

Eisstockbahn-Vermietung am Wochenende von 11 bis 18 Uhr

Bahnbenutzung inkl. Eisstock-Leihgebühr

Erwachsene	8,00 € pro Stunde
Kinder unter 12 Jahren	5,00 € pro Stunde

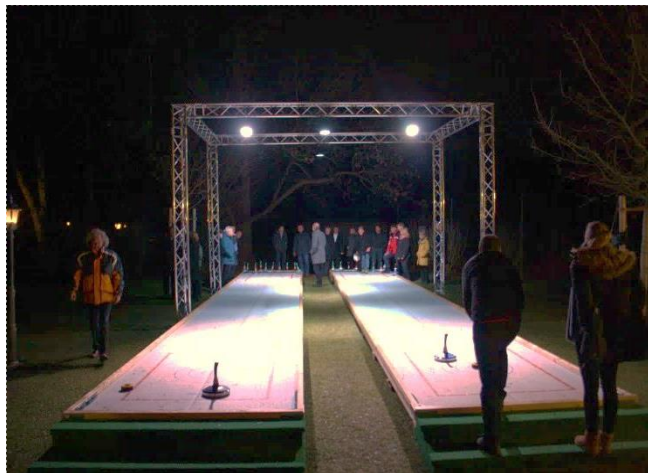
Getränke:

Heißer Glühwein im Haferl	4,00 €
mit Schuss (Rum)	4,50 €
Alkoholfreier Blutorangen-Punsch	4,00 €

Löwenbräu-Helles	0,5l	4,40 €
Franziskaner-Weißbier	0,5l	4,70 €

Tafelwasser	0,5l	3,90 €
Saftschorle	0,5l	4,40 €
Cola/Fanta/Spezi	0,5l	4,40 €

Haferl Kaffee / Tee	3,50 €
Haferl Milchkaffee / Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Espresso	2,30 €
Espresso Macchiato	2,50 €



Tagessuppe 6,00 €

- Herzhafte Kartoffelsuppe
- Bündner Rollgerstensuppe mit geräuchertem Bauchspeck
- Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen
- Kastaniensuppe mit Kirschwasser verfeinert
- feurige Hirsch-Gulaschsuppe
- kräftige Rindsbouillon mit hausgemachtem Speckknödel

Brezn 1,40 € / Stück



HIRSCHAU MÜNCHEN Restaurant · Biergarten · Festsaal

Gyßlingstr. 15 | D-80805 München
Telefon: +49 89 360 90 490 | Fax: +49 89 360 90 49 29
info@hirschau-muenchen.de
www.hirschau-muenchen.de

 HIRSCHAU IM ENGLISCHEN GARTEN

HIRSCHAU

Winterzauber

Liebe Hirschau-Almhütten-Freunde,

von Ende November bis Mitte März
können Sie unsere Almhütte
für Ihre Veranstaltung reservieren
(mind. 30 bis max. 50 Personen)



All-Inklusiv-Paket
mit Drei-Gänge-Menü und
Getränkepauschale für 5 Stunden
72,00 € pro Person

(Mindest-Umsatz für Veranstaltungen in der Hütte 2.200,00 €)

Betriebsurlaub: 07.01. – 31.01.



Winterzauber in der Hirschau-Almhütte

(von Ende November bis Mitte März)



All-Inklusiv-Paket mit Drei-Gänge-Menü und Getränkepauschale für 5 Stunden 72,00 € pro Person

(Mindest-Umsatz für Veranstaltungen in der Hütte 2.200,00 €)

Vorspeise

Sie haben die Wahl zwischen einer Suppe oder unserem Almhütten-Vorspeisen-Brett!

Bitte wählen Sie eine Suppe aus:

- Herzhafte Kartoffelsuppe
- Bündner Röllgerstsuppe mit geräuchertem Bauchspeck
- Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen
- Winterliche Kastaniensuppe mit Kirschwasser verfeinert
- Kräftige Rindsbouillon mit hausgemachtem Speckknödel
- Grießnockerlsuppe

oder

Almhütten-Vorspeisen-Brett!

(2,00 € Aufschlag auf die Pauschale)

Obazder, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz, Butter, Radieserl, Tomaten, Essiggurkerl, Leberwurst, dazu gemischter Brotkorb und frische Brezn

Hauptgericht

Bitte entscheiden Sie sich für eine Alternative:

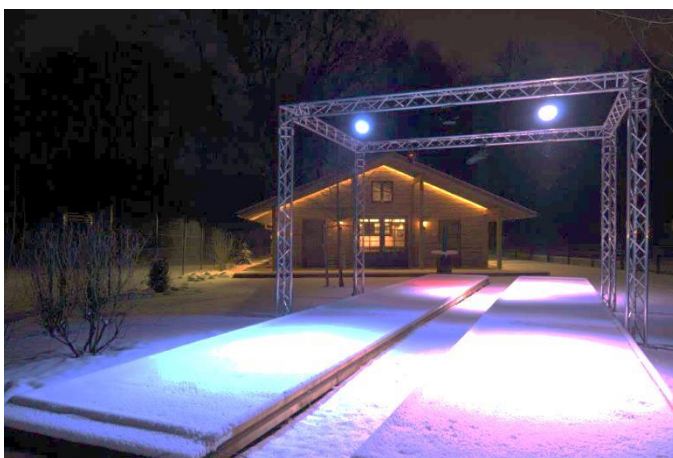
- Zartes Hirschgulasch mit Apfel-Blaukraut, hausgemachten Spätzle und kaltgerührten Preiselbeeren
- Herzhaftes Rindsgulasch mit Semmelknödel und Essiggurke, dazu ein Speckkrautsalat
- Geschnetzeltes vom Rinderfilet in einer würzigen Rahmsauce, dazu Reis und buntes Gemüse (3,00 € Aufschlag auf die Pauschale)

Als vegetarisches Gericht gibt's in der Almhütte hausgemachte Käsespätzle mit Allgäuer Emmentaler und gerösteten Zwiebelringen.

Dessert

Bitte wählen Sie ein Dessert aus:

- Apfelstrudel mit Amaretto-Vanillesauce
- Topfenstrudel mit Zwetschgenröster
- Gemischtes Strudelreindl
- Bratapfel mit Marzipan gefüllt, dazu Orangen-Honigsauce



In der Getränkepauschale für 5 Stunden sind enthalten

Mineralwasser in Flaschen, alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta, Spezi, Apfelschorle), Löwenbräu Helles, Franziskaner Weißbiere, Kaffee-Spezialitäten

Weißwein: Grüner Veltliner, Flohaxn

Rotwein: Göttles Zweigelt

Die Getränkepauschale kann gegen einen Aufpreis von 8,00 € pro Person / Stunde erweitert werden.

Gegen einen Aufschlag von 5,00 € pro Person / Stunde sind bei der Getränke-Pauschale zusätzlich auch Obstbrand vom Lantenhämmer sowie Ramazotti mit dabei.

Glühweinempfang am Kanonenrohr-Ofen 9,50 € pro Person

Im Freien: Heißer Glühwein im Haferl, alkoholfreier Blutorange-Punsch, geröstete Maroni

Für den kleinen Hunger (ab 10 Personen):

Bayerische Käseplatte **9,50 € pro Person**
Plätzchenteller **4,50 € pro Person**

Hütten-Musi:

Gerne stellen wir Ihnen unsere Musik-Anlage mit USB-Anschluss zur Verfügung.

Eisstockbahn-Miete:

Zum Aperitif: 250,00 €

Für die gesamte Dauer der Veranstaltung: 450,00 €

Verlängerungspauschale:

Ab 0:00 Uhr berechnen wir eine Verlängerungspauschale von 150,00 EUR pro angefangener Stunde.