



Waldwirtschaft

G R O ß H E S S E L O H E



Bankettmappe Weihnachten 2025

Sehr verehrter Gast,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit bei uns in der Waldwirtschaft Großhesselohle 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 von 10:30-23:00 Uhr geöffnet.

Montag und Dienstag Ruhetag (01.09.2025 – 30.04.2026)

Exklusive Anmietung auf Anfrage mit einem Mindestumsatz und auch an Ruhetagen möglich.

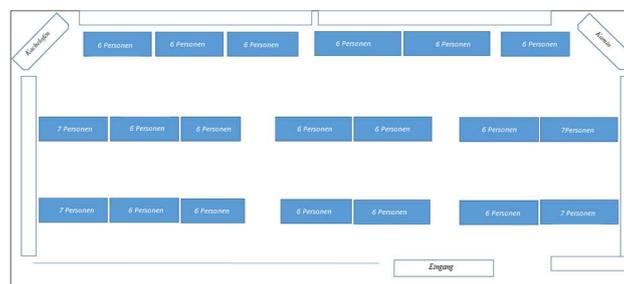
Lage: Erdgeschoss

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.

Exklusive Anmietung auf Anfrage mit einem Mindestumsatz und auch an Ruhetagen möglich.

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 €
Crémant Brut de Loire	0,75l	48,00 €
Crémant 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 Obatzdahäppchen 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 Trüffelrischkäse & 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

Menü Ente

KÜRBISCREMESUPPE
steirisches Kernöl

PORTION BAUERNENTE
Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

oder

GEBRATENES SAIBLINGSFILLET
Safran Risotto | Weißweinsauce

WINTER-TIRAMISU
Zimt-Sahne

Preis pro Person 45,00 €

Menü Gans

MARONENCREMESUPPE

PORTION WEIHNACHTSGANSERL
Maronen-Blaukraut | Kartoffelknödel

LEBKUCHENMOUSSE
Kirschragout

Preis pro Person 49,00 €

Menü Wild

GERÄUCHERTES ENTENBRUST CARPACCIO
Feldsalat | Granatapfel | Balsamico

HIRSCHRÜCKEN rosa gebraten
Kürbisrisotto | Wacholderrahmsauce

SCHOKOLADENSOUFFLÉ
Himbeersauce | Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person 60,00 €

Menüvorschläge

Menü Wawi's Klassiker

FESTTAGSSUPPE
dreierlei Einlage

SCHMORBRATEN vom Ochsen
Kartoffel-Selleriepüree | Butterkarotten

oder

LACHSFILET vom Grill
Kürbisrisotto | Weißweinsauce

WARME APFELKÜCHERL
Zimt-Zucker | Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person 40,00 €

Menü Trüffel

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE

TRÜFFELRAVIOLI
gehobelter Trüffel | Buttersauce

KALBSRÜCKEN rosa gebraten
Kartoffelgratin | buntes Marktgemüse | Trüffeljus

oder

WOLFSBARSCHFILET vom Grill
Trüffelrisotto | Trüffelsauce

ZIMT-PANNA COTTA

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

Menüvorschläge

Festtagsmenü

JUNGER FELDSALAT
Kartoffeldressing | Speck-Krusterl Croûtons

STEINPILZCREMESUPPE

RINDERFILET im Ganzen gebraten
Buntes Marktgemüse | Kartoffel Rösti | Pfefferrahmsauce

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE schwarz & weiß
Himbeersauce

Preis pro Person 69,00 €

Vegetarisches Menü

KÜRBISCREMESUPPE
steirisches Kürbiskernöl

ROTE BEETE KNÖDEL
Parmesansauce | Pistazienstaub

BAYRISCH CREME
Früchte

Preis pro Person 40,00 €

„Für Unentschlossene“

ab 25 Personen

FELDSALAT
Speckkrusterl | Kartoffeldressing

GEBRATENE ENTEN & GANSERL im Reindl serviert
Kartoffelknödel | Blaukraut | kräftiges Soßerl

ZWETSCHGENSTRUDEL
Zimt-Sahne

Preis pro Person 48,00 €

Menüvorschläge

„Sharing is Caring“ Menü

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 €

Krustentier Menü

FLUSSKREBSSALAT

Fenchel-Orangensalat | Avocado | Limettendressing

LINGUINE PASTA

Hummersauce | Garnelenragout | Zuckerschoten

RIESENGARNELEN vom Grill

Knackiges Wokgemüse | Basmatireis | Hummer-Limettensauce

LIMETTEN PARFAIT

Preis pro Person 69,00 €

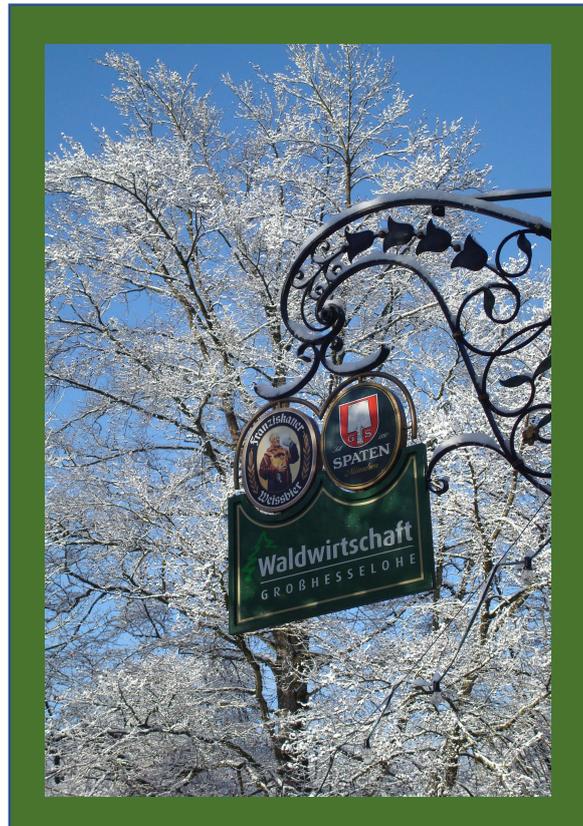
Getränkepauschale

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 Avocado-creme Salatbouquet	17,50 €
BURRATA Kirschtomaten Basilikum Pinienkerne	18,50 €
THUNFISCHTATAR Avocado Mango Koriander Ponzudressing	24,50 €

WEIHNACHTLICHE & ESSBARE TISCHDEKORATION

Äpfel | Nüssen | Mandarinen | Weihnachtsgebäck
auf Tannenzweigen dekoriert
pro Person 6,00 €

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 15,50 €
Hauptgang 21,50 €

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN

Trüffelschaum | gehobeltem Trüffel

Zwischengang 19,50 €
Hauptgang 29,50 €

LINGUINE IN HUMMERSAUCE

gebratene Garnelen

Zwischengang 18,50 €
Hauptgang 26,50 €

VEGANES GEMÜSECURRY (leicht pikant)

Basmatireis

Zwischengang 16,50 €
Hauptgang 19,50 €

KÜRBISRISOTTO

Hokkaido Kürbis | gratinierter Ziegenkäse

Hauptgang 22,50 €

ROTE BEETE KNÖDEL

Parmesansauce | Pistazienstaub

Hauptgang 21,50 €

TRÜFFELRAVIOLI

gehobelter Trüffel | Trüffelsauce

Zwischengang 17,50 €
Hauptgang 27,50 €

TIROLER KÜRBIS-SCHLUTZKRAPFEN

Salbei-Butter | Bergkäse | Hokkaido-Kürbis | Pinienkerne

Hauptgang 22,50 €

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

EDEL-HIRSCHGULASCH Preiselbeer-Birne Butterspätzle Blaukraut	26,50 €
½ RÖSCHE GUTSHOFENTE Apfelblaukraut Kartoffelknödel	31,50 €
BAYRISCHE OCHSENLENDE im Ganzen rosa gebraten Rotwein-Schalottensauce Speckbohnen Kartoffelgratin	32,00 €
GESOTTENER OCHSEN-TAFELSPITZ Meerrettichsauce Gemüsejulienne Petersilienkartoffeln	24,50 €
PORTION WEIHNACHTSGANSERL Maronen-Blaukraut Kartoffelknödel	32,50 €
HIRSCHRÜCKEN rosa gebraten Kürbisrisotto Wacholderrahmsauce	38,50 €
GEBRATENE PERLUHUNBRUST im Parmaschinkenmantel Parmesanrisotto Geflügeljus	28,50 €
RIESENGARNELENPFANNE buntes Gemüse Kirschtomaten-Weißweinsud Kräuterbaguette	38,50 €
SAIBLINGFILET vom Grill Blattpinat Petersilienkartoffeln Safransauce	34,50 €
LACHSFILET vom Grill Kürbisrisotto Weißweinsauce	30,00 €
REHRÜCKEN rosa gebraten abgebräunte Schupfnudeln Speckrosenkohl Preiselbeersauce	48,50 €
KALBSRÜCKEN Trüffelrisotto Madeirajus glasierte Karotten	39,50 €
SCHMORBRATEN vom Ochsen Kartoffel-Selleriepüree Butterkarotten	26,50 €

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

LEBKUCHENMOUSSE Kirschragout		9,00 €
ZARTSCHMELZENDES CHRISTSTOLLEN-PARFAIT Zimt-Sahne		9,00 €
WARME APFELKÜCHERL Zimt-Zucker Bourbon Vanilleeis		9,00 €
SCHOKOLADENSOUFFLÉ Himbeersauce Bourbon Vanilleeis		12,50 €
ZWETSCHGENSTRUDEL Zimt-Sahne		9,50 €
Marielleneisknödel Himbeersauce		12,50 €
WINTER TIRAMISU Zimt-Sahne		9,00 €
WAWI'S KAISERSCHMARRN Zwetschgenröster Apfelkompott Bourbon Vanilleeis		14,50 €
FEINE KÄSEAUSWAHL Trauben Walnüssen		16,00 €
WEIHNACHTLICHE DESSERTVARIATION Lebkuchenmousse Eismariellenknödel Zwetschgenstrudel Kirschragout Zimt-Sahne Bourbon Vanilleeis		16,50 €

Mitternachtssnacks

CURRYWURST Pommes Wawi's Spezielsauce	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 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.