



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 10:30-24:00 geöffnet
exklusive Anmietung nur auf Anfrage
Lage: Erdgeschoss



Isarsaal

Unser 130 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

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

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

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

Prosecco Scavi & Ray 0,75l € 30,50

Prisecco – prickelnder Aperitif ganz
ohne Alkohol. Cuvée Nr.11 – unreifer
Apfel, Eichenlaub 0,75l € 29,50

Empfangshäppchen

Heiße Maroni p. Person € 4,00

Bayrische Schmankerlparade -
kleine Schnittlauch-, Schmalz-,
Obatzda- und Frischkäsehäppchen p. Person € 5,00

„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

Weihnachtlich, essbare Tischdekoration

mit Äpfel, Nüssen, Mandarinen und
Weihnachtsgebäck auf Tannenzweigen p. Person
dekoriert € 4,00

Menüvorschläge

Menü I

ab 10 Personen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

½ frische Bauernente mit Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel

Zartschmelzendes Christstollen-Parfait
mit Zimt-Sahne

Preis pro Person

€ 37,50

Menüvorschläge

Menü II

ab 10 Personen

Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Gebratenes Saiblingsfilet auf Steinpilz-Risotto
mit Romanescoröschen

Spekulatius-Mousse mit Mandaringelee

Preis pro Person

€ 39,50

Menüvorschläge

Menü III

ab 10 Personen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl

Portion Weihnachtsganserl mit Maronen-Blaukraut,
Kartoffelknödel und Reiberdatschi

Lebkuchenmousse mit Apfel-Rosinenragout

Preis pro Person

€ 40,50

Menüvorschläge

Menü IV

ab 10 Personen

Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck-Krusterl
und Croûtons

Apfelmost-Schaumsuppe mit Kräuter-Croutons

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

Leichtes Topfen-Bratapfelmousse mit eingelegten
Mandarinen

Preis pro Person

€ 48,00

Menüvorschläge

Menü V

ab 10 Personen

Lachs-Tatar mit Andechser-Kräuterfrischkäse
und Buchweizen-Blini

Steinpilz-Essenz mit getrüffeltem Grießnockerl

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

Weihnachtliche Dessertvariation – ein Streifzug durch
unsere Patisserie

Preis pro Person
€ 60,00

Menüvorschläge

Menü VI

ab 10 Personen

Carpaccio von der Ochsenlende mit Trüffelsauce und
gehobeltem Parmesan

Maronensamtuppe mit Rum-Sahne

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

Joghurt-Mandarinen-Parfait auf Schoko-Mint-Soße

Preis pro Person
€ 60,00

ohne Carpaccio
€ 45,00

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.

Unsere Auswahl für Ihr persönlich zusammengestelltes Menü

Möchten Sie Ihren Gästen verschiedene Hauptgerichte zur Wahl anbieten, bitten wir Sie, dies auf maximal drei Hauptgerichte zu beschränken.

Vorspeisen & Dessert wählen Sie bitte einheitlich.

Die Anzahl der einzelnen Hauptgerichte erbitten wir uns mindestens 7 Tage vor Veranstaltung.

Suppen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	€ 7,50
Brühe und Leberknödel vom Wagyu-Rind	€ 7,00
Steinpilz-Essenz mit getrüffeltem Grießnockerl	€ 9,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	€ 8,50
Maronencremesuppe mit Rum-Sahne	€ 8,50

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit WaWi's Hausdressing und gerösteten Kerndl	€ 7,50
Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck-Krusterl und Croûtons	€ 8,50
Gänseleber-Terrine mit Apfelgelée und jungem Feldsalat	€ 12,50
Carpaccio von der bayrischen Ochsenlende mit WaWi-Trüffelsauce und	€ 16,50
Gebratene Garnelen - 2 Stück auf feinem Kürbis-Risotto	€ 15,50
Geräucherte Gänsebrust mit eingelegtem Kürbis und Feldsalat	€ 15,50

Zwischengang

Gröstl von der Ente mit Gemüse und Scheiben vom Kartoffelknödel	€ 12,50
Abgeschmolzene Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit Kirschtomaten und geschabtem Parmesan als Hauptgericht	€ 11,50 € 16,50
Lachs-Zander-Terrine mit Dill-Schmand und Buchweizen-Blini	€ 13,50
Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffelschaum und gehobeltem Wintertrüffel	€ 21,50
Flusskrebse in Hummerschaum mit Zuckererbsen und gerösteten Bandnudeln als Hauptgericht	€ 16,50 € 22,50

Ein ganz besonderes Schmankerl

Ganzes Spanferkel mit Dunkelbiersoße, Apfelblaukraut, Semmelknödel und geriebenem Kartoffelknödel -vor Ihren Gästen tranchiert- ab 25 Personen	p. Person € 18,50
bis 25 Personen	Pauschal € 460,00

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

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmschwammerl, dazu Speck-Bohnen und hausgemachte Butterspätzle	€ 20,50
Piccata Milanese von der Pute in der Käse-Eihülle gebraten an Tomaten-Spaghetti	€ 17,50
Portion Weihnachtsganserl mit Maronen-Blaukraut, Kartoffelknödel und Reiberdatschi	€ 25,50
Edel-Hirschgulasch mit Preiselbeer-Birne Apfelblaukraut und Butterspätzle	€ 22,50
Bayrische Ochsenlende - im Ganzen gebraten – auf Rotwein-Schalottensauce, dazu Speck-Bohnen und Kartoffelgratin	€ 25,50
Filet vom Milchkalb auf Morchelrahm mit glacierten Kaiserschoten und gerösteten Bandnudeln	€ 31,00
Gebratene Perlhuhnbrust auf Erbspüree mit glacierten Karotten und Portwein-Jus	€ 20,50

Hauptgerichte

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken auf fruchtigem Wacholderrahm, dazu gebratene Pilze, Speck-Rosenkohl und Butterspätzle	€ 32,50
Rinderfilet aus regionaler Zucht mit Sauce béarnaise, Bohnenbündchen und Kartoffelrösti	€ 34,50
½ rösche Gutshofente mit Apfellaukraut und Kartoffelknödel	€ 22,00
Gebratenes Saiblingsfilet auf Steinpilz-Risotto mit Romanesco	€ 26,50

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 € 38,50

Dessert

Lebkuchenmousse mit Apfel-Rosinenragout	€ 8,50
Leichtes Topfen-Bratapfelmousse mit Mandarinen sorbet	€ 8,50
Spekulatius-Mousse mit Mandarinen gelee	€ 8,50
Zartschmelzendes Christstollen-Parfait mit Zimt-Sahne	€ 8,50
Warme Mohn-Schupfnudeln mit Zwetschgenröster	€ 9,50
Weihnachtliche Dessertvariation ein Streifzug durch unsere Patisserie	€ 13,50
Feine Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen	€ 12,50

Das besondere Highlight

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

p. Person
€ 10,50

bei geringer Personenanzahl gerne auch im
Reindl am Tisch flambiert

Weihnachtlich, essbare Tischdekoration

mit Äpfel, Nüssen, Mandarinen und
Weihnachtsgebäck auf Tannenzweigen
dekoriert

p. Person
€ 4,00

Weinempfehlung – Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2020 Riesling Laumersheimer Kapellenberg Weingut Knipser – Pfalz	0,75 l	€ 29,50
2020 Sauvignon Blanc Schlossberg Weingut Sternat Lenz – Steiermark	0,75 l	€ 30,00
2020 Grüner Veltliner „der Fuchs“ Weingut Sighardt Donabaum	0,75 l	€ 30,00
2020 Lugana Limne Weingut Tenuta Rovaglia - Lombardei	0,75 l	€ 30,50
2020 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
2020 Zweigelt Salzl Weingut Salzl Seewinkelhof – Neusiedlersee	0,75 l	€ 28,50
2020 Primitivo Doppio Passo Weingut Vinicola Botter - Apulien	0,75 l	€ 34,50
2015 Gaudenz Weingut Knipser - Pfalz	0,75 l	€ 33,00
2016 Baron de Ley Reserva D.O.C. Weingut Baron de Ley - Rioja	0,75 l	€ 36,50
2014 Baron den Ley Gran Reserva Weingut Baron de Ley - Rioja	0,75 l	€ 49,50

Weitere Weine auf Anfrage

Weinempfehlung – Roséweine

Jahgangsänderungen vorbehalten

2019 Rosa dei Frati Weingut Cà dei Frati, Lombardei	0,75 l	€ 37,50
2020 Pink by Lea Metzger Weingut Metzger, Pfalz	0,75 l	€ 29,50

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 2020 Sauvignon Blanc Schlossberg
Weingut Sternat Lenz - Steiermark

Rotwein 2016 Cuvée "Johannishof"
Weingut Knipser - Pfalz

Prosecco Scavi & Ray Spumante DOC

Biere Spaten, Löwenbräu, Franziskaner

Alkoholfrei Wasser, Säfte, Cola, Spezi,
Getränke Limonaden

Warme
Getränke Kaffee, Tee

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	€ 0,50
Tischpläne	nach Angebot
Sichtschutz/Pflanzen	nach Angebot
Paravents	nach Angebot
Lounge Mobiliar	nach Angebot
Feuerkorb	€ 30,00
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 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 Isartalbahnhof-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 Isartalbahnhof/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.