



Münchner Stubn

WIRTSCHAUS & SPEISEMANUFAKTUR

1912

Restaurant & Bar

Eisstock & Winterzauber

**Preisliste Eisstockbahn und Feiern
in geschlossener Gesellschaft**



Eisstockschießen-Zeitraum: 15.11.2019 - 31.01.2020

Fondue-Zeitraum: 15.11.2019 - 31.12.2019

Menü-/Buffet-Zeitraum: 15.11.2019 - 31.01.2020



Hotels & Gastronomie

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



Winterzauber Auftakt

Eisstockschießen 2019 / 2020*

Buchbar von 15. November 2019 bis 31.01.2020 von 16.00 - 20.00 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 unserer bayerischen Münchner Stubn.

16,90 € pro Person / Stunde*

Inkl. alkoholfreiem Punsch, Gebäck und
einem Schluck zum Aufwärmen

Fondue ab 10 Personen möglich

Menü ab 15 Personen möglich

Buffet ab 40 Personen möglich



* Alle Angebote gelten ab 8 Personen inklusive Service und der gesetzl. MwSt.

Winterzauber im 1912

FONDUES

(15.11.2019 - 31.12.2019)

ab 10 Personen

Fondue Chinoise

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

42,50 € pro Person

Käsefondue (Fondue Fromage)

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

26,50 € pro Person

Schweizer Schokoladenfondue

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

16,00 € 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*

(15.11.2019 - 31.01.2020)

ab 15 Personen

Staaade Zeit

Abgeschmolzene Bier-Breznsuppe

Boeuf à la mode (Böflamott) mit Rahmkarotten und Kräuterspätzle

Hausgemachte Bayerische Crème vom Vanillekipferl

33,80 € pro Person

Tannenzapfen

Rahmiges Sellerie-Birnen-Süppchen

¼ Altöttinger-Hofente mit
Apfelblaukraut und zweierlei Knödel

Spekulatius-Tiramisu mit Punschkirschen

35,60 € 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

41,80 € pro Person

Wichtelwald

Wildrahmsupperl mit gebratenen Pilzen und Brotkracherl

Cremiges Kürbisisotto

Rosa gebratene Hirschmedaillons auf Preißelbeerjus, Speckrosenkohl
und hausgemachte Breznknödel

Topfenstrudel auf warmer Waldbeerensauce

49,80 € 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

(15.11.2019 - 31.01.2020)

ab 40 Personen

BUFFET ZIMTSTERNDL

Tiroler Rohschinken, Gärtneradi mit Kren

Kalbstaflspitz mariniert in Kräutervinaigrette

Graved Lachs mit Zitronen-Dillcreme

Cremiger Obazda und Kräuterfrischkäse

Dampfge Kartoffel-Meerrettich-Suppe mit Brot und Speckkrusteln

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Kartoffel-Gurkensalat

Speckkrautsalat

Karottensalat in Zitronen-Olivenölmarinade

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 Punschkirschen

51,80 € 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

Gebratenes 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

ab 40 Personen

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

47,50 € 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

Flaschenweine Weiß

0,75 l

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 €

Flaschenweine Rot

0,75 l

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

E-Mail: bankett@we-tagung-muenchen.de

Ihre Familie Wickenhäuser & Egger und das gesamte Team

Buchungs-, Stornierungs- & Zahlungsbedingungen:

Diese Reservierung kann bis 21 Tage vor Veranstaltungsdatum kostenfrei storniert werden. Bei späterer Stornierung und bis min. 7 Werktage vor Veranstaltungsdatum, werden 50% der gebuchten Leistungen als Stornierungsgebühr berechnet. Bei späterer Stornierung oder Nichtinanspruchnahme der Leistungen, wird eine Stornierungsgebühr in Höhe von 100% der gebuchten Leistungen berechnet. Stornierungen werden nur in Schriftform akzeptiert. Die Bezahlung erfolgt vor Ort oder auf Wunsch (bei Firmen mit Sitz in Deutschland & vorliegender gültiger Kostenübernahmeerklärung) auf Rechnung.

