



Bankettmappe

Sommer 2026

Mai - September

Sehr verehrter Guest,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit bei uns in der Waldwirtschaft Großhesselohne 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

Isarsaal

Unser 150 m² großer Festsaal mit ca. 100 Sitzplätzen ist teilbar in Saal 1 (30-40 Plätze) mit einem Kamin und Saal 2 (ca. 45 Plätze) mit Kachelofen.

Der Isarsaal befindet sich im Erdgeschoss am Isarhochufer und ist barrierefrei, ohne Stufen zugänglich.

Im vorderen Bereich im Isarsaal ist eine schöne Bar, die bei Veranstaltung selbstverständlich mit dazu gebucht werden kann.

In der Regel sind die Tische rund im kompletten Isarsaal (max. ca. 90 PAX). Bei höherer Personenzahl ist eine Bestuhlung mit runden Tischen nicht mehr möglich und es empfiehlt sich eine eckige Bestuhlung.

Es gibt mehrere Varianten den Isarsaal zu teilen, entweder nur mit einer Wand, somit wäre der Saal 2 komplett exklusiv für eine Gruppe (max. 45 PAX) und der Saal 1 (max. 50 PAX) im vorderen Bereich (ohne Wand zur Bar/Eingang) nicht 100% exklusiv (da evtl. Personen in Saal 2 durchgehen).

Wünschen Sie auch im Saal 1 Exklusivität, muss die vordere Wand ebenfalls eingezogen werden, somit sind Sie dann komplett unter sich (max. 35 PAX).

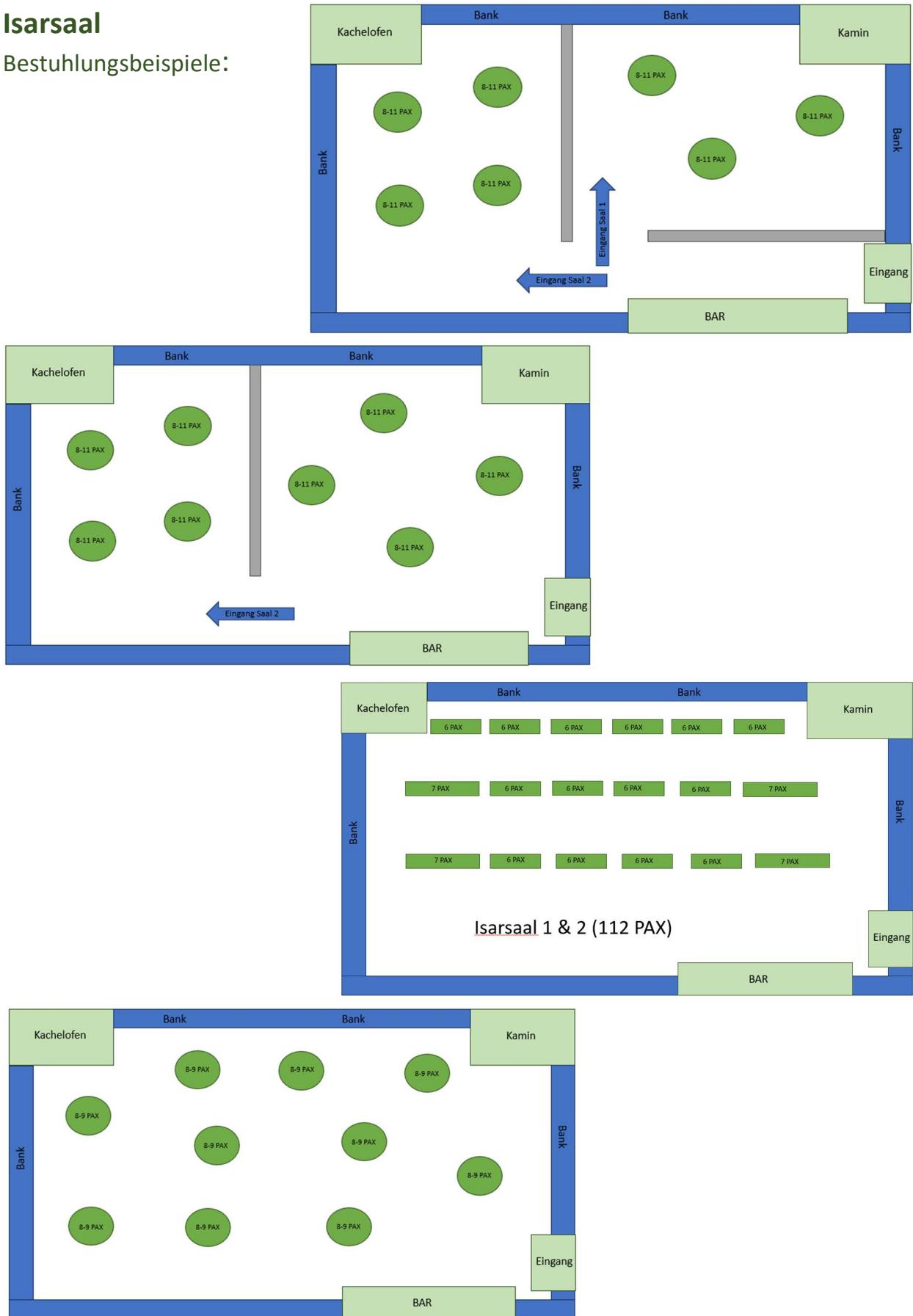


Für weitere Eindrücke besuchen Sie unsere Website oder kommen Sie vorbei!

Räumlichkeiten

Isarsaal

Bestuhlungsbeispiele:



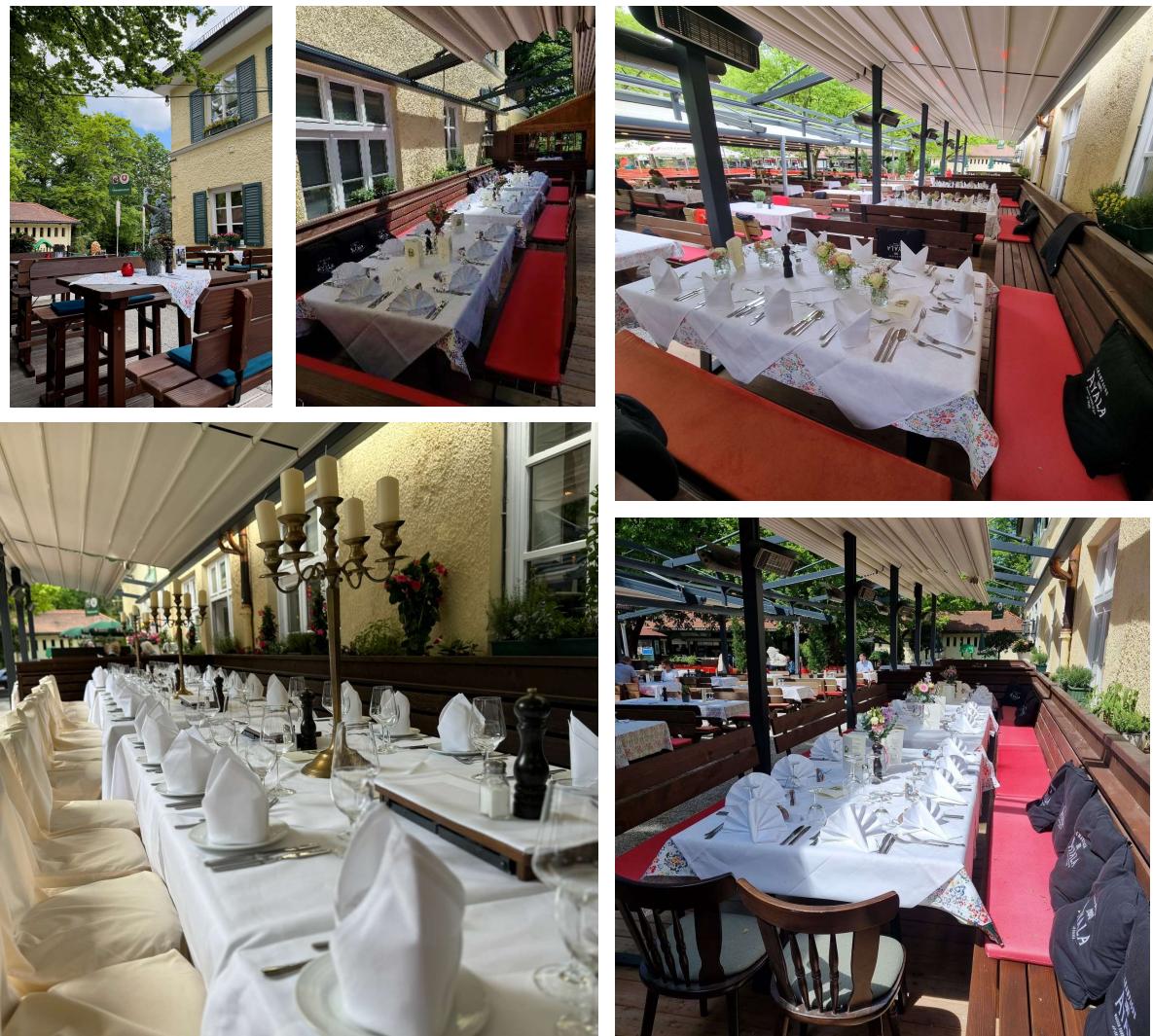
Räumlichkeiten

Überdachte Sonnenterrasse

Überdacht mit festen Markisen und großen Sonnenschirmen sind Sie auf unserer schönen Sonnenterrasse gut vor Regen geschützt. Für eine gemütliche Atmosphäre sorgen Heizstrahler und eine schöne Beleuchtung. Die Terrasse befindet sich direkt am Haus, mit Blick auf den SB-Biergarten. In unserem traditionellen Biergarten bieten wir bei schönem Wetter in den Sommermonaten (Mai – September) täglich Live Jazz Musik an.

Die Bestuhlung bei uns auf der Terrasse sind ausschließlich rechteckige, große Holztische mit Bänken.

An unseren regulären Tischen haben 6 Erwachsene Personen Platz.



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

Räumlichkeiten

Stüberl

Unser a la Carte Restaurant mit ca. 50 Plätzen ist von Mittwoch bis Sonntag von 11:30-23:00 Uhr geöffnet. Eine exklusive Anmietung wird nur auf Anfrage (oder 5.000,00 € Mindestumsatz) gewährleistet.

Unser Stüberl befindet sich im Erdgeschoss und ist ebenfalls ohne Stufen erreichbar.

Die Bestuhlung ist Aufgrund der kleinen Nischen im Raum an den Sitzbänken etwas eingeschränkt und kann in der Regel nicht individuell angepasst werden.



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 €
Bellini (Prosecco mit Pfirsichpüree)	0,1 l	9,00 €
Aperol Spritz, Campari Spritz, Hugo	0,3l	8,50€
Alkoholfrei		
Alkoholfreier Sekt	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

Schnittlauch Schmalz Frischkäsehäppchen	pro Person	6,00 €
---	------------	--------

DREIERLEI HÄPPCHEN „DELUXE“

Rindertatar Lachstatar Garnelen-Avocado-Spieß	pro Person	12,50 €
---	------------	---------

VEGETARISCHE HÄPPCHEN

Radieserlfischkäse Kirschtomate-Mozzarella Spieße Avocadocreme	pro Person	8,50 €
---	------------	--------

GAZPACHO IM GLAS

Baguette	pro Person	4,00 €
----------	------------	--------

SHARING-MENÜS

WAWI'S KLAISIKER

ab 25 Personen

WAWI'S BIERGARTENSCHMANKERL - auf dem Holzbrett

Radi | Radieserl | Obazda | Almspeck | Radieserlfrischkäse
Gourmetfleischpflanzerl | Strauchtomaten | Griebenschmalztöpfchen
ofenfrische Brezn

OFENFRISCHES SPANFERKEL - im Ganzen gebraten und tranchiert

Dunkelbiersauce | Apfelblaukraut
Kartoffelknödel

WAWI'S KAISERSCHMARRN - im Reindl serviert

Apfelkompott | Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person 53,00 €

BAYRISCHE SCHMANKERLPARADE

ab 25 Personen

WAWI'S BIERGARTENSCHMANKERL - auf dem Holzbrett

Radi | Radieserl | Obazda | Almspeck | Radieserlfrischkäse
Gourmetfleischpflanzerl | Strauchtomaten | Griebenschmalztöpfchen
ofenfrische Brezn

IM REINDL AM TISCH EINGESTELLT:

Wiener Schnitzel vom Kalb | rösche Gutshofsente | Fleischpflanzerl
Kartoffelknödel | Kartoffelsalat | Blaukraut | Bratensauce

WAWI'S KAISERSCHMARRN & APFELKÜCHERL - im Reindl serviert

Apfelkompott | Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person 60,00 €

SHARING-MENÜ

FEINE GOURMETSCHMANKERL

ab 25 Personen

WAWI'S FEINSCHMECKERPLATTE - auf dem Holzbrett
pikant angemachtes Beeftatar | Lachstatar mit Avocadocreme
cremige Burrata | Kirschtomaten - Basilikumsalat

IM REINDL AM TISCH EINGESTELLT:

Chateaubriand vom Rinderfilet | gegrillte Riesengarnelen
buntes Gemüse | Röstkartoffeln | geröstetes Knoblauchbrot
Kräuterbutter | Pfefferrahmsauce

WAWI'S DESSERTVARIATION - im Reindl serviert
WaWi's Kaiserschmarrn | geeiste Marillenknödel | Apfelkücherl
Apfelkompott | Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person 75,00 €

MENÜ EMPFEHLUNGEN SOMMER 2026

„Gutbürgerlich“

ENTE GUT ALLES GUT

ab 10 Personen

BUNTE MARKTSALATE

WaWi's Hausdressing | Kirschtomaten | Gurken | Karotten | Kerndl

PORTION ENTE (¼ Ente)

Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

oder

LACHSFILET VOM GRILL

Safranrisotto | Weißweinsauce

oder

SPINATKNÖDEL

braune Butter | Kirschtomaten | Parmesan | Rucola

GEBACKENE APFELKÜCHERL

Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person 45,00 €

TRADITIONSMENÜ

ab 25 Personen

FESTTAGSSUPPE

3erlei Einlage | kräftige Rinderbrühe

PORTION SPANFERKEL (KEULE & RÜCKEN)

Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

oder

ZANDERFILET VOM GRILL

buntes Gemüse | Petersilienkartoffeln | Weißweinsauce

oder

RAHMSCHWAMMERL IN ANDECHSER KRÄUTERRAHM

Semmelknödel

WARMER APFELSTRUDEL

Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person 39,00 €

Menüpreis gilt nur bei unverändertem Menü

Fisch und Vegetarische Gerichte können innerhalb der 4 angebotenen Menüs „Gutbürgerlich“ getauscht werden.

Die Anzahl der verschiedenen Gerichte bräuchten wir 7 Tage vor der Veranstaltung

MENÜ EMPFEHLUNGEN SOMMER 2026

„Gutbürgerlich“

KLASSIKERMENÜ

ab 25 Personen

GAZPACHO „ANDALUZ“

Croûtons

GESOTTENER TAFELSPITZ

Blattspinat | Petersilienkartoffeln | Meerrettichsauce
oder

SAIBLINGSFILLET VOM GRILL

Blattspinat | Petersilienkartoffeln | Weißweinsauce
oder

ROTE BETE KNÖDEL

Parmesansauce | Pistazienstaub

GEEISTER MARILLENKNÖDEL

Himbeermarksauce

Preis pro Person 45,00 €

„GEHT IMMER“

ab 25 Personen

RUCOLASALAT

Kirschtomaten | gehobelter Parmesan | Balsamicodressing

STROHSCHWEINFILET IM SPECKMANTEL

buntes Gemüse | Butterspätzle | kräftige Schwammerlsauce
oder

LACHSFILET VOM GRILL

Gemüserisotto | Safransauce
oder

STEINPILZRAVIOLI

Salbeibutter | Parmesan | Kirschtomaten

GEBACKENE APFELKÜCHERL

Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person 40,00 €

Menüpreis gilt nur bei unverändertem Menü

Fisch und vegetarische Gerichte können innerhalb der 4 angebotenen Menüs „Gutbürgerlich“ getauscht werden.

Die Anzahl der verschiedenen Gerichte bräuchten wir 7 Tage vor der Veranstaltung

MENÜ EMPFEHLUNGEN FRÜHJAHR 2026

„Feinschmecker“

ITALIEN IN BAYERN

ab 25 Personen

CREMIGE BURRATA

Kirschtomaten | Basilikum | Pinienkerne | Balsamicodressing

TAGLIATA VOM RINDERFILET

Steinpilzrisotto | Rotweinsauce

oder

WOLFSBARSCH & GARNELE

buntes Gemüse | Röstkartoffeln | Safransauce

oder

FETTUCCINE TRÜFFEL

feine Bandnudeln | Trüffelbutter | gehobelter Trüffel

HALBGEFROREN RER HASELNUSS-SCHOKOLADENTRÜFFEL

Mascarponecreme

Preis pro Person 65,00 €

“ZEITLOS”

ab 25 Personen

LACHSTATAR

Crème Fraîche | Lachskaviar | Salatbouquet

OCHSENLENDE – IM GANZEN GEBRATEN-

Kartoffelrösti | buntes Gemüse | Pfefferrahm

oder

ZANDERFILET VOM GRILL

Safran-Flusskrebsrisotto | Weißweinsauce

SORBET-VARIATION

Zitrone | Himbeere | Mango

Preis pro Person 69,00 €

Menüpreis gilt nur bei unverändertem Menü

Tausch von Gerichten oder Bestellung einzelner Gerichte nicht möglich

Die Anzahl der verschiedenen Gerichte bräuchten wir 7 Tage vor der Veranstaltung

VEGETARISCHE & VEGANE MENÜALTERNATIVE

CREMIGE BURRATA

Kirschtomaten | Basilikum | Pinienkerne | Balsamicodressing
oder

TOMATENCREMESUPPE (vegan)

oder

RUCOLASALAT

Kirschtomaten | gehobelter Parmesan | Balsamicodressing

TRÜFFELRAVIOLI

Trüffelbutter | gehobelter Trüffel
oder

VEGANES GEMÜSECURRY

Basmatireis | Koriander
oder

ABGEBRÄUNTE SCHUPFNUDELN

Babyspinat | Pinienkerne | Kirschtomaten | Parmesan
oder

VEGANER BURGER

Pommes Frites



SORBET VARIATION (vegan)

Zitrone | Himbeer | Mango
oder

VEGANER APFELSTRUDEL

Vanilleeis (Vegan)

Preis pro Person 42,00 €

Vorspeise und Dessert muss bitte einheitlich gewählt werden

BUFFETVORSCHLÄGE

KÖNIG LUDWIG – BUFFET

ab 60 Personen

BAYRISCHE BIERGARTENSCHMANKERL

Schmalz | Butter | Obatzda | Radi | Radieserl | Gourmetfleischpflanzerl | Almspeck
Brezn | Hausbrot

REICHHALTIGES SALATBUFFET

Bunte Marksalate | Kirschtomaten | Gurke | diverse Rohkost
zweierlei Dressings (Hausdressing & Balsamicodressing)

KALTE VORSPEISENPLATTEN

RÄUCHERLACHS – Kartoffelrösti | Sahnemeerrettich

GARNELENCOCKTAIL – Garnelen in Cocktailsauce (in Gläsern) | Romanasalat

MARINIERTER TAFELSPITZ - Kernöl-Dressing | Kürbiskerne

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN - Remouladensoße

BÜFFELMOZZARELLA – Kirschtomatensalat | Basilikum

MARINIERTES GRILLGEMÜSE – Aubergine | Zucchini | Paprika | Fenchel

WARMES SPEISEN

BAYRISCH

ENTE | SPANFERKELKEULE | KALBSHAXE

Speck-Krautsalat | Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

INTERNATIONAL

ROSA OCHSENLENDE | LACHSFILET

Röstkartoffeln | Buntes Gemüse | Kräuterbutter

VEGETARISCH

KÄSESPÄTZLE | VEGANES GEMÜSECURRY

Röstzwiebeln | Basmatireis

DESSERT

APFELKÜCHERL – Zimt & Zucker | Bourbon-Vanilleeis

BAYRISCH CREME - Himbeermarksauce

WAWI'S KAISERSCHMARRN – Apfelkompott

WAWIS KÄSEVARIATION - Feigensenf

Preis pro Person 80,00 €

Vorspeisen, Salate und warme Speisen werden zeitgleich serviert

BUFFETVORSCHLÄGE

BBQ-Grill-Buffet

ab 40 Personen (Mai - September)

BUNTE MARKTSALATE – AM TISCH EINGESETZT-
verschiedenen Blattsalate | Gurke | Karotte | Kirschtomaten
WaWi's Hausdressing

VOM GRILL

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

BEILAGEN

Kartoffel-Wedges | Knoblauchbaguette
Ofenkartoffel | gegrilltes Gemüse | Kartoffelsalat | Krautsalat

SAUCEN

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

Preis pro Person 53,00 €

BBQ-Deluxe-Buffet

ab 40 Personen (Mai - September)

BUNTE MARKTSALATE – AM TISCH EINGESETZT-
verschiedenen Blattsalate | Gurke | Karotte | Kirschtomaten
WaWi's Hausdressing

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 €

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 €)

INDIVIDUELLE MENÜS

VORSPEISEN

BUNTE MARKTSALATE	10,00 €
WaWi's Hausdressing Kirschtomaten Gurken Karotten Kerndl	
RUCOLASALAT	11,50 €
Kirschtomaten gehobelter Parmesan Balsamicodressing	
CARPACCIO – von der bayerischen Ochsenlende	22,50 €
WaWi-Trüffelsoße gehobelter Parmesan Rucola	
CREMIGE BURRATA	17,50 €
Kirschtomaten Basilikum Pinienkerne Balsamicodressing	
MARINIERTES LACHSTATAR	19,50 €
Avocadocreme Salatbouquet	
PIKANT ANGEMACHTES BEEFTATAR 150gr.	21,00 €
geröstetes Sauerteigbrot von Julius Brantner gesalzene Butter	
ROTE BETE CARPACCIO	19,50 €
Kürbiskerndressing Pistazienstaub karamellisierte Walnüsse gratinierter Ziegenkäse	

VORSPEISEN „SHARING“

WAWI'S BIERGARTENSCHMANKERL - auf dem Holzbrett – ab 5 Personen	p.P.	16,00 €
Radi Radieserl Obazda Almspeck Radieserlfischkäse		
Gourmetfleischpflanzerl Strauchtomaten Griebenschmalztöpfchen		
ofenfrische Brezn		
WAWI'S FEINSCHMECKERPLATTE - auf dem Holzbrett – ab 5 Personen	p.P.	22,50 €
pikant angemachtes Beefstatar Lachstatar mit Avocadocreme		
cremige Burrata Kirschtomaten - Basilikumsalat		

Suppen

FESTTAGSSUPPE	9,50 €
kräftige Rinderbrühe dreierlei Einlage	
SPARGELCREMESUPPE (März – Mai)	9,50 €
Spargeleinlage	
TOMATENCREMESUPPE	9,50 €
Crème Fraîche Croûtons	
STEINPILZCREMESUPPE	9,50 €
Croûtons	
KRÄFTIGE RINDERBRÜHE	9,00 €
Pfannkuchenstreifen <u>oder</u> Leberknödel <u>oder</u> Grießnockerl	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

KNÖDELTRIO (ROTE BETE, SPINAT, KÄSE)	22,50 €
braune Butter Parmesan Rucola Kirschtomaten	
STEINPILZ RAVIOLI	22,00 €
Salbeibutter Parmesan Kirschtomaten	
ABGEBRÄUNTE SCHUPFNUDELN	19,50 €
Babyspinat Pinienkerne Kirschtomaten Bergkäse	
TRÜFFELRAVIOLI	24,50 €
Trüffelbutter gehobelter Trüffel	
VEGANES GEMÜSECURRY	21,50 €
Basmatireis Koriander	
RAHMSCHWAMMERL IN ANDECHSER KRÄUTERRAHM	21,50 €
Semmelknödel	

FISCH HAUPTGERICHTE

LACHSFILET – vom Grill	29,50 €
Safranrisotto Weißweinsauce	
SEE-SAIBLINGSFILET – vom Grill	31,50 €
Blattspinat Petersilienkartoffeln Weißweinsauce	
RIESENGARNELENPFANNE	39,50 €
buntes Gemüse Kräuterbaguette Knoblauchbutter	

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 19,50 €
Kartoffelknödel | Speckkrautsalat

RINDERSCHMORBRATEN 27,50 €
Kartoffelpüree | Butterkarotten | eigene Sauce

GESOTTENER TAFELSPITZ 27,50 €
Meerrettichsauce | Blattspinat | Petersilienkartoffeln

PERLHUHNBRUST - im Parmaschinken gebraten 26,50 €
Parmesan-Risotto | Madeirasauce

1/2 RÖSCHE GUTSHOFENTE 31,50 €
Apfelblaukraut | ein geriebener Kartoffelknödel

PORTION SPANFERKEL (Rücken & Keule) ab 20 Personen 22,00 €
Kartoffelknödel | Blaukraut

BAYRISCHE OCHSENLENDE – im Ganzen gebraten ab 20 Personen 32,50 €
Rotwein-Schalottensauce | Speckbohnen | Kartoffelgratin

STROHSCHWEINFILET – im Speckmantel ab 20 Personen 24,50 €
Rahmschwammerl | Butterspätzle

UNSER KLAISIKER SEIT ÜBER 40 JAHREN

RINDERFILET – im Ganzen am Stück gebraten ab 20 Personen 42,50 €
buntes Gemüse | Kartoffelrösti | Pfefferrahmsauce

HAUPTSPEISEN „SHARING“

WAWI'S SCHMANKERLPARADE – im Reindl serviert – ab 5 Personen p.P. 32,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb | rösche Gutshofsente | Fleischpflanzerl
Kartoffelknödel | Kartoffelsalat | Blaukraut | Bratensauce

WAWI'S FEINSCHMECKERPLATTE – im Reindl serviert – ab 5 Personen p.P. 44,50 €
Chateaubriand vom Rinderfilet | gegrillte Riesengarnelen
buntes Gemüse | Röstkartoffeln | geröstetes Knoblauchbrot
Kräuterbutter | Pfefferrahmsauce

SÜßSPEISEN

GEEISTER MARILLENKNÖDEL	12,50 €
Himbeermarksauce	
WARMER APFELSTRUDEL	9,00 €
Bourbon-Vanilleeis	
GEBACKENE APFELKÜCHERL	9,00 €
Zimt & Zucker Bourbon-Vanilleeis	
HALBGEFRORENER HASELNUSS-SCHOKOLADENTRÜFFEL	10,50 €
Mascarponecreme	
LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN	12,50 €
Bourbon-Vanilleeis Himbeersauce	
SOMMER TIRAMISU – IM GLAS SERVIERT-	8,50 €
Orangentiramisu	
SORBET VARIATION (vegan)	10,50 €
Zitrone Himbeer Mango	
WARMER APFELSTRUDEL (vegan)	12,50 €
Bourbon-Vanilleeis (vegan)	

SÜßSPEISEN „SHARING“

WAWI'S DESSERTVARIATION – im Reindl – ab 5 Personen	16,00 €
WaWi's Kaiserschmarrn geeiste Marillenknödel Apfelkücherl	
Apfelkompott Bourbon-Vanilleeis	
WAWI'S KAISERSCHMARRN – im Reindl – ab 5 Personen	13,00 €
Apfelkompott Bourbon-Vanilleeis	
WAWI'S KAISERSCHMARRN & APFELKÜCHERL – im Reindl – ab 5 Personen	15,00 €
Apfelkompott Bourbon-Vanilleeis	
WAWI'S KÄSEVARIATION – ab 5 Personen	16,00 €
Bayerische Käsevariation Feigensenf Nüsse Baguette	

MITTERNACHTSSNACKS

CURRYWURST

Pommes | Wawi's Spezialsauce pro Person 8,00 €

PENNE ARRABIATA - pikant

Parmesan pro Person 9,50 €

ROSTBRATWÜRSTL

Sauerkraut | Senf pro Person 6,50 €

PINSA ROMANA

Margherita oder Schinken oder Salami pro Person 10,00 €

GULASCHSUPPE

Baguette pro Person 9,50 €

WEINEMPFEHLUNG – WEISSWEINE

Jahrgangsänderungen vorbehalten

RIESLING LAUMERSHEIMER KAPELLCHEN Weingut Knipser Pfalz	0,75 l	40,00 €
CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER Weingut Knipser Pfalz	0,75 l	40,00 €
GRAUBURGUNDER QBA Weingut Klumpp Baden	0,75 l	40,00 €
GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL Domäne Wachau Österreich	0,75 l	40,00 €
LUGANA I FRATI Weingut Ca dei Frati Italien	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	38,00 €
GRÜNER VELTLINER FASS4 Ott Wagram	0,75 l	45,00 €
BIANCO DI CUSTOZA Menegotti Italien	0,75 l	35,00 €

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	40,00 €
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 dauert ca. 30 min vom Tierpark – auch hier müssen Sie an der Großhesseloher Brücke auf die Pullacher Seite des Isarkanals wechseln.