



**Münchner Stubn**

WIRTSCHAUS & SPEISEMANUFAKTUR

**1912**  
Restaurant & Bar

# *Eisstock & Winterzauber*

**Preisliste Eisstockbahn und Feiern  
in geschlossener Gesellschaft**



**Von 1. November 2018 bis Ende März 2019**



Hotels & Gastronomie

1912 Restaurant & Bar • Schwanthalerstr. 36 • 80336 München  
Tel. +49 89 55 111-776

1912-2012  
*100 Jahre*  
Familie Wickenhäuser  
in München

# Winterzauber Auftakt

## Eisstockschießen 2018 / 2019\*

Buchbar von 1. November 2018 bis Ende März 2019 von 12 – 20 Uhr

---

Beginnen Sie Ihre Feier doch mal mit einem ganz besonderen Event:  
Eisstockschießen in der 6. Etage!

Danach können Sie wählen, ob Sie im edlen Ambiente ein Fondue  
genießen wollen, oder gleich um die Ecke ein gemütliches  
Menü in der neuen bayerischen Münchner Stubn.

### **17,50 € pro Person / Stunde**

Inkl. alkoholfreiem Punsch, heißen Maroni,  
Weihnachts- und Knabbergebäck und Mineralwasser

### **12,50 € pro Person / Stunde\***

Inkl. alkoholfreiem Punsch, heißen Maroni,  
Weihnachts- und Knabbergebäck und Mineralwasser  
(\*bei anschließender Zusatzbuchung in unserer  
Gastronomie 1912 oder der Münchner Stubn)



\* Alle Angebote gelten ab 10 Personen inklusive Service und der gesetzl. MwSt



# Winterzauber im 1912

## FONDUES ab 10 Personen

---

### Fondue Chinoise

Dünn geschnittenes Rinderfilet, Kalbshende, Maishendelbrust in würziger Bouillon mit verschiedenen Saucen (Aioli, BBQ-Sauce, Mango-Chilli-Sauce, Currycreme, Cocktailsauce), Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Silberzwiebeln, Cornichons, gebratene Zucchini und Hausbrotsorten

40,00 € pro Person

### Käsefondue (Fondue Fromage)

mit kleinen Kartoffeln, Weißbrot, Gemüse, Silberzwiebeln, Cornichons und Dip-Saucen (Aioli, BBQ-Sauce, Mango-Chilli-Sauce, Currycreme, Cocktailsauce)

25,00 € pro Person

### Schweizer Schokoladenfondue

mit frischem Obst (Ananas, Trauben, Äpfeln, Melone, Beeren)

15,00 € pro Person



# Winterzauber im 1912

## WEINAUSWAHL

---

### Weißwein

0,75 l

Chardonnay „Original“  
Frankreich, Languedoc-Roussillon, Weingut Anne de Joyeuse

24,90 €

Grauburgunder „Fass 17“  
Deutschland, Rheinhessen, Weingut Thörle

25,50 €

Lugana DOC Wighel  
Italien, Lombardei, Weingut Tenuta Roveglia

36,00 €

### Rotwein

0,75 l

Chianti Colli Senesi DOCG  
Italien, Toskana, Weingut Bindi Sergadi

26,00 €

Primitivo Puglia Igt „Luce del Sole“  
Italien, Apulien, Weingut Luce del Sole

33,50 €

Cuvée „Ursprung“  
Deutschland, Pfalz, Weingut Markus Schneider  
Cabernet Sauvignon, Merlot

39,00 €



# Winterzauber Münchner Stubn

Wir sind die Wirtsfamilie Wickenhäuser & Egger und freuen uns als echte Münchner Kindl, Ihnen Appetit auf bayerische Lebensart zu machen: In unserem uralten Wirtshaus bieten wir Ihnen hausgemachte bayerische Schmankerl und feine Münchner Spezialitäten. Dazu gibt's ein frisch gezapftes Bier aus dem Original Münchner Holzfass. Entdecken Sie bei uns Ihren neuen Lieblingsplatz zum Feiern und „Zamsitzen“ in einem unserer drei gemütlichen Gasträume.



**Herzlich Willkommen in der Münchner Stubn –  
kulinarisches Alpenglüh'n mitten in der Weltstadt mit Herz!**





# Winterzauber Münchner Stubn

## **MENÜS\***

ab 15 Personen

### Stade Zeit

Abgeschmolzene Bier-Breznsuppe

\*\*\*\*\*

Boeuf à la mode (Böflamott) mit Rahmkarotten und Kräuterspätzle

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Bayerische Crème vom Vanillekipferl

**32,50 € pro Person**

### Tannenzapfen

Rahmiges Sellerie-Birnen-Süppchen

\*\*\*\*\*

Brüsterl und Haxn von der Altöttinger-Hofente  
mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel

\*\*\*\*\*

Spekulatius-Tiramisu mit Punschkirschen

**34,80 € pro Person**

### Knecht Ruprecht

Frische Gartensalate mit Himbeerdressing, Graved Lachs und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*\*\*

Marinierter Kalbsrücken rosa gebraten mit Sherryrahmsauce,  
glaciertem Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Hausgemachter Schokobatz mit Vanillebirnen

**39,80 € pro Person**

### Wichtelwald

Wildrahmsupperl mit gebratenen Pilzen und Brotkracherl

\*\*\*\*\*

Cremiges Kürbisrisotto mit gebratenem Wolfsbarschfilet

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Hirschmedaillons auf Preiselbeerjus, Speckrosenkohl  
und hausgemachte Breznknödel

\*\*\*\*\*

Topfenstrudel auf warmer Waldbeerensauce

**49,50 € pro Person**

**Vegane oder vegetarische Alternative gerne auf Anfrage.**

\*Wir bitten um eine Vorauswahl des Hauptganges bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn

# Winterzauber Münchner Stubn

## **BUFFETS**

ab 40 Personen

### BUFFET ZIMTSTERNDL

Tiroler Rohschinken, Gätnerradi mit Kren  
Kalbstafelspitz mariniert in Kräutervinaigrette  
Graved Lachs mit Zitronen-Dillcreme  
Cremiger Obazda und Kräuterfrischkäse

Dampfige Kartoffel-Meerrettich-Suppe mit Brot und Speckkrusteln

Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Kartoffel-Gurkensalat  
Speckkrautsalat  
Karottensalat in Zitronen-Olivenölm Marinade

Portion Lugeder Hofente, Kartoffelknödel, Apfelblaukraut  
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Gemüse-Risotto  
mit Parmesan und Basilikumpesto  
Hausgemachte Spinatknödel in brauner Butter geschwenkt  
mit Kirschtomaten und geriebenem Bergkäse

Hausgemachter Topfenstrudel auf Waldbeerensauce  
Schokobatz mit Vanillebirnen  
Spekulatius-Tiramisu mit Punschirschen

48,50 € pro Person



# Winterzauber Münchner Stubn

## **BUFFETS**

ab 40 Personen

### BUFFET NIKOLAUS

San Daniele Schinken mit Grissini und Parmesan

Geräucherte Entenbrust auf Blaukrautsalat

Marinierte Garnelen in Knoblauchöl

Räucherlachs mit frischem Kren

Cremiger Obazda

Rahmiges Sellerie-Birnen-Süppchen

Winterliche Blattsalate mit zweierlei Dressing,  
gerösteten Pinienkernen und Brotcroûtons

Marinierter Kalbsrücken rosa gebraten mit Sherryrahm, Kräuterspätzle und glaciertem Gemüse

Hirschgulasch aus dem Tegernseer Tal mit hausgemachten Breznknödel

Gebrautes Zanderfilet mit Kürbisrisotto

Andechser Bergkasknödel mit Kräuterrahm-Schwammerl

Oma „Eggers“ Apfel-Rosinenschmarrn mit Zwetschgenröster

Crème Brûlée

Lebkuchenparfait mit Punschkirschen

62,80 € pro Person



**KLOSTER BUFFET**

**Frischer Obazda**

**Südtiroler Rohschinken, Gätnerradi**

**Geräucherte Ammerseerenke mit Apfelmeerrettich**

**Terrine vom Kräuterfrischkäse mit Pumpernickel**

**Knackige Blattsalate vom Viktualienmarkt**

**Kartoffel-Gurkensalat, Speckkrautsalat**

**Isartaler Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle und Grießnockerl**

**Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödeln**

**Tafelspitz im Wurzelsud gegart mit frischem Kren**

**Saiblingsfilet mit Kartoffelgratin und Zucchini-Paprikagemüse**

**Andechser Kasknödel auf rahmigem Blattsalat**

**Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster**

**Sachertorte im Weckglas**

**Weißbirtiramisu**

**46,80 € pro Person**

**Regionalität und Nachhaltigkeiten werden in der Münchner Stubn groß geschrieben.  
Wir achten darauf, dass wir mit dem Bezug unserer Waren Unternehmen aus  
München und dem bayerischen Umland unterstützen. Dadurch gewährleisten wir  
eine unvergleichliche Frische und Qualität unserer Gerichte und Getränke.**

# Winterzauber Münchner Stubn

## WEINAUSWAHL

<b>Flaschenweine Weiß</b>	<b>0,75 l</b>
Grüner Veltliner Österreich, Niederösterreich, Weingut Pleil	24,00 €
New World – Edition Deutschland, Franken, Weingut Artur Steinmann	24,00 €
Grauburgunder „Fass 17“ Deutschland, Rheinhessen, Weingut Thörle	25,50 €
Pinot Grigio DOC Italien, Trentino, Bottega Vinai	30,50 €
Chardonnay Altkirch DOC Italien, Südtirol, Kellerei Schreckbichl	32,00 €
Sauvignon Blanc Klassik Italien, Südsteiermark, Weingut Schneeberger	33,50 €
Grüner Veltliner Ried Neuberg Österreich, Kremstal, Weingut Müller	35,00 €
Lugana DOC Wighel Italien, Lombardei, Weingut Tenuta Roveglia	36,00 €
Mugler Riesling Biengarten Deutschland, Pfalz, Weingut Mugler	39,00 €
<b>Flaschenweine Rot</b>	<b>0,75 l</b>
Chianti Colli Senesi DOCG Italien, Toskana, Weingut Bindi Sergardi	26,00 €
Pinot Noir „Fass XI“ Deutschland, Pfalz, Weingut Mugler	27,00 €
Cabernet Sauvignon Italien, Trentino, Bottega Vinai	33,00 €
Primitivo Puglia IGT „Luce del Sole“ Italien, Apulien, Weingut Luce del Sole	33,50 €
Cuvée „Ursprung“ Deutschland, Pfalz, Weingut Markus Schneider, Cabernet Sauvignon, Merlot	39,00 €
Rosso delle Dolomiti IGT „Il Secondo“ Italien, Kaltern, Weingut Sölva, Cabernet Sauvignon, Merlot	42,00 €
Zweigelt Reserve Göttweiger Berg Österreich, Kremstal, Weingut Müller	42,00 €



# *Sie haben eigene Ideen oder Wünsche?*

**Gerne können wir Ihre Feier gemeinsam individuell, ganz nach Ihren Wünschen, planen und realisieren.**

**Tel. 089/55111776 [bankett@we-tagung-muenchen.de](mailto:bankett@we-tagung-muenchen.de)**

## **Ihre Familie Wickenhäuser & Egger und das gesamte Team**

---

### **Stornierungsbedingungen bis 20 Teilnehmer**

Eine kostenfreie Stornierung nach erfolgter Buchung ist noch 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich, danach werden Stornierungskosten wie folgt in Rechnung gestellt:

bis 21 Tage vor Anreise 60 % des geplanten Gesamtumsatzes, danach 80 % des geplanten Gesamtumsatzes.

Eine kostenfreie Minderung der gebuchten Teilnehmerzahl ist bis spätestens 48 Stunden um nicht mehr als 10 % möglich.

Eine Minderung der gebuchten Teilnehmerzahl ist längstens 24 Stunden vorher möglich. Bei späteren Änderungen wird die zuletzt kommunizierte Teilnehmerzahl verrechnet.

### **Stornierungsbedingungen bis 100 Teilnehmer**

Eine kostenfreie Stornierung nach erfolgter Buchung ist bis 42 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich, danach werden Stornierungskosten wie folgt in Rechnung gestellt:

bis 30 Tage vor Anreise 20 % des geplanten Gesamtumsatzes, bis 21 Tage vor Anreise 60 % des geplanten Gesamtumsatzes, danach 80 % des geplanten Gesamtumsatzes.

Eine kostenfreie Minderung der gebuchten Teilnehmerzahl ist bis spätestens 48 Stunden um nicht mehr als 10 % möglich.

Eine Minderung der gebuchten Teilnehmerzahl ist längstens 24 Stunden vorher möglich. Bei späteren Änderungen wird die zuletzt kommunizierte Teilnehmerzahl verrechnet.

### **Stornierungsbedingungen über 100 Teilnehmer**

Eine kostenfreie Stornierung nach erfolgter Buchung ist noch 90 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich, danach werden Stornierungskosten wie folgt in Rechnung gestellt:

bis 60 Tage vor Anreise 20 % des geplanten Gesamtumsatzes, bis 21 Tage vor Anreise 60 % des geplanten Gesamtumsatzes, danach 80 % des geplanten Gesamtumsatzes.

Eine kostenfreie Minderung der gebuchten Teilnehmerzahl ist bis spätestens 48 Stunden um nicht mehr als 10 % möglich.

Eine Minderung der gebuchten Teilnehmerzahl ist längstens 24 Stunden vorher möglich. Bei späteren Änderungen wird die zuletzt kommunizierte Teilnehmerzahl verrechnet.

