Waldwirtschaft

GROßHESSELOHE

Bankettmappe
Herbst & Winter 2025

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

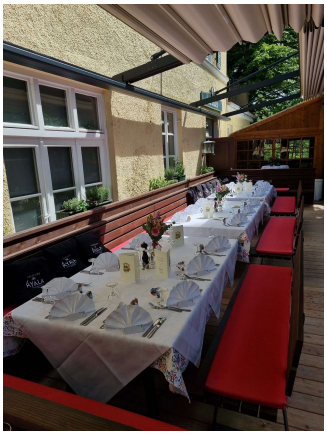
Unser Bankettbüro ist telefonisch von Montag – Freitag 9:30 - 17:00 Uhr besetzt.
Für Besichtigungen oder Bankettbesprechungen vereinbaren Sie bitte einen Termin.

Sie erreichen uns telefonisch unter 089-74 99 40 30, oder Mail unter info@waldwirtschaft.de

Räumlichkeiten

Stüberl
Unser á la Carte Restaurant mit ca. 50 Plätzen ist
täglich von 10:30-23:00 Uhr geöffnet. Exklusive Anmietung nur auf Anfrage
Lage: Erdgeschoss

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

Weißer Bischof | Glühwein (ab November)	pro Person	5,90 €
Weihnachtspunsch | alkoholfrei (ab November)	pro Person	5,50 €
Aperol Spritz	0,3l	8,00 €
Kir Royal (Crémant & Crème de Cassis)	0,1l	8,00 €
Champagner Ayala Brut	0,75l	82,00 €
Champagner Ayala Rosé	0,75l	92,00 €
Crèmant Brut de Loire	0,75l	48,00 €
Crèmant Rosé de Loire	0,75l	48,00 €
Gin Tonic alkoholfrei	0,3l	10,00 €
Aperol Spritz alkoholfrei	0,3l	7,50 €
Schloss Biebrich | prickelnder Aperitif alkoholfrei	0,75l	40,00 €

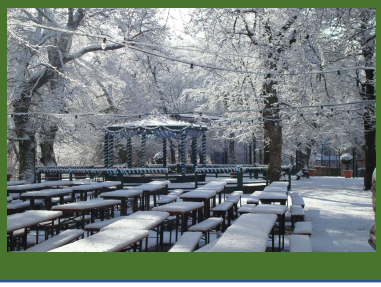
Empfangshäppchen

Heiße Maroni (ab November)	pro Person	5,00 €
Bayrische Häppchen Frischkäse | Obazdahäppchen Alm-Speckhäppchen | Kren	pro Person	6,00 €
Mediterrane Häppchen Grissini | Parmaschinken Tomate-Mozzarella Spieße Gesalzene Kartoffelchips	pro Person	8,00 €
Deluxe Häppchen Blini mit Forellenkaviar & Crème fraîche Thunfischtatar Trüffelfrischkäse & Trüffel	pro Person	12,50 €
Vegetarische Häppchen Grillgemüse | pikanter Hummus | Guacamole	pro Person	8,50 €

Wawi's Eisstockschießen & Empfang

Glühweinempfang am Feuerkorb
2 Haferl Glühwein inkl. heißen Maroni
pro Person 20,00 €

1 Stunde Eisstockschießen
Bahn 40,00 €/Std.
Eisstock 5,00 €/Stück
Bis zu 12 Personen pro Bahn



Menüvorschläge

Wawi's Menüs

Menüs sind ab 10 Personen möglich

Menü I. Wawi's Klassiker

FELDSALAT
Kartoffeldressing | Speck

***

SCHMORBRATEN vom Ochsen
Kartoffel-Selleriepüree | Butterkarotten

oder

LACHSFILET vom Grill
Safranrisotto | Weißweinsauce

***

WARME APFELKÜCHERL
Zimt-Zucker | Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person 40,00 €

Menü II. Wild Menü

GERÄUCHERTES ENTENBRUST CARPACCIO
Feldsalat | Granatapfel | Balsamicodressing

***

HIRSCHRÜCKEN – rosa gebraten
Kürbisrisotto | Wacholderrahmsauce

***

SCHOKOLADENSOUFFLÉ
Himbeersauce | Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person 60,00 €

Wawi’s Menüs

Menüs sind ab 10 Personen möglich

Menü III. Traditions Menü

FESTTAGSSUPPE
dreierlei Einlage | kräftige Rinderbrühe

***

PORTION SPANFERKEL
Kartoffelknödel | Blaukraut

***

APFELSTRUDEL
Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person 35,00 €

Menü IV. Ente gut Alles gut!

KÜRBISCREMESUPPE
Kernöl | geröstete Kerne

***

PORTION GUTSHOFENTE
Kartoffelknödel | Blaukraut | Entenjus

***

GEEISTE MARIELLENKNÖDEL
Himbeermarksauce

Preis pro Person 44,00 €

Wawi's Menüs

Menüs sind ab 10 Personen möglich

Menü V. Trüffel Menü

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE

***

TRÜFFELRAVIOLI
gehobelter Trüffel | Buttersauce

***

KALBSRÜCKEN – rosa gebraten
Kartoffelgratin | Gemüse | Trüffeljus

oder

WOLFSBARSCHFILET vom Grill
Trüffelrisotto | gehobelter Trüffel

***

ZITRONENTARTE
Himbeersorbet

3-Gang Menü (ohne Trüffelravioli)	Preis pro Person 69,00 €
4-Gang Menü	Preis pro Person 80,00 €

Menü VI. Festtagsmenü

LACHSTATAR
Avocadomousse | Salatbouquet

***

STEINPILZCREMESUPPE

***

RINDERFILET - im Ganzen gebraten
buntes Marktgemüse | Kartoffel Rösti | Pfefferrahmsauce

***

MASCARPONECREME
Zwetschgenröster

Preis pro Person 69,00 €

Wawi’s Menüs

Menüs sind ab 10 Personen möglich | Büffet ist ab 30 Personen möglich

Menü VII. Vegetarisches Menü

KÜRBISCREMESUPPE
Steirisches Kürbiskernöl

***

ROTE BEETE KNÖDEL
Parmesansauce | Pistazienstaub

***

TIRAMISU – im Glas serviert

Preis pro Person 40,00 €

Wawi’s Büffet

Reichhaltiges Salatbüffet | Salate der Saison
Wawi’s Hausdressing | Balsamico Dressings
Brezn | Hausbrot

Kirschtomaten | Mozzarella | Basilikum
Parmaschinken | Melone
Garnelencocktail
Räucherlachs
geräucherte Forellenfilets

Marinierter Tafelspitz | Kernöl-Dressing
Roastbeef rosa gebraten | Remouladensoße

Ente | Spanferkel | Rinderlende | Lachsfilet
Grillgemüse | Apfelblaukraut | Kartoffelknödel
Käsespätzle | Trüffelravioli

Apfelkücherl | Zimt-Zucker | Vanilleeis
Tiramisu im Glas
Wawi´s Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Preis pro Person 90,00 €

Wawi’s Menüs

Menüs sind ab 10 Personen möglich

Sharing is Caring Menüs

Traditionell

WAWIS BAYRISCHES BIERGARTENSCHMANKERL auf dem Holzbrett
Radi | Radieserl | Obazda | Almspeck | Kräuterfrischkäse
pikant angemachtes Rindertatar | ofenfrische Brezn

***

BAYRISCHES REINDL am Tisch eingestellt
Wiener Schnitzel vom Kalb | rösche Gutshofsente | Fleischpflanzerl
Kartoffelknödel | Kartoffelsalat | Blaukraut

***

WAWI`S KAISERSCHMARRN im Reindl
Zwetschgenröster | Apfelkompott

Preis pro Person 60,00 €

Deluxe

WAWI`S DELUXE PLATTE
Thunfischtatar | Beeftatar | Burrata

***

WAWI`S DELUXE REINDL
24h sous vide Short Ribs | Teriyaki | Potato Wedges
Riesengarnele | geröstetes Baguette
Lachssteak | Gemüse

***

DESSERTVARIATION in Gläsern
Zweierlei Schokoladenmousse (weiß & schwarz) | Tiramisu
Mascarpone mit Früchten

Preis pro Person 79,00 €

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 - ab 15 Personen

BUNTER MARKTSALAT Kirschtomaten | Gurke | Wawi´s Hausdressing | gerösteten Kernen	9,00 €
JUNGER FELDSALAT Kartoffeldressing | Speck-Krusterl | Croûtons	10,00 €
CARPACCIO von der bayerischen Ochsenlende WaWi-Trüffelsauce | Parmesan	22,00 €
ROTE BEETE CARPACCIO Ziegenkäse | Pistazien | Kürbiskernöl	16,50 €
BEEF TATAR – pikant angemacht geröstetes Vollkornbrot	21,00 €
LACHSTATAR Avocadocreme | Salatbouquet	17,50 €
BURRATA Kirschtomaten | Basilikum | Pinienkerne	18,50 €
THUNFISCHTATAR Avocado | Mango | Koriander | Ponzudressing	24,50 €

Suppen - ab 15 Personen

FESTTAGSSUPPE | dreierlei Einlage	8,50 €
RINDERKRAFTBRÜHE | Kräuter-Pfannkuchen	8,50 €
KÜRBISCREMESUPPE | steirisches Kürbiskernöl	9,50 €
MARONENCREMESUPPE	9,50 €
GETRÜFFELTE KARTOFFELCREMESUPPE	9,50 €
LEBERKNÖDELSUPPE	8,50 €
TOMATENCREMESUPPE | Croûtons	8,50 €

Zwischengänge & Vegetarische Gerichte - ab 15 Personen

STEINPILZ-RICOTTA RAVIOLI Datteltomaten | Parmesan | Salbeibutter	Zwischengang Hauptgang	15,50 € 21,50 €
HAUSGEMACHTE BANDNUDELN Trüffelschaum | gehobeltem Trüffel	Zwischengang Hauptgang	19,50 € 29,50 €
LINGUINE IN HUMMERSAUCE Gebratene Garnelen	Zwischengang Hauptgang	18,50 € 26,50 €
VEGANES GEMÜSECURRY (leicht pikant) Basmatireis	Zwischengang Hauptgang	16,50 € 19,50 €
KÜRBISRISOTTO Hokkaido Kürbis | gratinierten Ziegenkäse	Hauptgang	22,50 €
ROTE BEETE KNÖDEL Parmesansauce | Pistazienstaub	Hauptgang	21,50 €
TRÜFFELRAVIOLI Gehobelter Trüffel | Trüffelsauce	Zwischengang Hauptgang	17,50 € 27,50 €
KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln | geschmolzene Zwiebeln	Hauptgang	17,50 €

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.

**Einzelne Hauptgerichte sind ab 15 Personen möglich.
Die Anzahl der einzelnen Hauptgerichte erbitten wir uns mindestens 7 Tage vor Veranstaltung.**

Hauptgerichte - ab 15 Personen

SCHWEINEBRATEN vom Hofgut Schwaige
Speckkrautsalat | Kartoffelknödel 19,50 €

ZARTER KALBSRAHMBRATEN
Marktgemüse | Butterspätzle 26,50 €

GESOTTENER OCHSEN-TAFELSPITZ
Meerrettichsauce | Gemüsejulienne | Annabellkartoffeln 24,50 €

SAUERBRATEN vom Almochsen
Semmelknödel | Blaukraut 24,50 €

HIRSCHGULASCH
Butterspätzle | Preiselbeerbirne | Blaukraut 26,50 €

½ RÖSCHE GUTSHOFENTE
Apfelblaukraut | Kartoffelknödel 31,50 €

SCHMORBRATEN vom Ochsen
Kartoffel-Selleriepüree | Butterkarotten 26,50 €

BAYRISCHE OCHSENLENDE im Ganzen gebraten
Rotwein-Schalottensauce | Speckbohnen | Kartoffelgratin 32,50 €

PORTION GANS
Blaukraut | Kartoffelknödel 32,50 €

HIRSCHRÜCKEN rosa gebraten
Kürbisrisotto | Wacholderrahmsauce 38,50 €

SAIBLINGSFILET
Blattspinat | Anabellkartoffeln | Proseccoschaum 28,50 €

LACHSFILET vom Grill
Safranrisotto | Weißweinsauce 30,00 €

GARNELENPFANNE
buntes Gemüse | Kräuterbutter | Kirschtomaten | Kräuterbaguette 38,50 €

BEEF SHORT RIBS – sous vide -
buntes Gemüse 34,50 €

Chateaubriand vom Ochsenfilet
Marktgemüse | Berner Rösti | Pfefferrahmsauce | Kräuterbutter
pro Person 42,50 €

Surf & Turf Chateau Briand - Riesengarnelen
Marktgemüse | Berner Rösti | Pfefferrahmsauce | Kräuterbutter
pro Person 49,00 €

Dessert - ab 15 Personen

OFENWARMER APFELSTRUDEL Vanillesauce oder Vanilleeis	9,00 €
WARME APFELKÜCHERL Zimt-Zucker | Bourbon Vanilleeis	9,00 €
TIRAMISU im Glas serviert	7,50 €
ZITRONENTARTE Fruchtsorbet	12,50 €
SCHOKOLADENSOUFFLÉ Himbeersauce | Bourbon Vanilleeis	12,50 €
GEEISTE MARILLENKNÖDEL Himbeersauce	12,50 €
FEINE KÄSEAUSWAHL Trauben | Walnüssen	16,00 €

Wawi's Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster | Apfelkompott

– ab 40 Personen in der großen Showpfanne flambiert
(bei geringerer Personenzahl im Reindl am Tisch serviert)

pro Person 12,50 €

Mitternachtssnacks

CURRYWURST Pommes | Wawi's Spezialsauce	pro Person	8,00 €
PENNE ARRABIATA Parmesan	pro Person	9,50 €
GULASCHSUPPE	pro Person	9,50 €
ROSTBRATWÜRSTL Sauerkraut | Senf	pro Person	6,50 €
PINSA ROMANA Margherita | Salami | Schinken	pro Person	15,00 €

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 €
Feuerkorb	120,00 €

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.