

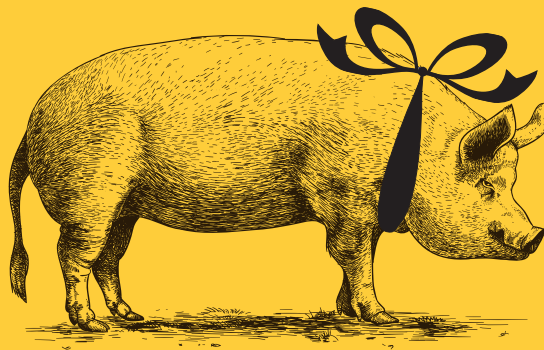


Münchner Stubn

WIRTSCHAUS & SPEISEMANUFAKTUR

Es ist uns ein Fest!

Bayerisch feiern im Herzen Münchens



Es begrüßt Sie die Wirtsfamilie
Wickenhäuser & Egger

In unserem Wirtshaus gibt's koa Sünd aber Flair



Damit Sie wissen, mit wem Sie's zu tun haben, sagen wir herzlich „Grüß Gott & Hallo“:

Wir sind Kathrin Wickenhäuser-Egger und Alexander Egger – zwei echte Münchner Kindl, deren Herz schon immer für die kleinen und großen Liebenswürdigkeiten unserer einzigartigen Stadt geschlagen haben. Mit der Münchner Stubn haben wir einen langersehten Traum verwirklicht.

Unsere Idee war eigentlich ganz einfach: An einem Ort, an dem Menschen aus aller Welt Münchner Boden betreten, manche vielleicht zum allerersten Mal – genau da wollen wir quasi die Arme ausbreiten und zeigen, was echt bayrische Gastlichkeit bedeutet. Und wie könnte man das besser, als mit einem reschen Krustenbraten an einem urigen Holztisch und einer Mass Bier direkt aus dem Holzfass? Ja, ... und manchmal sagen auch ein Paar richtig frische Weißwürscht' mehr als tausend Worte.

Dass es uns mit der Münchner Stubn ins südliche Bahnhofsviertel gezogen hat, kommt nicht von ungefähr: Seit über 100 Jahren ist die Familie Wickenhäuser dort bereits unternehmerisch tätig, erst mit dem Verkauf von Automobilen und als erfolgreiche Familie im Autorennsport, seit 30 Jahren mit dem Hotel Cristal in der Schwanthalerstraße und seit 10 Jahren mit dem Hotel Dolomit in der Goethestraße.

Lassen Sie sich verführen vom Münchner Charme unter weiß-blauem Himmel. Und von unseren feinen Schmankerln, die immer wieder eine Reise wert sind.

Auf bald! Ihre Familie Wickenhäuser & Egger mit dem Münchner Stubn-Team



Es ist uns ein Fest

Bier
AUS DEM
HOLZFASS



Runder Geburtstag, Firmentreffen, Goldene Hochzeit, Weihnachtswichteln, Stammtisch-Spaß... es gibt tausend Gründe zum Feiern, und für jeden davon haben wir in der Münchner Stubn den richtigen Rahmen. Egal, ob in der kleinen Gruppe oder als große geschlossene Gesellschaft: In unseren Räumen können bis zu 300 Personen fröhliche und festliche Momente genießen.

Schwemme: 140 Personen

Jagdstube: bis 40 Personen

Ludwigstube: bis 100 Personen

Komplettes Wirtshaus inkl. Schwemme: bis zu ca. 300 Personen

Sie haben besondere Wünsche rund um das Catering, die Dekoration oder den Ablauf?

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage:

Tel. +49 89 / 55 11 13 330 E-Mail: servus@muenchner-stubn.de



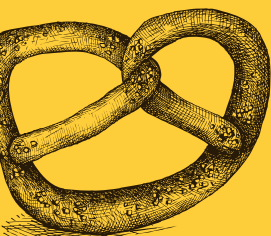
Bayerische Spezialitäten



Urige Gastlichkeit mit
Tradition und Zeitgeist



Paulaner Urtyp 1634
aus dem Holzfass



Die Wirtsfamilie Wickenhäuser & Egger

SERVIERT IHNEN ECHTE BAYERISCHE KÖSTLICHKEITEN IN
DER WELTSTADT MIT HERZ UND GESCHMACK.



Komplettes Wirtshaus inkl. Schwemme: bis zu 300 Personen, Schwemme: bis zu 140 Personen



Ludwigstüb: bis zu 100 Personen



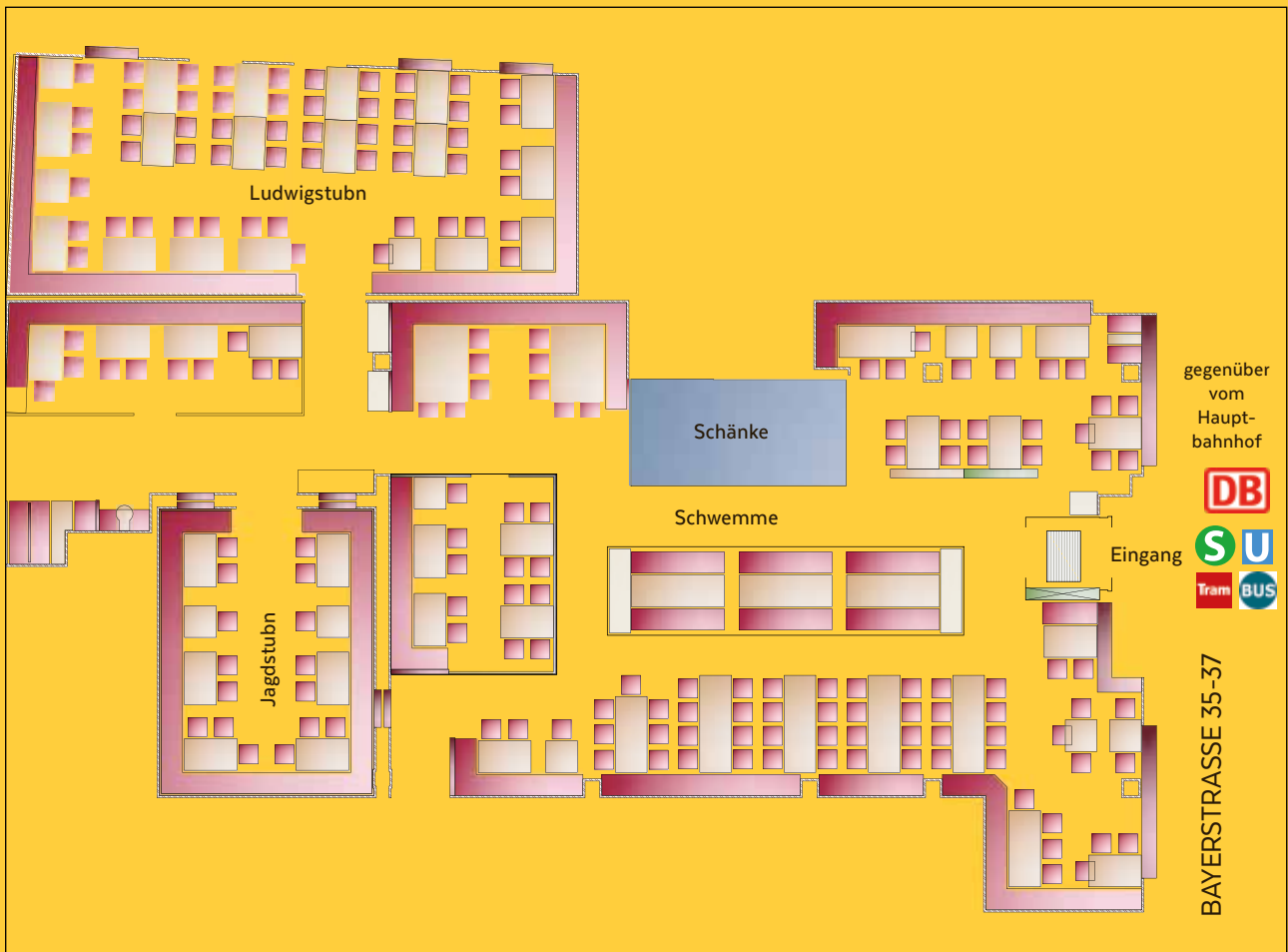
Jagdstüb: bis zu 40 Personen



Münchner Stüb Brotzeitbrett'l

**Buchen Sie gleich
Ihr eigenes
Holzfass'l dazu und
zapfen Sie Ihr Bier
auf Wunsch selbst!
Größen:
20L 30L 50L**







Menüs

Boarisch Hias´l

26,90 €

Dampfige Kartoffel-Meerrettichsuppe mit Brotkracherl ^{a, i, j}
Münchner Krustenschweinsbraten, Dunkelbiersoß, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat ^{a, 2, 3}
Bayerische Crème mit Sauerkirschsauce im Weckglas ^{c, g}



Hopfen & Malz

31,20 €

Abgeschmolzene Bier-Brotsuppe mit Schnittlauch ^a
Schmorbraten vom bayer. Weideochsen in kräftiger Malzbiersoß mit gelbe Ruamg´mias und Semmelknödel ^{a, c, g}
Weißbier-Tiramisu ^{a, c, g}



Monaco-Franze

33,50 €

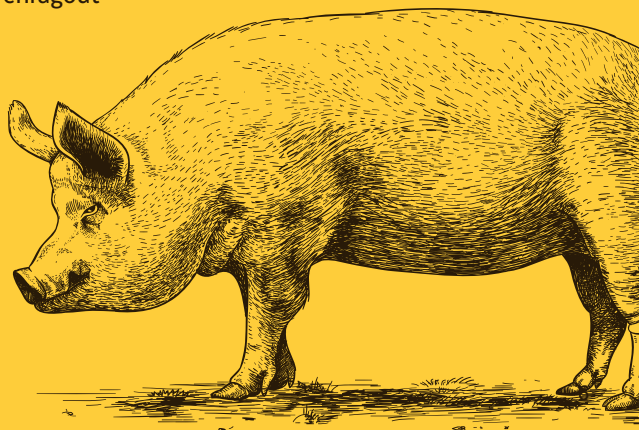
Isartaler Festtagssuppe mit Schnittlauch,
Pfannenkuchenstreifen, Grießnockerl, Leberspotz´n ^{a, c, g}
Portion Hofente vom Geflügelhof Lugeder mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel ^{a, 2, 3, 11}
Warmer Millirahmstrudel auf Vanillesoß ^{a, c, g, 9}



Münchner Ferkelei

34,50 €

Frische Gartensalate in hausgemachter Himbeervinaigrette mit gebratenen Schwammerln und Speckkrusteln
Knuspriges Spanferkelhaxerl in Kümmelsafterl auf Thymian-Spitzkohl und hausgemachte Semmelknödel ^{a, c}
Schokobatz mit beschwipstem Waldbeerenragout ^{c, g}



Reind'l-Essen wie zu Großmutters Zeiten

36,80 €

Münchner Stubn Brotzeitbrett'l a, c, g, i, j, l, 2, 3, 5, 14

Kaminwurz, kalter Braten, Schwarzgeräuchertes, Leberwurst, Leberkäse, Obazda, Kräuterfrischkäs, Tegernseer Heubergkäs, Radi, Radieserl, Gurkerl und Fassbutter, Brotauswahl

Burschen Reind'l a, c, g, i, l, 2, 3, 14

Stückerl von Lugeder-Ente, Schweinebraten, Fränkische Bratwurst, Spanferkelhaxe auf Apfelblaukraut, Fass-Sauerkraut dazu Kartoffel- und Semmelknödel, Bratensoß'

Dessert-Pfand'l a, c, g, h, j

Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster, Apfelkompott, Crème brûlée, Obstsalat, Vanillerahmeis



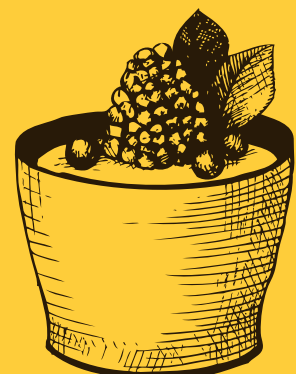
Boarisch Kalbl

38,80 €

Carpaccio aus der Ochsenlende mit Limonenvinaigrette, Rucola und gehobeltem Parmesan g, i, j

Gekräuterte Kalbslende mit geschmortem Wurzelgemüse und Selleriepüree g, i

Crème Brûlée mit frischen Beeren c, g



Glückselig's Rind

47,80 €

Kleines Limonenrisotto mit Parmesan und gegrillter Garnele ^g

Filet vom glücklichen Weiderind mit Meerrettichjus auf
sautiertem Marktgemüse und jungen Thymiankartoffel ^{g, i}

Dunkles Mousse au Chocolat mit Cognackirschen ^g



Almwiesenglück

57,50 €

Feldsalat mit Weißbierdressing und Speck-Croutons ^{a**, j, 14}

Apfel-Selleriesuppe mit Kräuteröl gegrilltem Bachsaibling ^{d, g, i}

Barberie-Entenbrust rosa gebraten mit Rucola gefüllt,
Sauerkirschjus und Kartoffelgratin ^{g, i}

Orangen-Basilikumcreme auf frischen Erdbeeren ^g



Als vegetarische Alternative bieten wir Ihnen jeweils an:

Als Vorspeise: Rucolasalat mit gegrilltem Gemüse

Als Hauptgang: Spinatknödel auf Tomatensugo mit Parmesan ^{a, c, g}



Unsere Menüs sind buchbar ab 15 Personen.
Bitte entscheiden Sie sich für ein Menü pro Gruppe.

Münchner Stubn Buffet*

38,50 €

Tiroler Rohschinken mit Kren ^j

Kalbstafelspitz mariniert in Kräutervinaigrette

Räucherlachs mit Zitronen-Dillcreme ^{d, g}

FrISChe Gmiasstangerl mit Schnittlauchsauerrahm ^{a, c, g}

Dampfige Kartoffel-Meerrettich-Suppe mit Brot und Speckkrusteln ^{a, c, g, 14}

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Kartoffel-Gurkensalat ^k

Karottensalat

Krautsalat ²

Portion Lugeder-Hofente, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel

In Kräuterbutter gebratenes Zanderfilet auf rahmigem Gemüserisotto ^{a, 2, 3, 11, d, g}

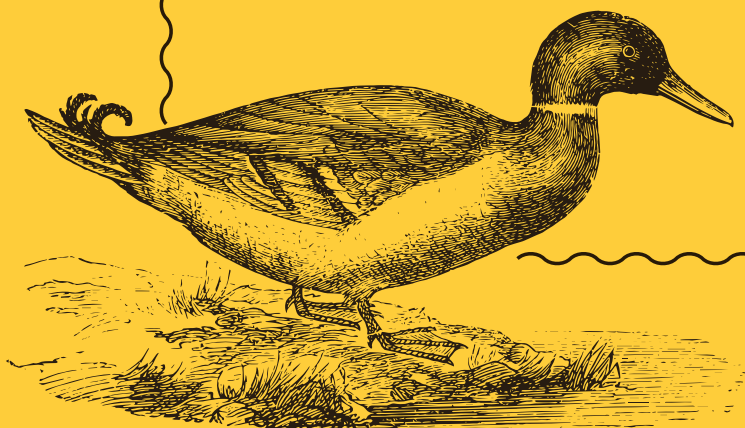
Spinatknödel auf Tomatensugo mit Parmesan ^{a, c, g}

Hausgemachter Millirahmstrudel ^{a, c, g}

Frischer Obstsalat

Crème brûlée von weißem Holunder ^{a, c, g}

Schokobatz mit SauerkirschsaUCE ^{c, g}





Kloster Buffet*

43,80 €

Frischer Obazda mit Zwiebeln und Radieserl ^{a, g, 2}

Terrine vom Kräuterfrischkäse mit Pumpernickel ^{a, g}

Südtiroler Rohschinken, Gätnerradi

Geräucherte Ammerseerenken mit Apfelmeerrettich ^d

Knackige Blattsalate vom Viktualienmarkt

Kartoffel-Gurkensalat, Speckkrautsalat ^{k, 2, 4}

Isartaler Festtagssuppe mit
Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle, Grießnockerl ^{a, c, g, i}

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel ^{a, 2, 3}

Andechser Kasknödel auf rahmigem Blattspinat ^{a, c, g}

Lachsforellenfilet auf Zucchini-Paprikagemüse und Kartoffelgratin ^{d, g}

Tafelspitz im Kräuter-Wurzelsud gegart mit frischem Kren ⁱ

Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster, Apfelkompott, Weißbirtiramisu,
weiße Schokomousse mit Himbeermark, Sachertorte im Glas ^{a, c, g, h, j}

München-Brenner-Südtirol Buffet*

56,80 €

Räucherlachs mit frischem Kren ^d

In Knoblauchöl marinierte Garnelen ^b

Glasnudelsalat, Penne mit Rucola u. Pesto ^{a, b, c, d, h}

Gambas in Thaicurry-Kokos ^d

SanDaniele Schinken, Tomaten-Mozzarella-Basilikum, Apfel-Sellerie Salat, Karottensalat,
Blattsalate vom Viktualienmarkt mit gerösteten Pinienkernen und zweierlei Dressing ^{g, h, i}

Tomaten-Peperoni-Suppe mit Basilikumschmand ^g

Wolfsbarschfilet auf Tomatenrisotto ^{d, g}

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sherryrahmsauce, Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln ^{g, i}

Kartoffel-Gnocchi in Salbeisauce ^a

Maispouladenbrust auf Rahmschwammerl ^g

Feine Käseauswahl mit Fassbutter und Grimminger's Holzofenbrot,
Peccorino Taleggio, Tegernseer Heubergkas, Kräuterfrischkäse, Obazda ^{a, g, c}



*Buffet ist buchbar ab 40 Personen.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Münchner Wasser ⁺ mit Kohlensäure/Still	0,75 l	4,50 €	Schweppes Bitter Lemon ^{3,10} / Tonic ^{3,10} /Ginger Ale ^{3,10}	0,2 l	3,60 €
Eiswasser ⁺	0,2 l	1,20 €	Red Bull ^{1, 9, 10, 11, 15}	0,25 l	4,50 €
Coca-Cola ^{1, 3, 9}	0,4 l	4,50 €	Apfel-/Orange-/Kirsch-/ Cranberry-/Rhabarber-/ Johannisbeer-/Maracujasaft	0,2 l	3,10 €
Coca-Cola light ^{1, 3, 9, 12}	0,2 l	3,50 €	als Schorle	0,5 l	4,80 €
Fanta ^{1, 3}	0,4 l	4,50 €			
Zitronenlimonade ³	0,4 l	3,50 €			
Spezi ^{1, 3, 9}	0,4 l	4,50 €			



Bier

UNSERE BIERE VON DER TRADITIONSBRAUEREI PAULANER

Helles ^{a+} / Radler ^{a+, 3}	0,5 l	4,90 €	Mass Weißbier ^{a++} / Russ ^{a++, 3}	1,0 l	10,20 €
Mass Helles ^{a+} / Radler ^{a+, 3}	1,0 l	9,80 €	Dunkelbier ^{a+}	0,5 l	4,90 €
Schnitt Helles ^{a+}	0,25 l	3,70 €	Salvator ^{a+}	0,5 l	4,90 €
Zwickl ^{a+}	0,4 l	4,60 €	Pils ^{a+}	0,3 l	4,10 €
Helles Alkoholfrei ^{a+}	0,5 l	4,90 €	Helles ^{a+} aus dem Holzfass	0,5 l	5,10 €
Weißbier ^{a++} / Russ ^{a++, 3}	0,5 l	5,10 €	Mass Helles ^{a+} aus dem Holzfass	1,0 l	10,20 €
Weißbier Leicht ^{a++}	0,5 l	5,10 €	Schnitt Helles ^{a+} aus dem Holzfass	0,25 l	3,90 €
Weißbier Dunkel ^{a++}	0,5 l	5,10 €			
Weißbier Alkoholfrei ^{a++}					

**Buchen Sie gleich Ihr eigenes
Holzfassl dazu und zapfen Sie Ihr Bier auf Wunsch selbst!**

Größen:

20 L 30 L 50 L

pro Liter 10,20 €



Weißweine im Glas

Grüner Veltliner ¹	0,1 l	3,80 €
Weingut Pleil, Niederösterreich	0,2 l	7,40 €
	0,75	Fl. 24,00 €
New World – Edition ¹	0,1 l	3,80 €
Weingut Artur Steinmann, Franken	0,2 l	7,40 €
	0,75	Fl. 24,00 €
Grauburgunder "Fass 17" ¹	0,1 l	3,90 €
Weingut Thörle, Rheinhessen	0,2 l	7,60 €
	0,75	Fl. 25,50 €

Rotweine im Glas

Zweigelt	0,1 l	3,80 €
Weingut Münzenrieder, Burgenland	0,2 l	7,40 €
	0,75	Fl. 24,00 €
Chianti Colli Senesi DOCG	0,1 l	3,80 €
Weingut Bindi Sergardi, Toskana	0,2 l	7,40 €
	0,75	Fl. 26,00 €
Pinot Noir "Fass XI"	0,1 l	4,20 €
Weingut Mugler, Pfalz	0,2 l	7,90 €
	0,75	Fl. 27,00 €

Weißweine in der Flasche

Chardonnay Altkirch DOC ¹	0,75 l	32,00 €
Kellerei Schreckbichl, Südtirol		
Grüner Veltliner Ried Neuberg ¹	0,75 l	35,00 €
Weingut Müller, Kremstal		
Sauvignon Blanc Klassik ¹	0,75 l	33,50 €
Weingut Schneeberger, Südsteiermark		

Pinot Grigio DOC ¹	0,75 l	30,50 €
Bottega Vinai, Trentino		
Lugana DOC Wighel ¹	0,75 l	36,00 €
Weingut Tenuta Rovaglia, Lombardei		
Mugler Riesling Biengarten ¹	0,75 l	39,00 €
Weingut Mugler, Pfalz		

Rotweine in der Flasche

Rosso delle Dolomiti IGT "Il Secondo"	0,75 l	42,00 €
Weingut Sölva, Kaltern		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein		
Zweigelt Reserve Göttweiger Berg	0,75 l	42,00 €
Weingut Müller, Kremstal		
Primitivo Puglia IGT "Luce del Sole"	0,75 l	33,50 €
Luce del Sole, Apulien		

Cabernet Sauvignon	0,75 l	33,00 €
Bottega Vinai, Trentino		
Cuvée „Ursprung“	0,75 l	39,00 €
Weingut Markus Schneider, Pfalz		
Cabernet Sauvignon, Merlot		



Schorle & Spritz

Weißwein ^{1,-} & Rotweinschorle	0,3 l	4,80 €
Aperol Spritz ¹ (Aperol, Prosecco, Soda)	0,2 l	7,50 €
Hugo ¹ (Prosecco, Soda, Holundersirup, Limette)	0,2 l	7,50 €
Rosato Spritz ¹ (Ramazotti Rosato, Prosecco, Soda)	0,2 l	7,50 €

Sekt & Champagner

Prosecco Spumante "Bertoldi" Brut ¹ Le Contesse, Treviso	0,75 l	33,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial AC ¹ Frankreich	0,75 l	95,00 €
Glas Prosecco ¹	0,1 l	4,90 €

Longdrinks & Cocktails

Havana Cola ^{1,3,9}	12,00 €
Gin Tonic ^{3,10}	12,00 €
Vodka Lemon ^{3,10} / Red Bull ^{1,9,10,11,15}	12,00 €
Jack Daniel's Cola ^{1,3,9}	12,00 €
Cuba Libre ^{1,3,9} (Havana Club, Cola, Limette)	13,50 €
Mojito (Havana Club, weißer Rohrzucker, Soda, Minze)	13,50 €
Caipirinha (Cachaca, brauner Rohrzucker, Limette)	13,50 €

Spezialitäten aus Bayern

The Duke – Münchens Dry Gin	4 cl	8,50 €
Bavarka – Vodka aus Bayern	4 cl	8,50 €
Slyrs – Single Malt aus Bayern	4 cl	10,50 €
Slyrs – Whisky Likör	2 cl	6,10 €

Digestif

Whiskey

Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	9,50 €
Johnny Walker Red Label	4 cl	8,50 €
Ballantine's	4 cl	8,50 €
Jack Daniel's	4 cl	8,50 €

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	4,20 €
Remy Martin VSOP	2 cl	7,50 €
Hennessy VS	2 cl	7,50 €
Armagnac Cles de Ducs V.S.O.P.	2 cl	4,90 €

Spezialitäten aus der Welt

Vodka Russian Standard	4 cl	8,50 €
Grappa Nonino Tradizionale	2 cl	6,50 €
Havana Club 3 Jahre	4 cl	8,50 €

Bitter

Hirschkuss	4 cl	6,60 €
Jägermeister	4 cl	6,80 €
Ramazzotti	4 cl	6,60 €
Averna	4 cl	6,60 €
Fernet Branca	4 cl	6,60 €

Edelbrände

DESTILLERIE LANTENHAMMER – SCHLIERSEE

Haselnuss	2 cl	6,20 €
Sauerkirschbrand unfiltriert	2 cl	6,20 €
Roter Williams unfiltriert	2 cl	6,40 €
Vogelbeerbrand unfiltriert	2 cl	7,50 €
Wildkirschbrand	2 cl	11,50 €

DESTILLERIE LANTENHAMMER – SCHLIERSEE

FRUCHTUCUVÉES 25 %

Waldhimbeer	2 cl	6,60 €
Sauerkirsch	2 cl	6,60 €
Mirabellen	2 cl	6,60 €

SISSIS POSSENHOFEN EDELBRÄNDE 34 %

Williamsbirne & Bienenhonig	2 cl	6,50 €
Zwetschge & Zimt	2 cl	6,50 €
Erdbeer	2 cl	6,50 €
Pfirsich	2 cl	6,50 €

SISSIS POSSENHOFEN

EDELBRÄNDE AUS DEM HOLZFASS 41%

Kirsche	2 cl	5,90 €
Waldhimbeere	2 cl	5,90 €
Marille	2 cl	5,90 €

ZIEGLER – FRANKEN

Alter Apfel	2 cl	11,50 €
Alte Zwetschge	2 cl	11,50 €
Sauerkirsch	2 cl	12,50 €

SCHLADERER – SCHWARZWÄLDER

Obstwasser	2 cl	4,90 €
Zwetschgenwasser	2 cl	4,90 €
Schlehengeist	2 cl	5,10 €
Kirschwasser	2 cl	5,10 €
Williamsbirne	2 cl	5,10 €
Himbeergeist	2 cl	5,20 €



Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁹	3,10 €	Doppelter Espresso ⁹	4,50 €
Haferl Kaffee ⁹	3,50 €	Cafe HAG	3,10 €
Milchkaffee ^{8,9}	3,90 €	Heiße Schokolade ⁸	4,20 €
Cappuccino ^{8,9}	3,90 €	Tee, im Haferl	3,50 €
Latte Macchiato ^{8,9}	4,20 €	(Earl Grey ⁹ , Kamille, Hagebutte, Pfefferminz, Kräuter und Grüner Tee)	
Espresso ⁹	2,90 €		



NOCH EIN PAAR INFORMATIONEN FÜR IHRE PLANUNG

Gerne können Sie sich aus unserer Standardkarte oder den hier einzeln aufgeführten Gerichten selbst Ihr individuelles Menü zusammenstellen.

Wir erlauben uns, bei der Bereitstellung von Brot und Butter pro Person 2,00 € in Rechnung zu stellen.

Für Stoff Servietten erlauben wir uns 1,60 € pro Serviette in Rechnung zu stellen.

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass das Einbringen von Speisen und Getränken nicht möglich ist.

Kostenloses W-Lan steht für unsere Gäste zur Verfügung.

Unter jeder Bank befindet sich eine Steckdose, samt USB-Port, die zum kostenlosen Aufladen von Laptops, Tablets und Smartphones genutzt werden darf.

Unsere Menüs sind buchbar ab 15 Personen. Bitte entscheiden Sie sich für ein Menü pro Gruppe.

Buffet ist buchbar ab 40 Personen.

ZUSATZSTOFFE

1.) mit Farbstoffen, 2.) mit Konservierungsstoffen, 3.) mit Antioxidationsmittel, 4.) mit Geschmacksverstärkern, 5.) mit Schwefeldioxid, 6.) mit Schwärzungsmittel, 7.) mit Phosphat, 8.) mit Milcheiweiß, 9.) Koffeinhaltig, 10.) Chininhaltig, 11.) mit Süßungsmittel, 12.) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 13.) gewachst, 14.) mit Nitritpökelsalz, 15.) Taurin, 16.) Tatrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), +.) Tafelwasser

ALLERGENE

a.) Glutenhaltiges Getreide (a* Gerste, a** Weizen), b.) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c.) Eier und Eierzeugnisse, d.) Fisch und Fischerzeugnisse, e.) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f.) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g.) Milch und Milcherzeugnisse, h.) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i.) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j.) Senf und Senferzeugnisse, k.) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, l.) Schwefeldioxid und Sulfite, m.) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, n.) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN IN DER MÜNCHNER STUBN

BETREIBER: WE GASTRONOMIE GMBH, SCHWANTHALERSTR. 36, 80336 MÜNCHEN

I. Geltungsbereich

Diese Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Verträge über Bankettbestellungen, sowie alle in diesem Zusammenhang gegenüber dem Auftragnehmer erbrachten weiteren Lieferungen und Leistungen der Münchner Stubn (=Auftragnehmer).

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftraggebers finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss- und Partner

2.1 Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Auftraggebers durch den Auftragnehmer zustande; diese sind Vertragspartner. Ist der Auftraggeber / Besteller nicht der Veranstalter selbst, bzw. wird vom Veranstalter ein Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Auftraggeber / Besteller gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Auftragnehmer eine entsprechende Erklärung vorliegt.

2.2 Mit Zustandekommen des Vertrages hat der Auftraggeber 100 % des sich aus der Bestellung ergebenden Menüpreises als Vorauszahlung oder in Form einer Kreditkartengarantie an der Auftragnehmer zu leisten. Hat der Auftraggeber seinen gesellschaftsrechtlichen Sitz oder Wohnsitz nicht in Deutschland, ist der Auftragnehmer darüber hinaus berechtigt, eine weitere Vorauszahlung bzw. Kreditkartengarantie bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen. Bei Zahlungsanweisung hat der Auftraggeber Datum und Namen der Veranstaltung anzugeben.

2.3 In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Auftraggebers oder Erweiterung des Vertragsumfangs, ist der Auftragnehmer berechtigt, eine weitere Vorauszahlung oder Kreditkartengarantie bis zur vollen Höhe des sich aus der Bestellung ergebenden Menüpreises zu verlangen.

2.4 Der Auftragnehmer ist berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, falls die Vorauszahlung auf den Menüpreis nicht spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung geleistet wird.

III. Leistungen, Preise, Zahlung

3.1 Der vom Auftraggeber angegebene Leistungsumfang gilt hinsichtlich Speisen- und Getränkefolge, Personenzahl, Dekorationswunsch, sowie Beginn und Ende der Veranstaltungen mit Unterschrift des Auftraggebers als verbindlich vereinbart.

3.2 Dem Auftragnehmer ist für den Fall, dass aus Gründen, die nicht vom Auftragnehmer, seinen gesetzlichen Vertretern und Erfüllungshilfen zu vertreten sind, Teile des Menüs durch andere gleichwertige Speisen oder Getränke ersetzt werden müssen, berechtigt, eine Änderung in der Menüzusammenstellung vorzunehmen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich in diesem Fall dafür Sorge zu tragen, dass das Ersatzprodukt dem Charakter des ersetzten Produkts möglichst nahe kommt. Falls die notwendige Ersatzbeschaffung beim Wareneinsatz eine Kostensteigerung von mehr als 5 % bedingt, ist der über die 5 % übersteigende Kostenanteil durch den Auftragnehmer zu zahlen.

3.3 Der durch den Auftraggeber angegebene und durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Darüber hinaus durch den Auftraggeber bestellte bzw. in Anspruch genommene Leistungen werden nach tatsächlichem Umfang in Rechnung gestellt.

3.4 Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig. Etwas anderes gilt ausnahmsweise nur dann, wenn dies zwischen den Vertragsparteien vor Durchführung der Veranstaltung schriftlich vereinbart wurde.

IV. Mitbringen von Speisen, Getränken, Dekorationsmaterial und sonstigen Sachen

4.1 Es ist dem Auftraggeber ausdrücklich untersagt, Speisen, Getränke und eigenes Dekorationsmaterial zur Veranstaltung mitzubringen. Ausnahmen bedürfen einer ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung mit dem Auftragnehmer.

4.2 Werden Sachen und Gegenstände jeglicher Art in die Räumlichkeiten des Auftragnehmers mitgebracht, so erfolgt dies ausschließlich auf eigene Gefahr des Auftraggebers. Der Auftragnehmer übernimmt für Verlust, Untergang und Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Auftragnehmers.

V. Rücktritt des Auftragnehmers

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist der Auftragnehmer in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Auftragnehmers mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 2.2 und/oder Ziffer 2.3 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Auftragnehmer gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist der Auftragnehmer ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3 Ferner ist der Auftragnehmer berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls - Höhere Gewalt oder andere vom Auftragnehmer nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen; - Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein; - der Auftragnehmer begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Auftragnehmers in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Auftragnehmers zuzurechnen ist; - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;

Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Auftragnehmers in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.

VI. Aufrechnung und Abtretung

6.1 Der Auftraggeber kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Auftragnehmers aufrechnen oder mindern bzw. ein Zurückbehaltungsrecht gültig machen.

6.2 Die Abtretung oder Verpfändung der dem Auftraggeber gegenüber dem Auftragnehmer zustehende Ansprüche oder Rechte ist ausgeschlossen. Etwas anderes gilt nur im Fall ausdrücklicher schriftlicher Zustimmung des Auftragnehmers.

VII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

7.1 Soweit der Auftragnehmer für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt den Auftragnehmer von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

7.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Auftragnehmers bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Auftragnehmers gehen zu Lasten des Kunden, soweit der Auftragnehmer diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf der Auftragnehmer pauschal erfassen und berechnen.

7.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Auftragnehmers berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann der Auftragnehmer eine Anschlussgebühr verlangen.

7.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Auftragnehmers ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

7.5 Störungen an vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit der Auftragnehmer diese Störungen nicht zu vertreten hat.

VIII. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

8.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Veranstaltungsort. Der Auftragnehmer übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Auftragnehmers. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertrags-typische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

8.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Der Auftragnehmer ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist der Auftragnehmer berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Auftragnehmer abzustimmen.

8.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf der Auftragnehmer die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann der Auftragnehmer für die Dauer des Vorenthaltes des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

IX. Pflichten, Haftung, Schadenersatz, Verjährung

9.1 Der Auftraggeber ist verpflichtet, den Auftragnehmer über geringfügige Schwankungen (bis zu 10 %) in der Anzahl der zu bewirtenden Gäste spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn schriftlich zu informieren. Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10 % bzw. bei Stornierung des Auftrages später als 14 Tage bei Veranstaltungen mit mehr als 30 Personen) bzw. 7 Tage (bei Veranstaltungen bis zu 30 Personen) vor Veranstaltungsbeginn durch den Auftraggeber, ist der Auftragnehmer berechtigt, 50 % des sich aus der Bestellung ergebenden Minderumsatzes, bzw. 50 % des sich aus der Bestellung ergebenden Menüpreises als pauschalierten Schadenersatz in Rechnung zu stellen. Dem Auftraggeber bleibt vorbehalten nachzuweisen, es sei kein Schaden oder ein erheblich geringerer Schaden als die Pauschale entstanden.

9.2 Bei erheblicher Reduzierung der tatsächlichen von der bestellten Personenanzahl (mind. 20 %), hat der Auftragnehmer das Recht, die auf Basis der bestellten Personenanzahl zugewiesenen Tische bzw. Räumlichkeiten zu ändern und die Gäste ihrer tatsächlichen Anzahl entsprechend anderweitig zu platzieren.

9.3 Der Auftraggeber ist verpflichtet, die für bestellte und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten Preise bzw. im Betrieb des Auftragnehmers geltenden Preise zu zahlen. Dies gilt auch für vom Auftraggeber veranlasste Leistungen und etwaige Auslagen des Auftragnehmers, seiner gesetzlichen Vertreter und Erfüllungshilfen an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsgesellschaften.

9.4 Der Auftragnehmer haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus diesem Vertrag, Schadenersatzansprüche des Auftraggebers sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn der Auftragnehmer die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Auftragnehmers beruhen. Einer Pflichtverletzung des Auftragnehmers steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Vorschriften des Produkthaftungsgesetzes (ProdHaftG) bleiben unberührt.

9.5 Ist der Auftraggeber Unternehmer, haftet er für Schäden des Auftragnehmers an Gebäude und Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

9.6 Alle Ansprüche gegen den Auftragnehmer verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadenersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers beruhen.

X. Schlussbestimmungen

10.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

10.2 Erfüllungsort und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr, München, Wickenhäuser & Egger AG, Schwanthalerstraße 36, 80336 München. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand München, Wickenhäuser & Egger AG, Schwanthalerstraße 36, 80336 München.

10.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

10.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

WIR FREUEN UNS AUF EUREN BESUCH!
EURE WIRTSFAMILIE WICKENHÄUSER & EGGER



Hier finden Sie uns



MÜNCHNER STUBN • BAYERSTRASSE 35-37 • 80335 MÜNCHEN
Tel.: +49 89 / 55 11 13 330, servus@muenchner-stubn.de, www.muenchner-stubn.de

Öffentliche Verkehrsmittel

Wir sind bestens mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar:
U-Bahn Haltestelle Hauptbahnhof direkt beim Ausgang Goethe- / Senefelderstraße.

Parklücken-Paradies

Im Parkhaus CarPark Cristal gleich um die Ecke in der Schwanthalerstraße 36, 80336 München.
Behinderten-Parkplätze sind vorhanden.

Übernachtungen

Gerne sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern in der Nähe behilflich.

WE Gastronomie GmbH, Schwanthalerstr. 36, 80336 München, HRB 178318 (AG München),
Geschäftsführung: Kathrin Wickenhäuser-Egger, Alexander Egger

WWW.MUENCHNER-STUBN.DE