



**Münchner Stubn**

WIRTSCHAUS & SPEISEMANUFAKTUR

**1912**  
Restaurant & Bar

# *Eisstock & Winterzauber*

Preisliste Eisstockbahn und Feiern  
im 1912 Restaurant & Bar oder in der Münchner Stubn



Von 1. November 2016 bis Ende März 2017



Hotels & Gastronomie

1912 Restaurant & Bar • Schwanthalerstr. 36 • 80336 München  
Tel. +49 89 55 111-776 • [www.1912-restaurant.de](http://www.1912-restaurant.de)



# Winterzauber Auftakt

## Eisstockschießen 2016 / 2017\*

Buchbar von 1. November 2016 bis Ende März 2017 von 12 - 20 Uhr

---

Beginnen Sie Ihre Feier doch mal mit einem ganz besonderen Event:  
Eisstockschießen über den Dächern von München!  
Danach können Sie wählen, ob Sie im edlen 1912 Restaurant & Bar ein Fondue  
oder Menü genießen wollen, oder gleich um die Ecke ein gemütliches  
Dinner in der neuen bayerischen Münchner Stubn.

### **16 € pro Person / Stunde**

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

### **14 € pro Person / Stunde\***

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

### **Individuell dazu buchbar:**

Wiener Würstl 1 Paar mit Semmel/Brot      6 € pro Person  
Gulaschsuppe mit Semmel/Brot pro Person    8 € pro Person



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

# Winterzauber 1912 Restaurant & Bar

## FONDUES

ab 10 Personen bis max. 40 Personen

---

### Fondue Chinoise

Dünn geschnittenes Kalb-, Rind-, Schweine- und Truthahnfleisch in würziger Bouillon mit verschiedenen Soßen, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Wokgemüse mit neuen Kartoffeln, reichlich Weißbrot, Silberzwiebeln, Cornichons und geräucherten Paprikaflocken

**30 € pro Person**

### Käsefondue (Fondue Fromage)

mit 50% Gruyère und 50% Vacherin Fribourgeois mit neuen Kartoffeln, reichlich Weißbrot, Silberzwiebeln, Cornichons und geräucherten Paprikaflocken

**20 € pro Person**

### Schweizer Schokoladenfondue

mit frischem Obst und Marshmallows

**12 € pro Person**



# Winterzauber 1912 Restaurant & Bar

## WINTERMENÜ\*

ab 10 Personen bis max. 40 Personen

Feldsalat mit Kartoffeldressing und geräucherter Entenbrust

und / oder

Maronensuppe mit karamellisierten Walnüssen

\*\*\*\*\*

1/4 Bauernente in Orangensauce mit Apfelkraut, Bratapfel und Kartoffelknödel

oder

Krosses Zanderfilet mit Ingwerschaum auf Duffreis und glasiertem Wurzelgemüse

oder

Kartoffelgnocchi in Kürbis-Apfelpesto und Parmesan

\*\*\*\*\*

Gewürzmousse mit Punschpflaumen

3 Gang 33 € pro Person

4 Gang 40 € pro Person



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



# Winterzauber 1912 Restaurant & Bar

## WEINAUSWAHL

---

### Weißwein

0,75 l

2014/2015	Riesling „Faß 68“ Deutschland, Rheinhessen, Weingut Wittmann	22,00 €
2014/2015	Chardonnay „Altkirch“ Italien, Südtirol, Weingut Kellerei Schreckbichl	24,00 €
2014/2015	Grüner Veltliner „Bergkristall“ Österreich, Kremstal, Weingut Leopold Müller	27,00 €
2014/2015	Lugana DOC Wighel Italien, Lombardei, Weingut Tenuta Rovaglia	28,00 €
2013/2014	Fendant les Grenouilles Schweiz, St. Pierre, Chamoson	35,00 €

### Rotwein

0,75 l

2013/2014	Merlot „Griwaldi“ Italien, Friaul, Weingut Cesari	19,00 €
2013/2014	Zweigelt Pleil Österreich, Weinviertel, Weingut Josef Pleil	22,00 €
2013/2014	Primitivo, Vini del Sole Italien, Apulien, Weingut Feudi di San Marzano	24,00 €
2013/2014	St. Magdalener Vernatsch & Lagrein Südtirol DOC „Abtei Muri“	27,00 €
2012	Dôle du Valais „La Mouette“ Schweiz, St. Pierre, Chamoson	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 10 Personen bis max. 80 Personen

### MENÜ 1

Geschmolzene Brez'nsuppe wie die Münchner Oma sie macht

\*\*\*\*\*

Tafelspitz vom bayerischen Weideochsen auf Wurzelgemüse, frischer Kren und Bratkartoffeln  
oder

Wolfsbarschfilet unter der Kräuterkruste, buntes Gemüserisotto und Limettenschaum

\*\*\*\*\*

Spekulatius-Tiramisu mit Zwergorangen-Ragout

**28,50 € pro Person**

### MENÜ 2

Rahmiges Sellerie-Birnensüppchen

\*\*\*\*\*

Marinierter Kalbrücken rosa gebraten in Sherryrahmsauce, glasiertem Gemüse und Kräuterspätzle  
oder

Lachssteak unter der Salbeikruste mit Ingwerschaum und cremigem Kürbisrisotto

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Bayerische Creme vom Vanillekipferl

**38,50 € pro Person**

### MENÜ 3

Cremiges Wildrahmsupperl mit gebratenen Pfifferlingen

\*\*\*\*\*

Geräuchertes Forellenfilet mit eingelegtem Kürbis und Rote-Beete Espuma

\*\*\*\*\*

Hirschmedaillons rosa gebraten in Preiselbeerjus, angeschwenkter Speck-Wirsing und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Lebkuchenmousse mit eingelegter Punschpflaume

**48,50 € 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 20 Personen

### MÜNCHNER STUBN BUFFET

Tiroler Rohschinken mit Kren

Kalbstafelspitz mariniert in Kräutervinaigrette

Räucherlachs mit Zitronen-Dillcreme

Frische Gmiasstangerl mit Schnittlauchsauerrahm

Dampfige Kartoffel-Meerrettich-Suppe mit Brot und Speckkrusteln

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Kartoffel-Gurkensalat

Karottensalat

Krautsalat

Portion Lugeder Hofente, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel

In Kräuterbutter gebratenes Zanderfilet auf rahmigem Gemüserisotto

Hausgemachte Spinatknödel in brauner Butter geschwenkt mit

Kirschtomaten und geriebenem Bergkas

Hausgemachter Millirahmstrudel

Frischer Obstsalat

Crème brûlée von weißen Holunder

Schokobatz mit Sauerkirschsauce

38,50 € pro Person



### KLOSTER BUFFET

Frischer Obazda mit Zwiebeln und Radieserl

Terrine vom Kräuterfrischkäse mit Pumpernickel

Südtiroler Rohschinken, Gärtneradi

Geräucherte Ammerseerenken mit Apfelmeerrettich

Knackige Blattsalate vom Viktualienmarkt

Kartoffel-Gurkensalat, Speckkrautsalat

Isartaler Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle, Grießnockerl

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel

Andechser Kasknödel auf rahmigem Blattspinat

Lachsforellenfilet auf Zucchini-Paprikagemüse und Kartoffelgratin

Tafelspitz im Kräuter-Wurzelsud gegart mit frischem Kren

Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster, Apfelkompott, Weißbirtiramisu,

weiße Schokomousse mit Himbeermark, Sachertorte im Glas

43,80 € pro Person

### MÜNCHEN-BRENNER-SÜDTIROL BUFFET

Räucherlachs mit frischem Kren

In Knoblauchöl marinierte Garnelen

Glasnudelsalat, Penne mit Rucola und Pesto

Gambas in Thaicurry-Kokos

SanDaniele Schinken, Tomaten-Mozzarella-Basilikum, Apfel-Selleriesalat, Karottensalat,

Blattsalate vom Viktualienmarkt mit gerösteten Pinienkernen und zweierlei Dressing

Tomaten-Peperoni-Suppe mit Basilikumschmand

Wolfsbarschfilet auf Tomatenrisotto

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sherryrahmsauce, Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln

Kartoffel-Gnocchi in Salbeisauce

Maispouladenbrust auf Rahmschwammerl

Feine Käseauswahl mit Fassbutter und Grimminger's Holzofenbrot,

Pecorino Taleggio, Tegernseer Heubergkas, Kräuterfrischkäse, Obazda

56,80 € pro Person

# Winterzauber Münchner Stubn

## WEINAUSWAHL

---

### Flaschenweine Weiß

**0,75 l**

2014/2015	Pinot Grigio DOC Italien, Trentino, Bottega Vinai	26,00 €
2014/2015	Chardonnay „eins zu eins“ Deutschland, Pfalz, Weingut A. Diehl	28,00 €
2014/2015	Sauvignon Blanc Classic Österreich, Steiermark, Weingut Schneeberger	29,50 €
2014/2015	Grüner Veltliner „Bergkristall“ Österreich, Kremstal, Weingut Müller	30,50 €
2014/2015	Lugana DOC Wighel Italien, Lombardei, Weingut Tenuta Rovaglia	31,00 €

### Flaschenweine Rot

**0,75 l**

2013/2014	Primitivo Puglia, Vini del Sole Italien, Apulien, Weingut Feudi di San Marzano	27,00 €
2013/2014	Kalterer See Auslese Italien, Südtirol, Kellerei Kaltern	27,50 €
2013/2014	Cuvee „Ursprung“ QBA, Cabernet Sauvignon, Merlot Deutschland, Pfalz, Weingut Markus Schneider	27,50 €
2013/2014	„1838 Creation“ Cabernet, Merlot, Lagrein, Dornfelder Deutschland, Rheinpfalz, Weingut Bergdolt-Reif & Nett	28,00 €
2013/2014	Zweigelt Reserve Göttweiger Berg Österreich, Kremstal, Weingut Müller	36,00 €

# *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.

## **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.

## **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.

