

Die Wawi ist das ganze Jahr für Sie da!



 **Waldwirtschaft**  
GROßHESELOHE

Das Restaurant · Der Jazz-Biergarten



### Das 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



### Der Jazz-Biergarten

Öffnungszeiten Restaurant  
täglich 10:30 Uhr bis 23:00 Uhr  
durchgehend warme Küche  
täglich von 11:30 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 Hochzeit 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 hierfür einen Termin mit uns.

**Es ist uns eine große Freude, Sie und Ihre Gäste bei uns zu haben.**

**Ihre Familie Krätz & La Rocca mit dem Wawi-Team**

Geschäftsführer und Gesamtbetriebsleiter

Luciano La Rocca

Büroleitung/Bankett

Stefanie La Rocca & Nathalie Bayer

#### Öffnungszeiten Bankettbüro

Unser Bankettbüro ist telefonisch von Montag – Freitag 9:30 - 17:00 Uhr besetzt. Für Besichtigungen oder Bankettbesprechungen vereinbaren Sie bitte einen Termin.

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**

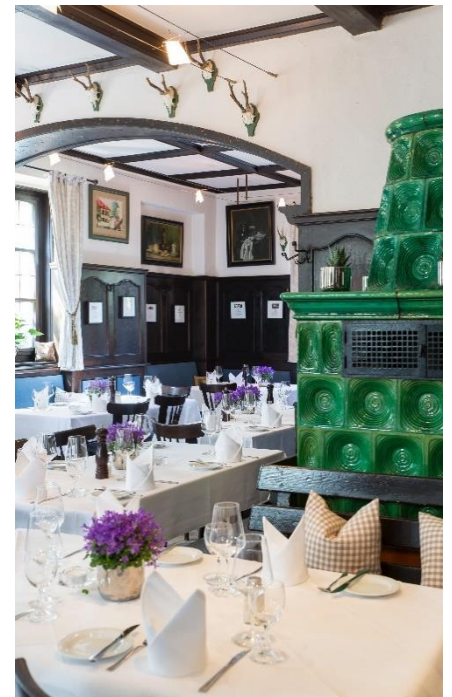
Unser á la Carte Restaurant mit ca. 60 Plätzen ist täglich von 10:30-23:00 Uhr geöffnet.  
Exklusive Anmietung nur auf Anfrage  
Lage: Erdgeschoss

### **Isarsaal**

Unser 150 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

### **Salett**

Unser beheizbares Holz-Zelt mit direktem Blick in unseren Jazz-Biergarten mit ca. 150 Plätzen (mit Biergartengarnituren ca. 220 Plätze)  
Lage: Biergarten



**Für weitere Eindrücke besuchen Sie unsere Website oder kommen Sie vorbei!**



## Zum Empfang

### Zur Begrüßung/Aperitif

Prosecco Spumante DOC	0,75 l	€ 40,00
Crémant Rosé de Loire	0,75 l	€ 48,00
Champagner AYALA Brut	0,75l	€ 70,00
Champagner AYALA Brut Rosé	0,75l	€ 79,00
Champagner Taittinger Brut	0,75 l	€ 90,00
Champagner Taittinger Brut Rosé	0,75 l	€ 99,00
Aperol Spritz	0,2l	€ 7,50
Hugo	0,2l	€ 7,50
Bellini (Cremant mit Pfirsichpüree)	0,1l	€ 9,00
KirRoyal (Cremant mit Crème de Cassis)	0,1l	€ 9,00
<b>Alkoholfrei</b>		
Schloss Biebrich – prickelnder Sekt ohne Alkohol	0,75 l	€ 40,00
Bellini (alkoholfrei)	0,1l	€ 7,50
Hugo (alkoholfrei)	0,2l	€ 7,50
Crodino Tonic (Crodino Bitter mit Tonic gemischt)	0,25l	€ 8,50

Gerne bieten wir Ihnen auch unsere saisonalen Aperitifs an.



## Empfangshäppchen

### **Biergartenhäppchen**

kleine Schnittlauch-,  
Obatzda- und Frischkäsehäppchen

	p. Person	€ 5,00
--	-----------	--------

### **WaWi's Hochzeits-Dreierlei**

Bruschetta

- mit Tomate & frischem Basilikum
- mit Garnelen und Avocado-creme
- mit Rindertatar

	p. Person	€ 12,50
--	-----------	---------

## Menüvorschläge

### **Wawi's Festtags-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 € 49,00



## Hochzeits-Menü 1

ab 20 Personen

### Junger Feldsalat

*mit Kartoffeldressing, Speckkrusterl und Croûtons*

\*\*\*

### Ochsenfilet - am Stück rosa gebraten –

#### Aus Regionaler Zucht

*mit Pfefferahmsauce, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin  
oder*

#### Saiblingsfilet

*mit Safransauce auf Rieslingsrisotto*

\*\*\*

### Bayrischcreme

*mit Früchten der Saison*

Preis pro Person € 60,00

## Hochzeits - Menü II

ab 20 Personen

### Hausgemachte Bandnudeln

*in Trüffelschaum mit gehobeltem Trüffel*

\*\*\*

### Rinderschmorbraten

*In kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und Butterkarotten  
oder*

### Kross gebratenes Zanderfilet

*mit Proseccoschaum auf Blattspinat und Annabellekartoffeln*

\*\*\*

### Schokoladenörtchen

mit Bourbon - Vanilleeis

Preis pro Person € 60,00



## **Unser Galadinner**

ab 40 Personen

### **Lachstatar**

*mit Kräuterrahm, Forellenkaviar auf bunten Blattsalaten und Limonendressing*

\*\*\*

### **Tomatenessenz**

*mit Quarknockerl*

\*\*\*

### **Riesengarnelen**

*in Basilikumsahne mit hausgemachten Bandnudeln*

\*\*\*

### **Passionsfruchtsorbet**

*mit Prosecco aufgegossen*

\*\*\*

### **Ochsenlende - im Ganzen gebraten -**

*mit Rotweinschalottensoße, buntem Gemüse und Kartoffelrösti*

\*\*\*

### **Zweierlei Schokoladenmousse**

*mit frischen Früchten*

Preis pro Person € 90,00



## Büffetvorschläge

### Gala - Büffet

ab 50 Personen

Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedenen Salaten der Saison  
dazu dreierlei Dressings

Kalbs- und Lachstatar  
Flusskrebssalat mit Avocado  
Marinierter Tafelspitz in Kernöl-Dressing  
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße  
Parmaschinken mit Melone  
Burrata mit Datteltomaten  
Brotkorb mit Brezen und Hausbrot

\*\*\*

Knusprige Gutshofente  
Ochsenlende im Ganzen gebraten  
Spanferkelhaxerl  
Riesengarnelen mit Kräutern und Knoblauch  
Gebratene Saiblingfilets mit Proseccosauce  
Abgeschmolzene Steinpilzravioli in Trüffelsauce

Dazu:

Apfelblaukraut, Kartoffelknödel, Buntes Gemüse,  
Kartoffelrösti und Ofenkartoffeln mit Sour Cream

\*\*\*

### Aus der Showpfanne

Wawi's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Preis pro Person € 120,00





## Entspannt feiern

Die Pauschale für **Essen und Getränke** an Ihrer Hochzeit oder Feierlichkeit ab 50 Personen:

Unsere Pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von **7 Stunden**. Der zeitliche Rahmen ist variabel und enthält alle Zutaten für Ihre Feierlichkeit.

**Aperitif & Häppchen zum Empfang**

**Hausblumen, Tischwäsche und Tellergerd**

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

**3 Gang Menü Ihrer Wahl**

**pro Person € 150,00 (jede weitere Stunde pro Person € 10,00)**

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 15,00 €

Kinder von 6-13 Jahren 50,00 €

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.

## Getränkepauschale

Um Ihre Kosten besser planen zu können, bieten wir Ihnen eine Pauschale für Ihre Veranstaltung an.

Die gewünschte Pauschale ist für die Zeit von **5 Stunden** gültig.

**Weißwein** Bianco di Custoza (Italien) oder Sauvignon Blanc (Österreich)

**Rotwein** Primitivo Doppio Passo (Italien) oder Zweigelt WaWi Edition

**Prosecco** Spumante DOC

**Biere** Spaten, Löwenbräu, Franziskaner

**Alkoholfreie Getränke** Wasser, Säfte, Cola, Spezi, Limonaden

**Warme Getränke** Kaffee, Tee

**pro Person € 50,00 (jede weitere Stunde pro Person € 10,00)**



**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 teilen Sie uns bitte mindestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit.**

## **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	€ 8,50
Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende mit WaWi-Trüffelsoße und Parmesan	€ 17,00
Lachstatar mit Avocadocreme und geröstetem Ciabatta	€ 17,50
Cremige Burrata auf Datteltomaten mit Basilikum	€ 15,00
Pikant angemachtes Rindertatar mit geröstetem Malzbrot	€ 18,50
Wawi's Biergartenschmankerl - ab 5 Personen Radi, Radieserl, Obazda, Almspeck, Kräuterfrischkäse, pikant angemachtes Rindertatar und ofenfrische Brezn	p. Person € 14,50

## **Suppen – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü**

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	€ 8,00
Tomatenessenz mit Quarkknockerl	€ 8,00
Spargelremesuppe (März - Mai)	€ 9,50
Pfifferlingscremesuppe (Mai - September)	€ 9,50



## **Fische und vegetarische Hauptgerichte – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü**

Hausgemachte Gemüselasagne auf fruchtigem Tomatensugo	€ 18,50
Süßkartoffel-Kicherbsenpflanzerl auf Grillgemüse mit SourCreme	€ 17,50
Abgebräunte Ricotta-Spinat Ravioli in Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan und Datteltomaten	€ 18,50
Handgedrehte Semmelknödel mit Kräuterrahmschwammerl	€ 18,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Prosecco - Schaum, jungem Spinat und Annabell-Kartoffeln	€ 28,50
Filet vom Starnberger See-Saibling auf saisonalem Risotto mit Safranschaum	€ 29,50

**Gerne empfehlen wir Ihnen unsere saisonalen Schmankerln mit Spargel & Pfifferlingen  
zur jeweiligen Jahreszeit!**



## Hauptgerichte – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Knuspriger Schweinsbraten vom Hofgut Schwaige mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	€ 16,50
Zarter Kalbsrahmbraten mit Marktgemüse und Butterspätzle	€ 22,50
Gesottener Ochsen-Tafelspitz mit Karotten-Meerrettichsoße, Blattspinat und Annabelle-Kartoffeln	€ 22,50
Perlhuhn-Brust im Parmaschinken gebraten auf saisonalem Risotto mit Brokkoli	€ 22,50
Kalbsrahmgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Berner Rösti	€ 24,50
½ rösche Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	€ 27,50
Bayrische Ochsenlende - im Ganzen gebraten - mit Rotwein-Schalottensauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 28,50
Portion Milchkalbshaxe auf Schwammerlrahmsauce mit gebratenen Breznknödelscheiben	€ 23,50

### **Unser Klassiker seit 40 Jahren**

Ochsenfilet - am Stück rosa gebraten - mit Pfefferrahmsauce, buntem Grillgemüse  
und Kartoffelrösti

p.P € 39,50



## Dessert – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Eismarillenknödel auf Himbeermarksauce	€ 10,00
Wawi's Auszogne mit Vanilleeis	€ 8,00
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	€ 8,00
Warme Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis	€ 8,00
Hausgemachte Bayrisch Creme mit frischen Früchten der Saison	€ 8,00
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis	€ 10,50
Wawi's Kaiserschmarrn in der großen Showpfanne – ab 40 Personen – flambiert mit Zwetschgenröster und Apfelkompott (bei geringerer Personenzahl gerne auch im Reindl am Tisch serviert und flambiert)	€ 11,50
Dessertbuffet - ab 20 Personen - Ein Streifzug durch unsere süße Küche (gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche)	€ 16,00
Käseplatte - ab 10 Personen - Bayerische Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Baguette	€ 16,00



## Weinempfehlung – Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Riesling Laumersheimer Kapellchen Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 32,50
Riesling Graacher Himmelreich Alte Reben GG Dr. Loosen, Mosel	0,75l	€ 70,00
Chardonnay & Weißburgunder Weingut Knipser, Pfalz	0,75l	€ 38,50
Grauburgunder QbA Weingut Klumpp, Baden	0,75l	€ 38,00
Grüner Veltliner Federspiel Knoll, Wachau	0,75 l	€ 45,00
Grüner Veltliner Smaragd "Kirchweg" Hirtzberger, Wachau	0,75l	€ 88,00
Lugana I Frati Weingut Ca dei Frati, Lombardei	0,75 l	€ 38,50
Sauvignon Winkl Cantina Terlan, Südtirol	0,75 l	€ 47,00
Sauvignon Blanc WaWi Edition Weingut Wieser, Steiermark	0,75 l	€ 34,00
Chablis Grand Régnard, Burgund	0,75 l	€ 79,00
Pouilly-Fumé de Ladoucette Château du Nozet, Loire	0,75 l	€ 74,50

## Weinempfehlung – Roséweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Rosa di Frati Cà dei Frati, Lombardei	0,75 l	€ 38,50
Miraval Rosé Cotes de Provance	0,75 l	€ 45,00



## Weinempfehlung – Rotweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Primitivo Doppio Passo Weingut Vinicola Botter, Apulien	0,75 l	€ 37,50
Zweigelt Weingut Anton Bauer, Wagram	0,75 l	€ 34,00
Baron de Ley, Rioja, Grand Reserva Weingut Baron de Ley, Rioja	0,75 l	€ 53,00
Valpolicella Ripasso Le Ragose, Veneto	0,75l	€ 45,00
Black Print Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	€ 45,00
Il Bruciato IGT Antinori Tenuta Guado al Tasso, Toskana	0,75l	€ 65,00
Kirschgarten GG Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 74,00
Collazzi Rosso Toskana Collazzi, Toskana	0,75 l	€ 80,00
Cuvée X Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 95,00

**Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl.**

**Sollten Sie einen speziellen Weinwunsch haben, kümmern wir uns darum!**



## Zusätzliche Ausstattung

Leinwand	€ 30,00
Beamer	€ 50,00
Kleine Musikanlage	€ 55,00
Musikanlage für Party	nach Anfrage
Lichtanlage für Party	nach Anfrage
Mikrofon	€ 35,00
Moderationskoffer	€ 25,00
Korkgeld für Weinflaschen bis 1,0l Flaschen	€ 40,00
Korkgeld für Champagner-Flaschen bis 1,0l Flaschen	€ 70,00
Tellergeld pro Person	€ 3,50
Kerzenständer, 60 cm inkl. Kerzen	€ 15,00
Stuhlhussen pro Stuhl	€ 9,00
Feuerkorb	€ 120,00

**Gerne geben wir Ihnen den Kontakt unserer Floristin Frau Jasmyn Siebenhofer für eine individuelle Blumendekoration**





## 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)

### 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.

### Nachtzuschlag

Unabhängig vom weiterhin laufenden Getränke- und Speisenumsatz, erlauben wir uns Ihnen ab 1.00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag von € 150,00 pro angefangener Stunde in Rechnung zu stellen.

### Umsatzgarantie

Bei alleiniger Nutzung eines Raumes erwarten wir eine Umsatzgarantie von € 50,00 pro Person, welche sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammensetzt. Eine eventuelle Differenz wird Ihnen als Raummiete in Rechnung gestellt.

### Kork- und Tellergeld

Sie möchten ihren eigenen Kuchen oder Getränke mitbringen?

In diesem Fall berechnen wir für Kuchen ein Tellergeld von € 3,50 pro Person und für Weinflaschen bis 1l € 40,00 pro Flasche. Bei Champagnerflaschen bis 1l € 70,00 pro Flasche

### Mehrwertsteuer

Die genannten Preise inkludieren die jeweils gesetzlich gültige Mehrwertsteuer.

### 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.