

### Herbst-Menü

ab 10 Personen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl

\*\*\*

Portion Ganserl mit Apfel-Blaukraut,  
Kartoffelknödel und Reiberdatschi

\*\*\*

Marillen-Eisknödel an Kirschragout

Preis pro Person

€ 40,50

## Unsere Spezialitäten

WaWi's Biergartenschmankerl  
mit Radi, Radieserl, Obatzda, Speck,  
Schmalz- und Schnittlauchbrote  
ab 5 Personen

p. Person  
€ 10,50

dazu ofenfrische Brez'n

Stück  
€ 1,50

Ein ganzes Spanferkel  
mit Dunkelbiersoße, Apfelblaukraut,  
Semmelknödel und geriebenem  
Kartoffelknödel  
-vor Ihren Gästen tranchiert-  
ab 25 Personen

p. Person  
€ 18,50

unter 25 Personen

Pauschal  
€ 460,00

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

p. Person  
€ 13,50



## 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

€ 48,00

## 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-  
Schalottensauce, 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

€ 64,00

## Büffetvorschläge

### König Ludwig - Büffet

ab 40 Personen

Schmalz, Butter, Obatzda, Radi, Radieserl, Schnittlauchbrote

\*\*\*

Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedenen angemachten Salaten und Blattsalaten der Saison mit 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

€ 68,00

### Entspannt feiern

Die Pauschale für Ihre 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.

## Weinempfehlung – Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2018 Riesling Laumersheimer Kapellenberg Weingut Knipser – Pfalz	0,75 l	€ 29,50
2018 Sauvignon Blanc Schlossberg Weingut Sternat Lenz – Steiermark	0,75 l	€ 30,00
2018 Grüner Veltliner – Der Fuchs Weingut Sighardt Donabaum	0,75 l	€ 30,00
2018 Lugana Limne Weingut Tenuta Rovaglia - Lombardei	0,75 l	€ 30,50
2018 Lugana I Frati Weingut Cà die Frati - Gardasee	0,75 l	€ 37,50
2018 Cuvée Liebstück für München Weingut Knipser - Pfalz	0,75 l	€ 41,50

Weitere Weine auf Anfrage

## Weinempfehlung – Rotweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2016 Johannishof Weingut Knipser - Pfalz	0,75 l	€ 27,00
2017 Zweigelt Salzl Weingut Salzl Seewinkelhof – Neusiedlersee	0,75 l	€ 28,50
2017 Barbera Weingut San Silvestro – Novello	0,75 l	€ 30,00
2018 Primitivo Doppio Passo Weingut Vinicola Botter - Apulien	0,75 l	€ 34,50
2015 Gaudenz Weingut Knipser - Pfalz	0,75 l	€ 33,00
2015 Baron de Ley Reserva D.O.C. Weingut Baron de Ley - Rioja	0,75 l	€ 36,50
2012 Baron den Ley Gran Reserva Weingut Baron de Ley – Rioja	0,75 l	€ 49,50

Weitere Weine auf Anfrage

## Weinempfehlung – Roséweine

Jahgangsänderungen vorbehalten

2018 Rosa dei Frati Weingut Cà dei Frati, Lombardei	0,75 l	€ 37,50
2018 Cuvée „Clarette“ Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 32,50

## 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 2018 Sauvignon Blanc Schlossberg  
Weingut Sternat Lenz – Steiermark

Rotwein 2017 Barbera  
Weingut San Silvestro – Novello

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 Großhesselohe 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

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 €.