



HIRSCHAU

BANKETT & EVENTS

2024

1804 RESTAURANT – BIERGARTEN – FESTSAAL

## 1804 RESTAURANT – BIERGARTEN – FESTSAAL

Wir freuen uns über Ihren Besuch.  
Das Hirschau Team

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### 1804 RESTAURANT

Mittwoch bis Samstag von 18.00 bis 23.00 Uhr

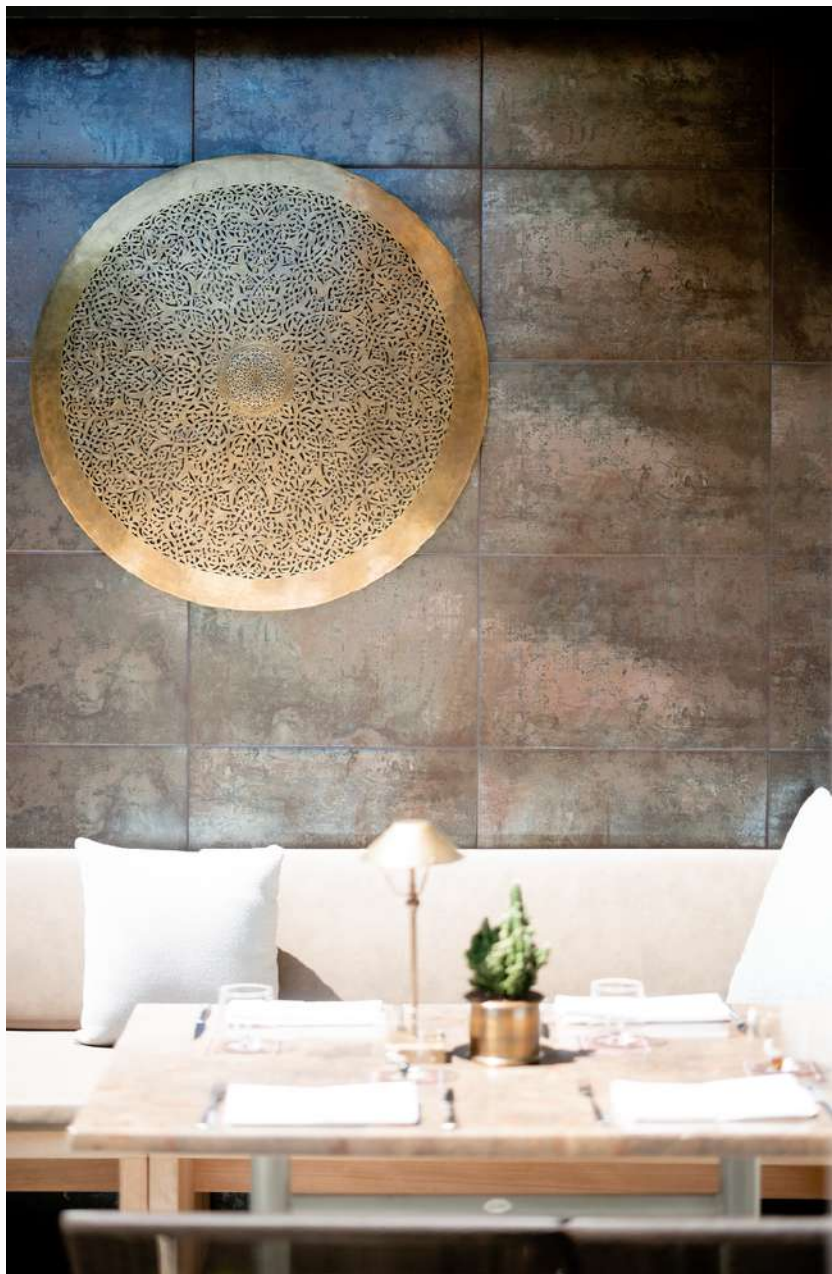
 **MICHELIN 2024**

#### HIRSCHAU BIERGARTEN

Bei schönem Wetter

Täglich ab 12.00 Uhr

Sonn- und Feiertage ab 11.00 Uhr



## LIEBE GÄSTE

wir freuen uns sehr, dass Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung an die Hirschau im Englischen Garten denken.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung für Ihre Veranstaltungsvorbereitung dienen und Ihnen einen Überblick verschaffen, welche Menüs unser Küchenchef, Lukas Adebahr und sein Team für Sie und Ihre Gäste zubereiten könnten.

Bei der Zusammenstellung der Speisenfolge und der Auswahl der Tischdekoration beraten wir Sie gerne. Sie können sich aus den einzelnen Gängen Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen. Gerne gehen wir auch auf Sonderwünsche ein und bereiten - je nach Jahreszeit - spezielle Saisongerichte zu, ganz getreu unserer Auszeichnung mit dem Grünen Stern im Guide Michelin.

Für eine gelungene Veranstaltung sind wir Ihnen auch gerne bei der Vermittlung von DJs, Bands oder Alleinunterhaltern behilflich und nennen Ihnen für speziellen Blumenschmuck unsere Kontakte zu Floristen.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen.

## DER GRÜNE STERN IM ENGLISCHEN GARTEN

In der Hirschau verfolgen wir ein ganzheitliches und äußerst nachhaltigeres Konzept. Um den immer wichtiger werdenden Trends Nachhaltigkeit und Regionalität nachzukommen, haben wir uns für ein „Farm-To-Table“-Konzept entschieden. Dieses Konzept wurde im Michelin Guide 2024 mit einem Grünen Stern ausgezeichnet.

Gemäß dieser Auszeichnung sind unsere Gerichte anspruchsvoll in der Herstellung und bedürfen vieler Handgriffe bei der Gestaltung. In der Hirschau steht der Einklang von Genuss für alle Sinne und Präsentation der Gerichte an oberster Stelle. Es erwarten Sie bayerische Gerichte mit einem modernen Touch, jedoch stets mit traditionellen Wurzeln und regionalen Komponenten. Die kurzgehaltene Formulierung der Menüs erlaubt uns, die Saisonalität der Zutaten besser nutzen zu können und somit gezielt das Thema Nachhaltigkeit zu verfolgen. Als Gast in der Hirschau profitieren Sie von marktfrischen, saisonalen Produkten, die durch ihre „Erntefrische“ überzeugen.

Die überwiegende Mehrheit unserer Produkte stammt von regionalen Zulieferern. Zudem werden die Kräuter sowie einige Obst- und Gemüsesorten auf dem Hirschau-Grundstück im Englischen Garten angebaut. Dies ermöglicht nicht nur eine drastische Kürzung der Lieferketten, es garantiert auch die Frische und Qualität der Produkte. Durch diesen Standort-Vorteil sind wir das einzige Restaurant in München, das Produkte aus eigenem Anbau auf den Teller bringen kann.



## UNSERE RÄUMLICHKEITEN

In unserem Festsaal mit ca. 150 Sitzplätzen, der mittels einer Schiebetür vom Restaurant und Ludwigsstüberl (40 Personen) abgetrennt werden kann, schaffen wir für Sie eine gemütliche und zugleich elegante Atmosphäre für jegliche Art von Veranstaltung: ob Hochzeit, Geburtstag, Familien- oder Firmenfeier, wir sorgen für das passende Ambiente, damit Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag bzw. Abend bei uns erleben.



## 1804 RESTAURANT

Für bis zu 40 Personen | 5.5m x 10.5m | 57.75m<sup>2</sup>

Unser Restaurant ist der ideale Platz für eine gehobene Gesellschaft in angenehmer Atmosphäre. Mit Bänken und Lederstühlen haben Sie die Möglichkeit mehrerer Tafeln oder eines Bankett-Setups. Außerdem eignet sich der große Stammtisch ideal für Produktpräsentationen oder Empfänge.



## 1804 WINTERGARTEN

Für bis zu 45 Personen | 6m x 11m | 66m<sup>2</sup>

Sie bevorzugen ein Mediterranes Ambiente und möchten das Grün des Englischen Gartens dabei nicht missen? Dann ist unsere neue Terrasse der ideale Platz für Ihr Event. Ideal für Empfänge, ausgelassene Feiern an lauen Sommerabenden oder gemütliche Cocktail-Dinner. Das Highlight: unser 30 Jahre alter Olivenbaum.



## KRÄUTERGARTEN

Für bis zu 30 Personen | 5.5m x 10.5m | 57.75m<sup>2</sup>

Unser neuestes Schmuckstück und zugleich stolzester Teil des 1804 Konzepts bietet eine einzigartige Kulisse für Ihr Event. Besonders ideal für Cocktail-Empfänge oder auch Private Dining Events im Grünen. Fragen Sie nach unserer Signature Experience, wo Sie Küchenchef Lukas Adebahr persönlich in die Welt der Kräuterkunde entführt.





## FESTSAAL

Für bis zu 150 Personen | 12m x 10.5m | 126m<sup>2</sup>

In unserem Festsaal mit ca. 150 Sitzplätzen, der vom Restaurant abgetrennt werden kann, schaffen wir für Sie eine gemütliche und zugleich elegante Atmosphäre für jegliche Art von Veranstaltungen: egal, ob Hochzeit, Geburtstag, Familien- oder Firmenfeier. Wir sorgen für das passende Ambiente, damit Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Abend bei uns erleben. Dank Schiebe-Elementen ist der Festsaal mit dem Ludwigsstüberl und dem Restaurant kombinierbar und bietet dann Platz für 240 Personen zur selben Zeit.



## LUDWIGSSTÜBERL

Für bis zu 40 Personen | 5.5m x 10.5m | 57.75m<sup>2</sup>

Unser Ludwigsstüberl bietet den idealen Rahmen für eine intime Feier oder kleine Firmen-Events. Dank der vielen Fenster und dem direkten Lichteinfluss ist dieser Raum sehr beliebt bei Gruppen für Tagungen und Seminare. Durch Glas-Schiebe-Elemente kann dieser Raum mit dem Festsaal kombiniert werden. Ein elegantes Stuhl-Setup (siehe Bild) kann gegen eine Gebühr dazugebucht werden.

## UNSER BIERGARTEN

Der Biergarten der Hirschau mit ca. 1800 Sitzplätzen liegt im Herzen des Englischen Gartens und erfreut sich bei Spaziergängern, Radfahrern und Familien großer Beliebtheit.

Auf unserem farbenfrohen Abenteuerspielplatz mit verschiedenen Klettermöglichkeiten, einem Piratenschiff und vielem mehr können sich unsere kleinen Gäste so richtig austoben.

Zudem bieten wir Ihnen eine große Auswahl an bayerischen Schmankerln oder Sie schauen beim neuen Steckerlfisch-Stand von unserem Streetfood-Künstler Alberto vorbei. Von Donnerstag bis Sonntag unterhalten wir Sie mit einem abwechslungsreichen Musikprogramm auf unserer Biergarten-Bühne. Neben typischer Bayerischer Musik finden auch Rock n Roll Musikveranstaltungen statt. Außerdem erwarten Sie neben tollen Themen-Abenden auch spannende Events.

Reservierungen im Biergarten setzen eine Abnahme von Brotzeitbretter (€ 17,00 pro Person), Tischdecken (€ 11,00 pro Tisch) und Besteckkrügen (€ 11,00 pro Tisch) voraus. Wir bitten um Verständnis, dass bei Biergarten-Reservierungen keine Speisen mitgebracht werden dürfen, davon ausgenommen sind selbst mitgebrachte Kuchen (Tellergeld € 2,50 pro Gast).





## ALLGEMEINE VERANSTALTUNGS-INFORMATIONEN

Für Gruppen ab 8 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü zu wählen. Wir empfehlen Ihnen, sich für eine gemeinsame Speisenfolge zu entscheiden, da das gleichzeitige Servieren der Speisen sicherlich einen festlicheren Rahmen bietet.

Wenn Sie sich für ein Menü aus dieser Bankettmappe entscheiden, geben Sie uns bitte 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenanzahl bekannt, die die Grundlage für die Preisberechnung darstellt. Wir bitten um Verständnis, dass diese bei der Rechnungsstellung maßgebend ist. Wird eine Verringerung der Personenzahl nicht bis spätestens 36 Stunden vor der Veranstaltung mitgeteilt, behalten wir uns vor, die ursprünglich vereinbarte Menü- bzw. Personenzahl in Rechnung zu stellen. Die hier genannten Bedingungen sind fester Bestandteil der Reservierung.

Eine umfangreiche Auswahl unserer Menüvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten. Sind Ihre Menüvorstellungen nicht in unserer Auswahl enthalten, stehen wir Ihnen mit unserem Küchenchef gerne beratend zur Seite.

Bitte beachten Sie auch unsere Weinkarte, in der wir Ihnen ein vielseitiges Angebot verschiedener Weine aus Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich zusammengestellt haben.



## ZUSATZKOSTEN UND INFORMATIONEN

Festliche Innenbeleuchtung  
 Festliche Außenbeleuchtung  
 Beamer  
 Leinwand  
 TV-Anschluss  
 Mikrofon- und Lautsprecheranlage  
 Stoffservietten Klassisch  
 Gästeliste A3  
 Weiße Tischdecken (je 8-10 Personen)  
 Schwarze Leinentischdecken  
 Stehtisch inklusive Husse  
 Stuhl-Hussen  
 Biertisch- und Bierbank Husse 3-Teilig  
 Bierbank Husse  
 Roter Teppich  
 Feuerschale  
 Korkgeld

170 €  
 170 €  
 90 €  
 50 €  
 80 €  
 100 €  
 PRO SERVIETTE 3.5 €  
 PRO DRUCK 7.0 €  
 PRO TISCH 10.0 €  
 PRO TISCH 12.0 €  
 PRO TISCH 20 €  
 PRO STUHL 10 €  
 PRO GARNITUR 30 €  
 PRO HUSSE 15 €  
 100 €  
 80 €  
 PRO FLASCHE 35 €

## DEKORATION

Eindecken von mitgebrachter Deko  
 Fackeln  
 Weihnachtliche Tischdekoration Basic  
 Weihnachtliche Tischdekoration Deluxe

PRO TISCH 30 €  
 PRO STÜCK 15 €  
 PRO PERSON 5.5 €  
 PRO PERSON 9 €



**MENÜKARTEN**  
 mindestens 10 Stück  
**4 €** PRO KARTE



## TELLERGELD

Gerne können Sie Ihre eigenen Kuchen oder Torten zur Veranstaltung mitbringen. Hierfür fällt ein Tellergeld pro Gast an. **3.5 €** PRO GAST

## HIRSCHAU BLUMENSCHMUCK

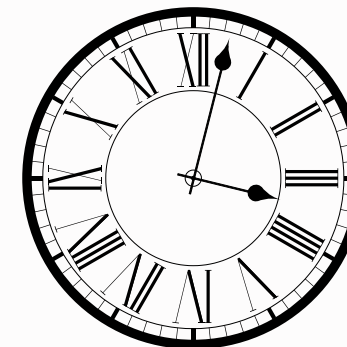
Wenn Sie direkt bei unserem Hirschau-Team den Blumenschmuck in Auftrag geben, kümmern wir uns gerne je nach Wunsch um Läufer, Kerzen und Blumen in verschiedenen Vasen. Preise variieren nach Markt und Angebot.

Ab € 60,00 pro Tisch (je 10 Personen)



## EVENT PLANUNG

Unsere Event-Team hilft Ihnen gerne bei der Planung Ihrer Hochzeit. Je nach Aufwand und Zeit fällt hierfür eine Pauschale an.



## VERLÄNGERUNGS- PAUSCHALE

**250 €** ab 24:00 Uhr  
 PRO STUNDE



## ANZAHLUNG

Eine Anzahlung in Höhe des Menüpreises ist innerhalb von 7 Tagen nach Buchungsbestätigung zu leisten. Nach Bestätigung erhalten Sie eine Rechnung für die Anzahlung.

## PREISE UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Der Zahlungsmodus wird bei Menüabsprache festgelegt. Bei Veranstaltungen akzeptieren wir leider keine Kreditkarten.

## PREISABWEICHUNGEN

Die angegebene Menüpreise können über einen längeren Zeitraum aufgrund Saisonalität und steigenden Kosten, um bis zu 10% variieren. Veranstaltungen im Folgejahr der gültigen Bankettmappe werden automatisch um diesen Prozentsatz zum Jahreswechsel erhöht.

## PARKMÖGLICHKEITEN

Auf dem Hirschau-Gelände haben wir ca. 60 Parkplätze. Bei Veranstaltungen ab ca. 50 Personen reservieren wir gerne Parkbuchten mit jeweils 4 - 5 Parkplätzen. Bitte beachten Sie, dass die Parkplätze kostenpflichtig sind. Die Hirschau bietet vier Tesla Supercharger (gegen Gebühr).

## REINIGUNGSPAUSCHALE

Wir möchten Sie bitten, Party-Artikel, z.B. Shooter mit Konfettis, Rosenblätter, Folien-Herzen o.ä. nicht zu verwenden. Werden diese bei einer Veranstaltung zum Einsatz gebracht, berechnen wir eine Reinigungspauschale von 10 € pro Gast bei einer Veranstaltung ab 50 Personen.

## SAALMIETEN

Ob und in welcher Höhe eine Saalmiete anfällt, hängt von dem zu erwartenden Umsatz Ihrer Veranstaltung ab. Bitte beachten Sie, dass an gewissen Tagen ein Mindestumsatz anfällt.

## SERVICEGEBÜHR

Mitarbeiter zu finden ist eine Herausforderung, sie zu halten eine Königsdisziplin. Daher erlauben wir uns, am Ende des Events 8% vom Gesamtumsatz als Servicegebühr zu erheben. Wenn Sie mit dem Service sehr zufrieden waren, steht es Ihnen frei, diese Summe freiwillig zu erhöhen.

## STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

90 bis 30 Tage vor der Veranstaltung	10% der geleisteten Anzahlung
29 bis 7 Tage vor der Veranstaltung	50% der geleisteten Anzahlung
Weniger als 7 Tage vor der Veranstaltung	100% der geleisteten Anzahlung

## DER ERSTE EINDRUCK ZÄHLT

### APERITIF

Hugo | Aperol Spritz  
Rosa Rocks | Sarti Spritz

0.1l - 7.5 €  
0.2l - 11 €

Gerne erstellen wir einen eigens für Ihr Event  
kreierten Cocktail - damit bleibt Ihre Feier  
garantiert für Ewig in Erinnerung

Einmal-Gebühr - 100 €

### FINGER FOOD

Umamitatar

Gemüsequiche

Frische Austern

Sellerie / BBQ / Kürbiskern

Tartelette mit grünen Bohnen

Blini / Kaviar / Creme Fraîche

Arancini mit Gemüse der Saison

Lachsforelle / Windbeutel / Meerrettich

Stück - von 4 € bis 9 €

### ALKOHOLFREIER APERITIF

Hugo Light | Martini Vibrante  
Estragon-Apfel Cocktail

0.1l - 7 €  
0.2l - 9 €



### DREIERLEI AUFSTRICHE

Zwei Aufstriche nach Saison und  
Kräuter-Öl dazu frische Brotauswahl  
von der Bäckerei „La Parisienne“

Pro Person - 6.5 €





## VORSPEISEN

Gebackene Schwammerl / bunte Tomaten / Basilikum-Vinaigrette	17.5 €
Geräucherte Lachsforelle / bunte Tomaten / Meerrettich	21.0 €
Rinderlende / Berglinsen / Rucola	20.0 €
Gebackener Feta / Bittersalate / Birne	16.5 €

## ZWISCHENGERICHTE VEGETARISCH

Beete / Ziegenkäse / junger Spinat	19.0 €
Waldpilzragout / Serviettenknödel	27.0 €
Kartoffel-Spinat-Flan / Kräuterrahm	18.5 €
Spitzkohl / Haselnuss / Sellerie	18.0 €

## ZWISCHENGERICHTE FISCH

Lachsforelle / Erbsenpüree / glasierte Karotten	29.5 €
Zander / Currykraut / Kartoffelpüree	32.0 €
Edelfisch Ravioli / Bayerische Bouillon / Gemüse der Saison	25.5 €

## ZWISCHENGERICHTE FLEISCH

Ravioli mit Füllung nach Marktverfügbarkeit	22.0 €
Cannelloni mit Gemüse der Saison	22.0 €
Rinderlende / gebratener Reis / Kohlrabi	29.0 €

Um unserer Philosophie so gut wie möglich zu folgen und möglichst nachhaltig zu kochen,  
benötigen wir die genaue Personenanzahl pro Gericht.  
Gerne berücksichtigen wir Unverträglichkeiten und Allergien.

## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH & VEGAN

Tortello / Topinambur / junger Spinat (variiert je nach Saison)	27.0 €
Risotto / Erbsen / Feta / Koriander / grüner Chili	28.0 €

## FLEISCHGERICHTE

Gockelbrust / Dillkraut / Karotten-Nockerl	30.0 €
Tafelspitz / Schnittlauchpüree / Karottengemüse	32.0 €
Kalbsbäckchen / geschmortes Gemüse / Tomatenpolenta	29.0 €
Rehrücken / Spitzkohl / Sellerie	41.0 €
Rinderfilet im Ganzen gebraten / Rote Beete / Lauchpüree	39.0 €
Lammnuss / Oliven-Püree / Ratatouille Gemüse	38.0 €

## DESSERTS

Zitronen-Topfen-Creme / Kirschen	12 €
Lauwarmer Schokoladenflan / Himbeeren / Sauerrahm	15 €
Bayerisch Creme / Blaubeeren	12 €
Marinierte Waldbeeren / Schokoladen-Erde / Sauerrahm-Eis	14 €
Grießknödel / Marille / Karamell-Eis	14 €
1804 Zitrus Sorbet (mit Champagner-Aufguss + 8 €)	9 €

Um unserer Philosophie so gut wie möglich zu folgen und möglichst nachhaltig zu kochen,  
benötigen wir die genaue Personenanzahl pro Gericht.  
Gerne berücksichtigen wir Unverträglichkeiten und Allergien.



## VEGETARISCH

Aschkäse  
Gemüse / Rauke / Molke

Fenchel  
Kartoffel / Oliven

Süßkartoffel  
Ravioli / Senfkraut

Risotto  
Buchenpilze / Artischocken / Eigelb

Lauwarmer Schokoladentarte  
Himbeeren / Sauerrahm

5 Gänge 82 €

4 Gänge 71 €

3 Gänge 57 €

## SOMMER IM GRÜNEN

Tomaten  
Schwammerl / Basilikum

Steinbutt  
Bouillabaisse / Artischocken

Kalbsfilet  
Lauchpüree / Morchelrahm / Karotte

Schokolade  
Karamell / Marille

86 €

## HIRSCHAU KLASSIK

Bouillon vom Rind  
Flädle

Lammnuss  
Bohngengemüse / Kartoffelgratin

Grießknödel  
Rumtopf-Himbeeren / Schokoladen-Eis

65 €



## HIRSCHAU SAISON-MENÜS

FRÜHLING & SOMMER

### LUNCH IN BILBAO

Frühlingsgemüse  
Gartenkräuter / Speck / Croutons

Filet vom Duroc-Schwein  
Spargelragout / Grießknödel

Rhabarber  
Sauerrahm / Karamell

62 €

HERBST & WINTER

### CIAO MILANO

Geschmorter Kürbis  
Aschkäse / Apfel

Zander  
Dill-Warsing / Oliven-Püree

Mohnschnitte  
Kirsche / Kokos-Eis

62 €

FRÜHLING & SOMMER

### MORNINGS IN PORTO

Bunte Tomaten  
Geräucherter Saibling / Rote Zwiebel

Maispoularde  
Erbsen-Pfifferling-Gemüse / Schnittlauch-Püree

Eingelegte Erdbeeren  
Mandelsalbe / Vanille-Krokant-Eis

62 €

HERBST & WINTER

### MIDNIGHT IN PARIS

Radicchio  
Gebackenes Ei / Wintertrüffel

Rehrücken  
Rotkohl / Sellerie-Püree / Buchenpilze

Zitronen-Topfencreme  
marinierte Heidelbeeren

68 €







## HIRSCHAU THEMEN-MENÜS

### TRÜFFEL

Topinambursuppe  
Garnele / Trüffel

Artischocke  
Stunden-Ei / Risotto / Trüffel-Madeira-Jus

Steinbutt  
Senfkohl / Süßkartoffel / gehobelter Trüffel

Rinderfilet von der Färse  
Bergkäse-Trüffel-Püree / Chicorée

Baba & Zabaione

145 €

### SPARGEL

Rindertartar  
Spargel / Sardellen

Spargelflan  
Bärlauch / Frühlingskräuter

Bauch vom Schwäbisch-Hallischem Schwein  
Morcheln / Grüner Spargel

Maishendl  
Spargelgemüse / Schnittlauchpüree

Geschmorter Rhabarber  
Karamell-Eis

91 €

## HIRSCHAU THEMEN-MENÜS

### PILZE

Rosa Rinderlende  
Gepickelte Buchenpilze / Petersiliencreme

Gebackene Pfifferlinge  
Gartentomaten / BBQ-Bohnenkraut-Sud

Lachsforelle  
Lauch / Shiitake

Kalbsrücken  
Spitzkohl / Steinpilze / Grießknödel

Marinierte Erdbeeren  
Macadamia-Eis / Vanille-Crumble

93 €

### KÜRBIS

Kürbissuppe  
Garnele / Curryblatt

Radicchio  
Gepickelter Muskatkürbis / Feta / Datteln

Topfen-Kürbis-Nockerl  
Wintertrüffel

Entenbrust  
Kürbispüree / Estragon

Dunkles Schokoladen-Eis  
Kaltgerührte Preiselbeeren / Butternuss-Honig

93 €





## HIRSCHAU WEIHNACHTS-MENÜS

### EDEL

Variation vom Saibling  
Kürbis / Apfel

Maronensuppe  
Garnele / Schnittlauch

Risotto  
Artischocke / Trüffel

Rehrücken  
Wirsing / Sellerie / Buchenpilze

Topfenknödel  
Heidelbeere / Karamell-Eis

5 Gänge 112 €

4 Gänge 92 €

3 Gänge 81 €

### SINNLICH

Gebeizte Lachsforelle  
Curry-Blumenkohl / Quinoa

Kürbissuppe  
Geflügel-Teigtascherl / Estragon

Chicorée  
Orange / Ziegenkäse

Entenbrust  
Rosenkohl / Crossne / Topfen

Schoko-Crème-Brûlée  
Zwetschgen / Rotwein-Eis

5 Gänge 99 €

4 Gänge 90 €

3 Gänge 72 €

### TRADITIONELL

Rosa Rinderlende  
Berglinsen / Parmesan

Spinat-Flan  
Bavarian Blue

Kartoffelgnocchi  
Kürbis / Schwarzer Trüffel

Kalbsbäckchen  
Geschmortes Gemüse / Tomaten-Polenta

Bratapfel  
Vanillesauce

5 Gänge 79 €

4 Gänge 68 €

3 Gänge 58 €

## SNACKS & EXTRAS

### BROTZEITBETT KLASSIK

Obazda, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz, Butter, Radieschen, Tomaten, Leberwurst, kleine Landjäger & dazu gemischter Brotkorb und frische Brezen.

17 €  
pro Person

### FLYING MENÜ

Rosa Rinderlende / Linsen / Parmesan  
Gemüsequiche  
Saisonale Suppe

Risotto oder Gnocchi / Pfifferlinge / Lauch  
Lachsforelle / Erbsen / Karotten  
Fleischpflanzerl /Kartoffelpüree / Zwiebeln

Bayerisch Creme / Himbeeren  
1804 Zitrus Sorbet

- alle Gerichte als kleine Portion serviert -

6 Gänge 65 €  
8 Gänge 85 €

### BROTZEITBRETT DELUXE

Obazda, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz, Butter, Radieschen, Tomaten, Leberwurst, kleine Landjäger, Räucherfisch von der Fischzucht Birnbaum, Saiblings-Kaviar, Flusskrebs & dazu gemischter Brotkorb und frische Brezen.

25 €  
pro Person

### EXTRAS

Ofenfrische Brezn  
2.5 € pro Stück

1804 Hot Dog  
14 € pro Stück

Gulaschsuppe  
mit Brotkorb  
9 €

Käsevariation  
20 € pro Person

1804 Flammkuchen  
Marktverfügbarkeit & Saison  
9 € pro Person





## SCHAUMWEINE

### FRANKREICH

Grand Cru Rosé Brut  
Henriet-Bazin, Champagne  
0.75l - 130 €

Cuvée Selection de Parcelles  
Henriet-Bazin, Champagne  
0.75l - 105 €

Moët & Chandon Grand Vintage  
2015  
0.75l - 150 €  
1.5l - 350 €

### ROSÉWEINE

2021 Rosa Kalk  
Ebner-Ebenauer, Weinviertel

0.75l - 66 €

### DEUTSCHLAND

Winzersekt Feuer & Flamme Rosé  
Laura Weber, Nahe

0.75l - 50 €



Rosé "Signora Rosa"  
Laura Weber, Nahe / 35

0.75l - 40 €

1.5l - 70 €

3.0l - 140 €





## WEISSWEIN

Riesling Signor Bianco, Laura Weber, Nahe	40 €
Riesling Halenberg, Laura Weber, Nahe	65 €
Grauburgunder, Laura Weber, Nahe	48 €
Triple G Grauburgunder, Von Der Mark Walter, Baden	70 €
Weißburgunder Chardonnay Westhofen, Wittmann, Rheinhessen	70 €
Riesling Gaisböhl G.C., Bürklin-Wolf, Pfalz	130 €
Weißburgunder Kirchberg GG, Wittmann, Rheinhessen	95 €
Grüner Veltliner Alte Reben, Ebner-Ebenauer, Weinviertel	70 €
Grüner Veltliner Ried Lamm, Bründlmayer, Kamptal	100 €
Sauvignon Blanc Jakobi, Gross, Steiermark	50 €
Sauvignon Blanc Ried Moarfeitl, Neumeister, Steiermark	85 €
Chardonnay, Alois Lageder, Südtirol	57 €

## GROSSFLASCHEN

Riesling Signor Bianco, Laura Weber, Nahe	1.5L / 70 €
	3.0L / 140 €
Rosé Signora Rosa, Laura Weber, Nahe	1.5L / 70 €
	3.0L / 140 €
Sauvignon Blanc, Tement, Südsteiermark	1.5L / 120 €
Blaufränkisch Hochäcker, Franz Weninger, Burgenland	1.5L / 110 €

## SÜSSWEIN

Riesling Röttgen, Kabinett, Knebel, Mosel	70 €
Riesling Goldgrube, Kabinett, Daniel Vollenweider, Mosel	60 €

## ROTWEINE

Spätburgunder Frühlingsplätzchen, Laura Weber, Nahe	50 €
Spätburgunder Handwerk, Bertram-Baltes, Ahr	57 €
Spätburgunder Eichberg GG, Franz Keller, Baden	100 €
Pinot Noir Triple G, Von Der Mark Walter, Baden	65 €
Zweigelt Reserve, Bründlmayer, Kamptal	70 €
Pannobile, Heinrich, Neusiedlersee	75 €
Salzberg, Heinrich, Neusiedlersee	150 €
Blaufränkisch Kirchholz, Weninger, Mittelburgenland	55 €
Bela Rex, Gesellmann, Mittelburgenland	90 €
Primitivo Salento, Cantine de Falco, Apulien	45 €
Chianti Classico Lamole, I Fabri, Toskana	55 €
Amarone della Valpolicella, Falezze, Venezien	150 €

## GETRÄNKE

Dinzler Espresso	4.7 €
Dinzler Kaffee / Cappuccino / Doppelter Espresso / Latte Macchiato	5.1 €
TWG Tee	6.8 €
Vöslauer Still oder Spritzig 0.75l / Taunusquelle Medium 0.75l	10 €
M(eau)naco Still oder Spritzig 0.7l	8.4 €
Eizbach Limo 0.33l / Schorle 0.5l	6.1 €
Löwenbräu oder Franziskaner Bier 0.5l	6.1 €
Longdrinks (inkl. Gin Tonic)	16.0 €
Lantenhammer Weinbrände 2cl	8.0 €

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig, wenn Sie keine weiteren alkoholischen Getränke für Ihre Gäste erlauben. Gerne können Sie uns vor dem Event informieren, welche Getränke Sie während der Veranstaltung zum Ausschank anbieten möchten.

