



HIRSCHAU

BANKETT & EVENTS

2024

1804 RESTAURANT – BIERGARTEN – FESTSAAL

1804 RESTAURANT – BIERGARTEN – FESTSAAL

Wir freuen uns über Ihren Besuch.
Das Hirschau Team

ÖFFNUNGSZEITEN

1804 RESTAURANT

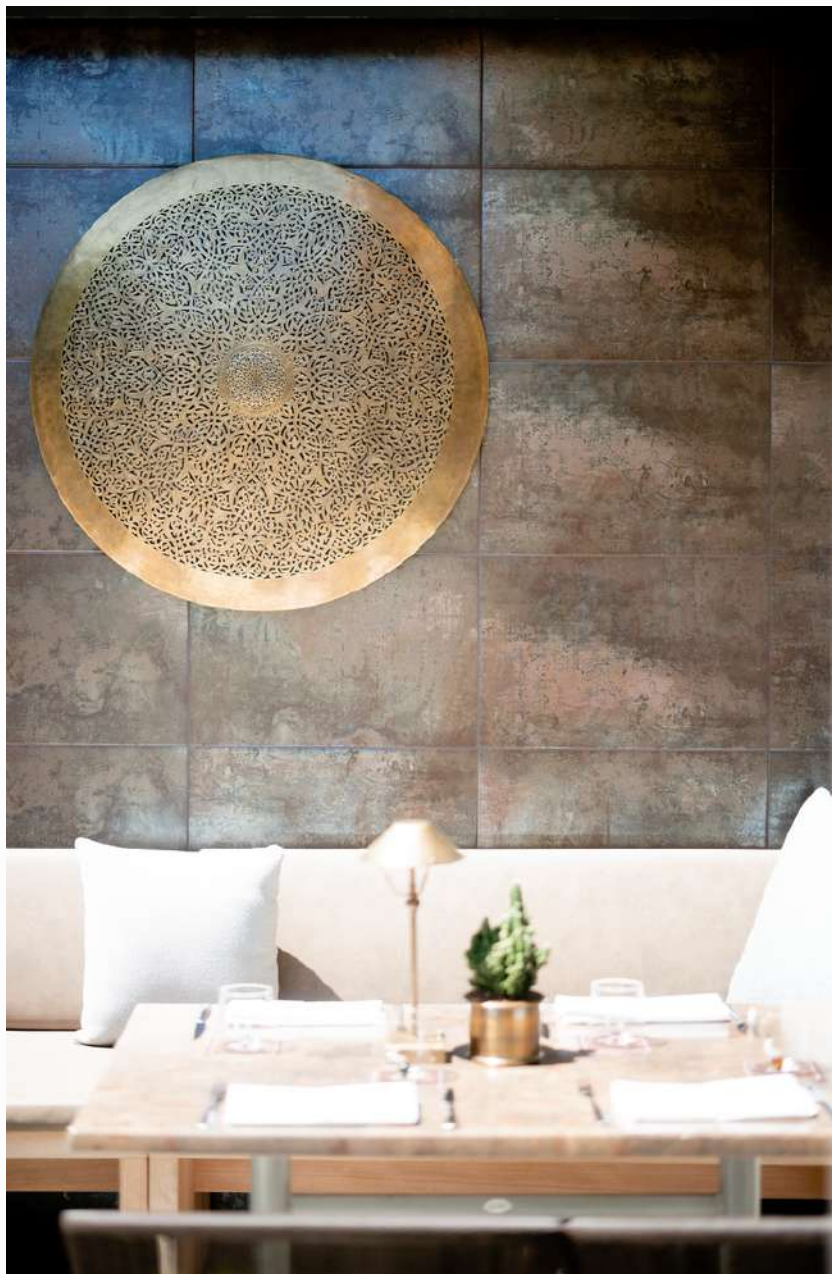
Mittwoch bis Samstag von 18.00 bis 23.00 Uhr

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.

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.

DAS NEUE KONZEPT

In der Hirschau verfolgen wir ein ganzheitliches und äußerst nachhaltigeres Konzept im Englischen Garten. Um den immer wichtiger werdenden Trends Nachhaltigkeit und Regionalität nachzukommen, haben wir uns für ein „Farm-To-Table“-Konzept in den Innenräumlichkeiten der Hirschau entschieden.

Die überwiegende Mehrheit unserer Produkte stammt von regionalen Zulieferern. Zudem wird neuerdings ein Großteil der 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 Gerichte sind 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. Unsere höchste Priorität ist es, Ihnen und Ihren Gästen eine unvergessliche Zeit in der Hirschau zu bereiten.

Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein und freuen uns auf Ihr Kommen.



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 | 57.75m²

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 | 66m²

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 | 57.75m²

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 | 126m²

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 | 57.75m²

Unser gemütliches Ludwigsstüberl bietet die idealen Rahmenbedingungen für eine intimere Feier oder kleine Firmen-Events. Dank der vielen Fenster und dem direkten Lichteinfluss ist dieser Raum sehr beliebt bei Gruppe für Tagungen und Seminare. Dank Glas-Schiebe-Elementen kann dieser Raum auch mit dem Festsaal kombiniert 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 (€ 15,00 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 € 2,00 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.



ZUSATZLEISTUNGEN

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 €

DEKORATION

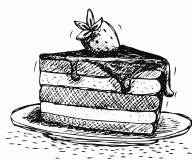
Eindecken von mitgebrachter Deko
Fackeln
Weihnachtliche Tischdekoration Basic
Weihnachtliche Tischdekoration Deluxe

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



MENÜKARTEN

mindestens 10 Stück
PRO KARTE



TELLERGELD

Gerne können Sie Ihre eigenen Kuchen oder Torten zur Veranstaltung mitbringen. Hierfür fällt ein Tellergeld pro Gast an.

HIRSCHAU BLUMENSCHMUCK

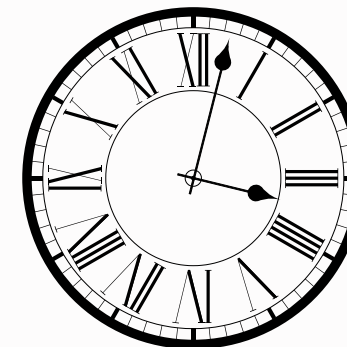
Wenn Sie direkt bei unserem Hirschau-Team den Blumenschmuck in Auftrag geben, kümmern wir uns gerne je nach Wunsch um Läufer, Kerzen und Blumen in verschiedenen Vasen. Preise variieren nach Markt und Angebot.

Ab € 60,00 pro Tisch (je 10 Personen)



PROBE-ESSEN

Wir bitten um Verständnis, dass das Probe-Essen separat verrechnet wird und nicht auf die Gesamtrechnung der Veranstaltung gebucht werden kann.



VERLÄNGERUNGS- PAUSCHALE

ab 24:00 Uhr
PRO STUNDE



ANZAHLUNG

Eine Anzahlung in Höhe von 10 % vom Angebotspreis 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

Wir bitten um Verständnis, dass angegebene Menüpreise über einen längeren Zeitraum, aufgrund Saisonalität und steigenden Kosten, um bis zu 10% variieren können.

PARKMÖGLICHKEITEN

Auf dem Hirschau-Gelände haben wir ca. 60 Parkplätze. Bei Veranstaltungen ab ca. 50 Personen reservieren wir zwei Parkbuchten mit jeweils 4 - 5 Parkplätzen, ab ca. 80 Personen drei Parkbuchten. Auf dem Grundstück befinden sich 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. Montag, Dienstag und Sonntag fällt ein Mindestumsatz von 3.800 € an.

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

Länger als 90 Tage vor der Veranstaltung	keine Stornierungsgebühr
90 bis 30 Tage vor der Veranstaltung	100% der geleisteten Anzahlung
Weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung	100% vom angebotenen Menü-Preis

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

Geräucherte Lachsforelle / bunte Tomaten / Meerrettich

Rinderlende / Berglinsen / Rucola

Gebackener Feta / Bittersalate / Birne

ZWISCHENGERICHTE VEGETARISCH

Beete / Ziegenkäse / junger Spinat

Waldpilzragout / Serviettenknödel

Kartoffel-Spinat-Flan / Kräuterrahm

Spitzkohl / Haselnuss / Sellerie

ZWISCHENGERICHTE FISCH

Lachsforelle / Erbsenpüree / glasierte Karotten

Zander / Currykraut / Kartoffelpüree

Edelfisch Ravioli / Bayerische Bouillon / Gemüse der Saison

ZWISCHENGERICHTE FLEISCH

Ravioli mit Füllung nach Marktverfügbarkeit

Cannelloni mit Gemüse der Saison

Rinderlende / gebratener Reis / Kohlrabi

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)
Risotto / Erbsen / Feta / Koriander / grüner Chili

FLEISCHGERICHTE

Gockelbrust / Dillkraut / Karotten-Nockerl
Tafelspitz / Schnittlauchpüree / Karottengemüse
Kalbsbäckchen / geschmortes Gemüse / Tomatenpolenta
Rehrücken / Spitzkohl / Sellerie
Rinderfilet im Ganzen gebraten / Rote Beete / Lauchpüree

DESSERTS

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

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

4 Gänge

3 Gänge

SOMMER IM GRÜNEN

Tomaten
Schwammerl / Basilikum

Steinbutt
Bouillabaisse / Artischocken

Kalbsfilet
Lauchpüree / Morchelrahm / Karotte

Schokolade
Karamell / Marille

HIRSCHAU KLASSIK

Bouillon vom Rind
Flädle

Lammrücken
Bohngengemüse / Kartoffelgratin

Grießknödel
Rumtopf-Himbeeren / Schokoladen-Eis



HIRSCHAU SAISON-MENÜS

FRÜHLING & SOMMER

LUNCH IN BILBAO

Frühlingsgemüse
Gartenkräuter / Speck / Croutons

Filet vom Duroc-Schwein
Spargelragout / Grießknödel

Rhabarber
Sauerrahm / Karamell

HERBST & WINTER

CIAO MILANO

Geschmorter Kürbis
Aschkäse / Apfel

Zander
Dill-Warsing / Oliven-Püree

Mohnschnitte
Kirsche / Kokos-Eis

FRÜHLING & SOMMER

MORNINGS IN PORTO

Bunte Tomaten
Geräucherter Saibling / Rote Zwiebel

Maispoularde
Erbsen-Pfifferling-Gemüse / Schnittlauch-Püree

Eingelegte Erdbeeren
Mandelsalbe / Vanille-Krokant-Eis

HERBST & WINTER

MIDNIGHT IN PARIS

Radicchio
Gebackenes Ei / Wintertrüffel

Rehrücken
Rotkohl / Sellerie-Püree / Buchenpilze

Zitronen-Topfencreme
marinierte Heidelbeeren





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

SPARGEL

Rindertartar
Spargel / Sardellen

Spargelflan
Bärlauch / Frühlingskräuter

Bauch vom Schwäbisch-Hallischem Schwein
Morcheln / Grüner Spargel

Maishendl
Spargelgemüse / Schnittlauchpüree

Geschmorter Rhabarber
Karamell-Eis

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

KÜRBIS

Kürbissuppe
Garnele / Curryblatt

Radicchio
Gepickelter Muskatkürbis / Feta / Datteln

Topfen-Kürbis-Nockerl
Wintertrüffel

Entenbrust
Kürbispüree / Estragon

Dunkles Schokoladen-Eis
Kaltgerührte Preiselbeeren / Butternuss-Honig





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

4 Gänge

3 Gänge

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

4 Gänge

3 Gänge

TRADITIONELL

Rosa Rinderlende
Berglinsen / Parmesan

Spinat-Flan
Bavarian Blue

Kartoffelgnocchi
Kürbis / Schwarzer Trüffel

Kalbsbäckchen
Geschmortes Gemüse / Tomaten-Polenta

Bratapfel
Vanillesauce

5 Gänge

4 Gänge

3 Gänge

SNACKS & EXTRAS

BROTZEITBETT KLASSIK

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

15 €
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
8 Gänge

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.

22 €
pro Person

EXTRAS

Ofenfrische Brezn

1804 Hot Dog

Gulaschsuppe
mit Brotkorb

Käsevariation

1804 Flammkuchen
Marktverfügbarkeit & Saison





BANKETT-MAPPE

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 €
Blafränkisch 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	4.5 €
Dinzler Kaffee / Cappuccino / Doppelter Espresso / Latte Macchiato	4.9 €
TWG Tee	6.5 €
Vöslauer Still oder Spritzig 0.75l / Taunusquelle Medium 0.75l	9.5 €
M(eau)naco Still oder Spritzig 0.7l	8.0 €
Eizbach Limo 0.33l / Schorle 0.5l	5.9 €
Löwenbräu oder Franziskaner Bier 0.5l	5.9 €
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.

