



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

1912-2012
100 Jahre
Familie Wickenhäuser
in München

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 Roveglia	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

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.

