



Waldwirtschaft

G R O ß H E S S E L O H E



Bankettmappe Sommer 2025

Mai - September

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 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

Geschäftsführung

Stefanie & Luciano La Rocca

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 oder per E-Mail unter
info@waldwirtschaft.de

Räumlichkeiten

Stüberl

Unser á la Carte Restaurant mit ca. 50 Plätzen ist von 10:30-23:00 Uhr täglich geöffnet.

Exklusive Anmietung nur auf Anfrage (oder 5.000,00 € Mindestumsatz).

Lage: Erdgeschoss

Überdachte Terrasse Lage: Biergarten

Überdacht | windgeschützt | beheizt

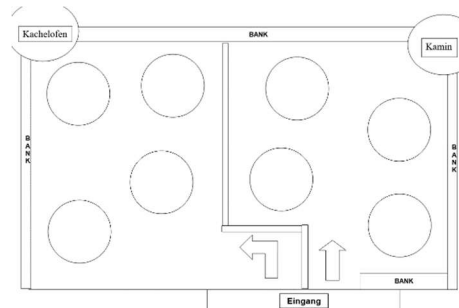
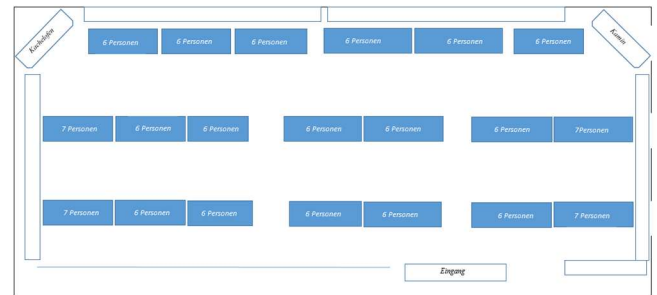
Blick in unseren Jazz-Biergarten

Bestuhlung rechteckige Tische

Isarsaal

Unser 150 m² großer Festsaal mit ca. 120 Sitzplätzen, teilbar in Saal 1 (30-40 Plätze) mit offenem Kamin und Saal 2 (ca. 45 Plätze) mit Kachelofen.

Lage: Erdgeschoss



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

Zum Empfang

Zur Begrüßung/Aperitif

Crémant Brut de Loire	0,75 l	48,00 €
Crémant Rosé de Loire	0,75 l	48,00 €
Champagner AYALA Brut	0,75 l	82,00 €
Champagner AYALA Brut Rosé	0,75 l	92,00 €
Champagner Taittinger Brut	0,75 l	90,00 €
Champagner Taittinger Brut Rosé	0,75 l	99,00 €
Ruinart Brut	0,75l	115,00 €
Ruinart Brut Rosé	0,75l	145,00 €
Bellini (Cremant mit Pfirsichpüree)	0,1 l	9,00 €
KirRoyal (Cremant mit Crème de Cassis)	0,1 l	9,00 €

Alkoholfrei

Schloss Biebrich – prickelnder Sekt ohne Alkohol	0,75 l	40,00 €
Bellini (alkoholfrei)	0,1 l	8,50 €
Spritz alkoholfrei	0,2l	8,50 €
Gin Tonic alkoholfrei	0,3l	10,00 €
Crodino Tonic (Crodino Bitter mit Tonic Water gemischt)	0,25 l	8,50 €

Empfangshäppchen

BAYRISCHE HÄPPCHEN kleine Schnittlauch Schmalz Frischkäsehäppchen	pro Person	6,00 €
DREIERLEI HÄPPCHEN Rindertatar Lachstatar Rote-Beete Hummus	pro Person	9,50 €
VEGETARISCHE HÄPPCHEN Avocadomousse Bruschetta Humus pikant	pro Person	8,50 €
GAZPACHO IM GLAS Baguette	pro Person	4,00 €

Menüempfehlung Sommer 2025

Wawi's Sommer-Highlight

ab 25 Personen

WAWI'S BIERGARTENSCHMANKERL - auf dem Holzbrett
Radi | Radieserl | Obazda | Almspeck | Kräuterfrischkäse
pikant angemachtes Rindertatar | ofenfrische Brezn

OFENFRISCHES SPANFERKEL - im Ganzen gebraten und tranchiert
Dunkelbiersauce | Apfelblaukraut
Kartoffelknödel

WAWI'S KAISERSCHMARRN - im Reindl serviert
Zwetschgenröster | Apfelkompott

Preis pro Person 53,00 €

Bayerisches Schmankerl

ab 25 Personen

WAWI'S BIERGARTENSCHMANKERL - auf dem Holzbrett
Radi | Radieserl | Obazda | Almspeck | Kräuterfrischkäse
pikant angemachtes Rindertatar | ofenfrische Brezn

Im Reindl am Tisch eingestellt:
Wiener Schnitzel vom Kalb | rösche Gutshofsente | Fleischpflanzerl
Kartoffelknödel | Kartoffelsalat | Blaukraut

Auf Platten am Tisch serviert:
Wawi's Kaiserschmarrn & warme Apfelkücherl
Zwetschgenröster | Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person 60,00 €

Menüempfehlung Sommer 2025

Ente Gut – Alles Gut

ab 25 Personen

BUNTE MARKTSALATE

Wawi`s Hausdressing | geröstete Kerne

PORTION ENTE (¼ Ente)

Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

oder

FILET VOM STARNBERGER SEE-SAIBLING

Blattspinat | Annabell-Kartoffeln | Weißweinsauce

BAYRISCH CREME

Früchte

Preis pro Person 40,00 €

Beef & Meer

ab 25 Personen

THUNFISCHTATAR

Avocado | Mango | Koriander | Ponzudressing

BEEF SHORT RIBS – Teriyaki (mind. 10 Personen)

Gemüse

oder

WOLFSBARSCH & RIESENGARNELE vom Grill (mind. 10 Personen)

Perlgraupenrisotto | Hummersauce

YOGHURT-LIMETTEN PARFAIT

Preis pro Person 65,00 €

Menüalternative

Vegetarische & Vegane Menüalternative

CREMIGE BURRATA
Datteltomaten | Basilikum

oder

Gazpacho (Juni – August) vegan

oder

RUCOLASALAT
Balsamico-Dressing | Kirschtomaten | gehobelter Parmesan

oder

Tomatencremesuppe vegan

TRÜFFELRAVIOLI
Trüffelsauce | gehobelter Trüffel

oder

VEGANES GEMÜSECURRY
Basmatireis

oder

VEGANE SCHUPFNUDELN
Babyspinat | Pinienkerne | Kirschtomaten

oder

VEGANER BURGER
Pommes Frites

SORBET VARIATION vegan



Vegetarische und vegane Menü-Optionen mit einheitlichen Vorspeisen und Hauptgerichten können ab einer Person zusätzlich zu unseren Sommer-Menüempfehlungen gewählt werden. Die Preisgestaltung entspricht der unserer Menüempfehlungen Sommer 2025.

Büffetvorschläge

BBQ-Grill-Büffet

ab 40 Personen (April - September)

SALATBUFFET

verschiedenen Blattsalaten | Gurkensalat | Tomatensalat | Krautsalat
Rote Beete-Salat | Kartoffelsalat

VOM GRILL

Rinderfilet | Schweinenacken | Hähnchenbrust | Mexicano Würstl | Rostbratwürstl
Halumi-Grillkäse | Spareribs | Garnelenspieße

BEILAGEN

Kartoffel-Wedges | Knoblauchbaguette
Ofenkartoffel | gegrilltes Gemüse

SAUCEN

Sweet Chillisauce | Kräuterquark | Kräuterbutter | BBQ-Sauce | Spare Ribs Sauce | Senf

Preis pro Person 53,00 €

BBQ-Deluxe-Büffet

ab 40 Personen (April - September)

SALATBUFFET

verschiedenen Blattsalaten | Gurkensalat | Tomatensalat | Krautsalat
Rote Beete-Salat | Kartoffelsalat

VOM GRILL

Kalbsrücken | Rinderfilet | Wagyu Burger - zum selber belegen
Lachssteak | gegrillte Riesengarnelen

BEILAGEN

Kartoffel-Wedges | Knoblauchbaguette | Ofenkartoffel | gegrilltes Gemüse
Penne Arrabiata

SAUCEN

Sauce Béarnaise | Kräuterquark | Kräuterbutter | BBQ-Sauce

Preis pro Person 90,00 €

Büffetvorschläge

König Ludwig – Büffet

ab 40 Personen

Schmalz | Butter | Obatzda | Radi | Radieserl | Schnittlauchbrote

Reichhaltiges Salatbüffet verschiedenen Salaten der Saison
zweierlei Dressings

Räucherlachs | Shrimp Salat
Marinierter Tafelspitz | Kernöl-Dressing
Roastbeef rosa gebraten | Remouladensoße
Brezen | Hausbrot

Ente | Spanferkel | Kalbshaxe | Speck-Krautsalat | Apfelblaukraut
Kartoffelknödel

Apfelkücherl | Zimt-Zucker | Vanilleeis
Bayrisch Creme
Wawi's Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Preis pro Person 72,00 €

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)
Rotwein	Primitivo (Italien)
Prosecco	Prosecco Frizzante
Biere	Spaten Franziskaner
Alkoholfreie Getränke	Wasser Säfte Cola Spezi Limonaden
Warme Getränke	Kaffee Tee

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

Entspannt feiern – All Inclusive

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 | Tellergeld

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

3 Gang Menü Ihrer Wahl

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**.

Getränke

Weißwein	Bianco di Custoza (Italien)
Rotwein	Primitivo (Italien)
Prosecco	Prosecco Frizzante
Biere	Spaten Franziskaner
Alkoholfreie Getränke	Wasser Säfte Cola Spezi Limonaden
Warme Getränke	Kaffee Tee

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

Kinder unter 6 Jahren	15,00 €
Kinder von 6-13 Jahren	50,00 €

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

Vorspeisen

BUNTE BLATTSALATE Wawi's Hausdressing gerösteten Kernen	9,00 €
RUCOLASALAT Balsamico-Dressing Kirschtomaten gehobelter Parmesan	10,00 €
CARPACCIO - von der bayerischen Ochsenleude WaWi-Trüffelsoße Parmesan Rucola	22,50 €
LACHSTATAR ab 10 Personen Avocadocreme geröstetes Baguette	19,50 €
CREMIGE BURRATA ab 10 Personen Datteltomaten Basilikum	16,50 €
RINDERTATAR pikant angemacht geröstetem Vollkornbrot	19,50 €
THUNFISCHTATAR ab 10 Personen Avocado Mango Koriander Ponzudressing	21,50 €
WAWI'S BIERGARTENSCHMANKERL ab 5 Personen Radi Radieserl Obazda Almspeck Kräuterfrischkäse pikant angemachtes Rindertatar ofenfrische Brezn	pro Person 15,00 €

Suppen

Festtagssuppe dreierlei Einlage	9,50 €
Spargelcremesuppe (März – Mai)	9,50 €
Pfifferlingsrahmsuppe (Juni – September)	9,50 €
Tomatencremesuppe - Crème Fraîche – Croutons ab 10 Personen	9,00 €
Gazpacho Baguette (Juni – August)	9,00 €

Fisch & vegetarische Hauptgerichte

KNÖDELTRIO Braune Butter Parmesan Rucola Pinienkerne Kirschtomaten	22,00 €
STEINPILZ RAVIOLI ab 10 Personen Salbeibutter Parmesan Kirschtomaten	20,00 €
SCHUPFNUDELN ab 10 Personen Babyspinat Pinienkerne Kirschtomaten Bergkäse	19,50 €
TRÜFFELRAVIOLI ab 10 Personen Trüffelsauce gehobelter Trüffel	24,50 €
VEGANES GEMÜSECURRY ab 10 Personen Basmatireis	21,50 €
ZWEI SEMMELKNÖDEL ab 10 Personen Kräuterrahmschwammerl	19,50 €
LACHSFILET - auf der Haut gebraten ab 10 Personen Mediterrane Fregolapasta Safransauce	28,50 €
FILET VOM STARNBERGER SEE-SAIBLING ab 10 Personen Blattspinat Annabell-Kartoffeln Weißweinsauce	29,50 €
WOLFSBARSCH & RIESENGARNELE vom Grill ab 10 Personen Perlgraupenrisotto Hummersauce	42,50 €

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

Vorspeisen & Dessert wählen Sie bitte einheitlich.

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

Hauptgerichte

SCHWEINSBRATEN – vom Hofgut Schwaige Kartoffelknödel Speckkrautsalat	18,50 €
ZARTER KALBSRAHMBRATEN ab 20 Personen Marktgemüse Butterspätzle	22,50 €
GESOTTENER OCHSEN-TAFELSPITZ ab 20 Personen Meerrettichsoße Blattspinat Petersilienkartoffeln	29,50 €
PERLUHUN-BRUST - im Parmaschinken gebraten ab 20 Personen Parmesan-Risotto Madeirasauce	25,00 €
½ RÖSCHE ENTE Apfelblaukraut Kartoffelknödel	31,00 €
PORTION SPANFERKEL (Rücken & Keule) ab 20 Personen Kartoffelknödel Blaukraut	22,00 €
BAYRISCHE OCHSENLENDE – im Ganzen gebraten ab 20 Personen Rotwein-Schalottensauce Speckbohnen Kartoffelgratin	32,50 €
STROHSCHWEINFILET – im Speckmantel ab 20 Personen Rahmschwammerl Butterspätzle	24,50 €
BEEF SHORT RIBS – Teriyaki ab 10 Personen Gemüse Wedges (Beilagen in Schalen)	32,50 €

Unsere Klassiker seit 40 Jahren

OCHSENFILET – am Stück rosa gebraten
Pfefferrahmsauce | buntem Grillgemüse | Kartoffelrösti
pro Person 42,50 €

Dessert

YOGHURT-LIMETTEN PARFAIT	9,50 €
OFENWARMER APFELSTRUDEL Vanilleeis	9,00 €
WARME APFELKÜCHERL Zimt und Zucker Vanilleeis	9,00 €
HAUSGEMACHTE BAYRISCH CREME ab 20 Personen Früchte der Saison	8,00 €
LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN Vanilleeis Himbeersauce	12,50 €
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE ab 20 Personen frischen Beeren	9,50 €
Wawi's Kaiserschmarrn Zwetschgenröster Apfelkompott (ab 40 Personen in der großen Showpfanne möglich, bei geringerer Personenzahl gerne auch im Reindl am Tisch serviert und flambiert)	12,50 €
Käseplatte ab 10 Personen Bayerische Käsevariation Feigensenf Trauben Nüsse Baguette	16,00 €

Mitternachtssnacks

CURRYWURST Pommes Wawi's Spezielsauce	pro Person	8,00 €
PENNE ARRABIATA - pikant Parmesan	pro Person	9,50 €
ROSTBRATWÜRSTL Sauerkraut Senf	pro Person	6,50 €
PINSA ROMANA Margherita <u>oder</u> Schinken <u>oder</u> Salami	pro Person	10,00 €
GULASCHSUPPE	pro Person	9,50 €

Weinempfehlung – Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

RIESLING LAUMERSHEIMER KAPELLCHEN Weingut Knipser Pfalz	0,75 l	40,00 €
CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER Weingut Knipser Pfalz	0,75l	40,00 €
GRAUBURGUNDER QBA Weingut Klumpp Baden	0,75l	38,00 €
GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL Domäne Wachau	0,75 l	39,00 €
LUGANA I FRATI Weingut Ca dei Frati Lombardei	0,75 l	40,00 €
SAUVIGNON WINKL Cantina Terlan Südtirol	0,75 l	49,00 €
SAUVIGNON BLANC WAWI EDITION Weingut Wieser Steiermark	0,75 l	34,00 €
GRÜNER VELTLINER FASS4 Ott Wagram	0,75 l	45,00 €
CHABLIS Grand Régnard Burgund	0,75 l	79,00 €

Weinempfehlung – Roséweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

WHISPERING ANGEL Château d`Estoublon Provance	0,75 l	50,00 €
ROSEBLOOD Château d`Estoublon Provance	0,75 l	45,00 €
CUVÉE "CLARETTE" Weingut Knipser Pfalz	0,75 l	40,00 €

Weinempfehlung – Rotweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

PRIMITIVO A MANO Weingut A-Mano Apulien	0,75 l	40,00 €
ZWEIGELT Weingut Anton Bauer Wagram	0,75 l	38,00 €
BARON DE LEY, RIOJA Weingut Baron de Ley Rioja	0,75 l	40,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO Le Ragose Veneto	0,75 l	45,00 €
BLACK PRINT Weingut Markus Schneider Pfalz	0,75 l	49,00 €
IL BRUCIATO IGT Antinori Tenuta Guado al Tasso - Toskana	0,75 l	69,00 €
BLAUER SPÄTBURGUNDER Weingut Knipser Pfalz	0,75 l	40,00 €

**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 €
TV 75 Zoll Flatscreen	50,00 €
Musikanlage 1	55,00 €
Musikanlage 2	80,00 €
Astersa Lightdops	100,00 €
Mikrofon	35,00 €
Korkgeld für Weinflaschen bis 1,0l Flaschen	40,00 €
Korkgeld für Champagner-Flaschen bis 1,0l Flaschen	70,00 €
Tellergeld pro Person	3,50 €
Menükarten pro Stück	3,50 €
Kerzenständer 60 cm inkl. Kerzen	15,00 €

Allgemeine Veranstaltungshinweise

Es gelten die AGB's der Waldwirtschaft Großhesselohe GmbH. Preisänderungen im laufenden Jahr vorbehalten. Einzusehen unter www.waldwirtschaft.de/feierlichkeiten/

Blumen

Unsere Hausblumen stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung. Gerne können Sie auch eigene Blumen und Dekoration mitbringen.

Nachtzuschlag

Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung, dem eventuellen Abbau des DJ's/Band und auch vom eventuell weiterhin laufenden Getränke- und Speisenumsatz, erlauben wir uns ab 00:01 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 150,00 € pro angefangene Stunde in Rechnung 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.

Trinkgeld

Wir erlauben uns, am Ende Ihrer Veranstaltung 5 % vom Gesamtumsatz als Trinkgeld für unsere Mitarbeiter zu erheben. Unsere Mitarbeiter freuen sich sehr über eine freiwillige Erhöhung.

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.

Konkrete Gastanzahl

Der Veranstalter hat dem Betrieb spätestens 3 Tage vor Veranstaltungstermin die verbindliche Anzahl von Gästen mitzuteilen. Der Veranstalter hat bei Unterschreiten der konkreten Gastanzahl beim Veranstaltungstermin 100 Prozent der Differenz des Speiseumsatzes zwischen konkreter Gastanzahl und von ihm mitgebrachten Gästen an den Betrieb zu entrichten.

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 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.