



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

Stüberl

Unser á la Carte Restaurant mit ca. 60 Plätzen
täglich von 10:30-23:00 geöffnet
exklusive Anmietung nur auf Anfrage
Lage: Erdgeschoss



Isarsaal

Unser 150 m² 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

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 € 4,80
„Dreierlei“ – Ciabatta-Bruschetta mit Tomate & frischem Basilikum, Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Chili-Dip und Lachstatar-Häppchen	p. Person € 8,00
Kalbstatar-Häppchen	p. Stück € 4,00
Rindertatar-Häppchen	p. Stück € 5,00

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass unsere folgenden Speisen, je nach Saison, variieren können.

Fingerfood ab 30 Personen

Bitte beachten Sie, dass zusätzliche Mitarbeiterkosten entstehen

Mindestabnahme 10 Stück pro Gericht

Mozzarella mit Kirschtomaten Pesto & Balsamico	€ 3,00
Gemüsesticks 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 Kalbsgeschnetzeltes	€ 4,00
Mini-Fleischpflanzerl an Kartoffel-Rucolasalat	€ 3,50
Risotto (Einlage je nach Jahreszeit z. B. Pilze, Spargel, Gemüse)	€ 3,50

Fingerfood ab 30 Personen

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) - auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen -	€ 7,50
Fingerfood-Pauschale (inkludiert bis zu 8 kalte und warme Gerichte)	p. Person € 21,50

Menüvorschläge

Unser Sommer-Highlight

ab 25 Personen

Biergartenschmankerl auf dem Holzbrett am Tisch eingesetzt mit Radi, Radieserl, Obatzda, Tiroler Speck, Schmalz- und Schnittlauchbrote, dazu eine ofenfrische Brez'n

Ofenfrisches Spanferkel - im Ganzen gebraten und tranchiert. Dazu Dunkelbiersauce, Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel

Wawi's Kaiserschmarrn im Reindl serviert mit Zwetschgenröster & Apfelkompott

Preis pro Person
€ 38,50

Menüvorschläge

Menü I

ab 10 Personen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel

Warme Apfelkücherl in Zimt-Zucker gewendet mit Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person
€ 31,50

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

€ 33,00

Menüvorschläge

Menü III

ab 10 Personen

Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kernen

Rindskraftbrühe mit Grießnockerl

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

Schaumige Quarkmousse mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person

€ 39,50

Menüvorschläge

Menü IV

ab 10 Personen

Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing,
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 Preiselbeersauce
Brokkoli und Kartoffelgratin

Frische Erdbeeren mit Pistazieneis und kaltem 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 Wurzelgemüse in der Brühe.

Dazu servieren wir Rahmwirsing und Kartoffelschmarrn, Frankfurter Grüne Sauce, frisch geriebenen Kren und Apfel- Meerrettich

WaWi's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelkompott

Preis pro Person

€ 44,50

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

€ 45,00

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
€ 58,00

Büffetvorschläge

König Ludwig - Büffet

ab 40 Personen

Schmalz, Butter, Obatzda, Radi, Radieserl,
Schnittlauchbrote

Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedener
Rohkost, 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 Remouladensauce
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
€ 60,00

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

Ab 50 Personen

wird die Spanferkelkeule durch ein ganzes Spanferkel am Stück ersetzt

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

Preis pro Person

€ 48,00

Ab 50 Personen

Ganzes Spanferkel am Stück mit Dun

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

Hausblumen, Tischwäsche, Hussen, Tellergerd 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 zwei Hauptspeisen auszuwählen. Vorspeisen & Dessert wählen Sie bitte einheitlich. Die Anzahl der einzelnen Hauptgerichte erbitten wir uns mindestens 7 Tage vor Veranstaltung

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

Vorspeisen – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

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	€ 12,50
Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende mit WaWi-Trüffelsoße und Parmesan	€ 16,50

Vorspeisen – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

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

WaWi's Biergartenschmankerl

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

Suppen – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	€ 7,50
Tomatenessenz 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
Ingweressenz 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

Zwischengang – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

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	€ 11,50
Flußkrebse in Hummersauce mit Linguine und glacierten Zuckerschoten	
als Zwischengang	€ 16,50
als Hauptgang	€ 21,50

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

Hauptgerichte – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Knuspriger Schweinsbraten vom Hofgut Schwaige mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	€ 13,90
Zarter Kalbsrahmbraten mit Marktgemüse und Butterspätzle	€ 19,50
Gesottener Ochsen-Tafelspitz mit Karotten-Meerrettichsoße, Blattspinat und Annabelle-Kartoffeln	€ 19,50
Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödeln	€ 18,50
Schweinefilet mit Schwammerlsauce, Speck-Bohnen und hausgemachte Eierspätzle	€ 18,50
Perlhuhn-Brust im Parmaschinken gebraten auf Steinpilz-Risotto mit Brokkoli	€ 19,00
Kalbsrahmgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Berner Rösti	€ 21,50
½ rösche Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	€ 22,50

Hauptgerichte – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Bayrische Ochsenlende - im Ganzen gebraten - mit Rotwein-Schalottensauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 24,50
Kalbsfilet an Morchelrahm mit buntem Marktgemüse und Kartoffelkrustel	€ 29,50
Rinderfilet aus heimischer Zucht mit grüner Pfeffersoße, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 34,00
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Portweinsauce, dazu Vichy-Karotten und getrüffeltes Kartoffelpüree	€ 23,50
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Steinpilzrahm, Brokkoli und Schupfnudeln	€ 30,50
Wildhasenrücken-Filet auf Blaubeersoße mit Mandelbrokkoli und Schupfnudeln	€ 28,50
Hirschschnitzel in der Mandelkruste gebraten mit Preiselbeersauce, Broccoli und hausgemachten Butterspätzle	€ 23,50

Auswahl aus der gutbürgerlichen Küche

Rindersaftgulasch	€ 16,50
Sauerbraten	€ 18,50
Rinderschmorbraten	€ 18,50
„Boef à la mode“	€ 18,50
Gefüllte Kalbsbrust mit Semmelfülle	€ 17,50

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

Fische und vegetarische Hauptgerichte – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan	€ 15,50
Handgedrehte Spinatknödel auf Tomaten- Zucchini-Ragout mit geschabtem Parmesan	€ 15,50
Gemüsepfanne mit Annabell-Kartoffeln und Mozzarella gratiniert (für Veganer mit Tofu)	€ 16,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Safranschaum, jungem Spinat und getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 23,50
Filet vom Starnberger See-Saibling mit Schupfnudel-Gemüse-Gröstl und Prosecco-Schaum	€ 24,50
WaWi's Fischteller mit Gemüse-Nudel-Gröstl und Safranschaum	€ 26,50

Dessert – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Leichte Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren	€ 8,50
Wawi's Auszogne mit Vanilleeis	€ 7,60
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 Erdbeeren	€ 8,90
Scheiterhaufen mit Vanillesauce	€ 7,50

Dessert – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Parfait Ihrer Wahl mit frischen Früchten der Saison – z.B. Holunder-, Erdbeer-, Mango-, Cranberry-, Vanille-, Nougat-Parfait	€ 8,90
WaWi's Kaiserschmarrn in der großen Showpfanne - ab 40 Personen - flambiert mit Zwetschgenröster und Apfelkompott (bei geringerer Personenanzahl gerne auch im Reindl am Tisch serviert und 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
€ 34,00

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

bis 25 Personen Pauschal
€ 460,00

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

Weinempfehlung – Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2019 Riesling Laumersheimer Kapellenberg Weingut Knipser – Pfalz	0,75 l	€ 29,50
2019 Sauvignon Blanc Schlossberg Weingut Sternat Lenz – Steiermark	0,75 l	€ 30,00
2019 Grüner Veltliner – Der Fuchs Weingut Sighardt Donabaum	0,75 l	€ 30,00
2019 Lugana Limne Weingut Tenuta Rovaglia - Lombardei	0,75 l	€ 30,50
2019 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
2018 Zweigelt Salzl Weingut Salzl Seewinkelhof – Neusiedlersee	0,75 l	€ 28,50
2017 Barbera d’Asti Weingut San Silvestro – Novello	0,75 l	€ 30,00
2019 Primitivo Doppio Passo Weingut Vinicola Botter - Apulien	0,75 l	€ 34,50
2015 Cuvée „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

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2019 Rosa dei Frati Weingut Cà dei Frati, Lombardei	0,75 l	€ 37,50
2019 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 2019 Sauvignon Blanc Schlossberg
Weingut Sternat Lenz, Steiermark

Rotwein 2014 Barbera d’Asti
Batasiolo, Piemont

Prosecco Scavi & Ray Spumante DOC

Biere Spaten, Löwenbräu, Franziskaner

Alkoholfreie Getränke Wasser, Säfte, Cola, Spezi,
Limonaden

Warme Getränke Kaffee, Tee

Jede weitere Stunde pro Person € 5,00.

Cocktails im Rahmen der Pauschale € 6,50/Stück

Getränkepauschale 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	ab € 40,00
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

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 Tellergerd

Sie möchten ihren eigenen Kuchen oder Getränke mitbringen?

In diesem Fall berechnen wir für Kuchen ein Tellergerd 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 vorbei.

Mit der MVG erreichen Sie uns mit der S7 über die Station Isartalbahnnhof/Großhesselohe oder mit der Tram 25 und 15 über die Station Großhesseloher Brücke.

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 €.