



Herzlich Willkommen!



Für die einen ist es das frisch gezapfte Augustiner Edelstoff vom Holzfass. Andere schwören auf die bayerischen Schmankerl und andere Köstlichkeiten unserer Küche. Viele sind begeistert vom einmaligen Ambiente unverfälschter Münchner Biergarten- und Wirtshauskultur. Und manche genießen alles zusammen gleichermaßen.

Alles zu Ihrer Veranstaltung

Unsere Räumlichkeiten bieten eine Vielzahl an Möglichkeiten Veranstaltungen durch zu- führen. Von Hochzeiten über Firmenveranstaltungen und Geburtstagen ist in unserem Haus alles möglich.

Neben unseren Buffet - und Getränkevorschlägen, die Sie auf den folgenden Seiten im Detail finden, gestalten wir Ihnen gerne ein umfangreiches Abendprogramm sowie typisch bayerisches Flair.

Unsere Ansprechpartner erreichen Sie unter

Telefon +49 (0) 89 / 59 43 93
Fax +49 (0) 89 / 55 0 44 15
Email buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER MÜNCHEN
Christian Vogler, Arnulfstr. 52, 80335 München



Unsere Räumlichkeiten

Jagdstube (94 qm) inklusive Terrasse

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:

maximal 100 Personen

Euro 3.500,00

Große Jagdstube (64 qm) inklusive Terrassenteil

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:

(Achtung- Durchgang muss gewährt werden)

maximal 80 Personen

Euro 2.500,00

Kleine Jagdstube (30 qm) inklusive Terrassenteil

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:

maximal 34 Personen

Euro 1.100,00

Lagerkeller (202 qm) inklusive Terrassenteil

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:

maximal 300 Personen

Euro 7.200,00

1 Röhre Lagerkeller (101 qm) inklusive Terrassenteil

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:

maximal 150 Personen

Euro 3.600,00

Festsaal (420 qm) inklusive Terrasse

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:

maximal 600 Personen

Euro 10.000,00

Eisstockhütte (nur im Winter)

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:

maximal 80 Personen

Euro 2.600,00

Weitere Impressionen finden Sie [HIER](#).



Snacks zum Empfang

	Stück/€
Mini Quiche Lorraine mit einer saftigen Schinken-Kräuterfüllung	2,70
Babytomaten mit Kräuterfrischkäse gefüllt	1,80
Kleines Kartoffelbrot mit Pesto der Saison, Beinschinken und gewürztem Ricotta	2,70
Mini Leberkäseemmel mit süßem oder scharfem Senf	2,70
Augustiner Brezenpralinen mit cremigen Obazder und roten Zwiebeln	2,60
Kirschtomate-Minimozzarella mit Basilikumpesto	2,90
Mailänder Salamiwürfel mit rahmigem Fontinakäse gespießt	2,60
Melonenkugeln im Serranomantel	2,60
Gebratene Feuerteufel im Mini-Kümmelweckerl	2,70
Rindertatar mit Chilli auf geröstetem Malzbrot	2,70
Hausgebeizter Bachsaibling auf gerösteten Kartoffelwürfel mit Wasabi und Ingwer	2,90

Vorspeisen/ (Vorspeisenportionen)

Bunte Blattsalate in Limonen-Dressing mit gebratenen Zanderfiletstreife	13,90
Hauchdünne Scheiben vom geräucherten Lachs mit Apfelkren, Salatbouquet und knusprigen Reiberdatschi	13,20
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße und Salatbouquet	10,80
Handgezupfte Blattsalate in unserem Hausdressing mit gegrilltem Ziegenkäse, Honig und gerösteten Pinienkernen	10,50



Augustiner Vorspeisenbrett

Augustiner Vorspeisenbrett (pro Person)	14,50
Knackige Radieserl, Schnittlauchbrot, hausgemachter Obazder, Regensburger Handwurst, kalter Leberkäse, Birnbacher Pfefferbeisser, niederbayrisches Schwarzgeräuchertes, Räucherfisch, Emmentaler und Chiemgauer Landbutter, kleine Fleischpflanzerl und Kräuterfrischkäse, fein garniert mit Tomaten, Essiggurkerl und gekochtem Ei, Hausbrot, Breze	
Vorspeisenbrett (Fisch) (pro Person)	14,70
Geräuchertes vom Lachs, Forelle, Saibling, Lachstatar, Matjessalat, Butter Essiggurkerl, Fischterriner, Tomate, Radieschenfrischkäse, Sahne-Meerrettich, pochiertes Lachsfilet	
Vorspeisenbrett (ohne Schwein) (pro Person)	15,00
Geräuchertes Fischfilets, Mini-Kalbsfleischpflanzerl, hausgemachter Obazder, hausgemachter Kräuterfrischkäse, Rinderschinken, Radieschen, Radi, Emmentaler, Butter, Geflügelleberwurst, Putenschinken, mariniertes Gemüse, Essiggurkerl, Fischterriner, fein garniert mit Tomaten	
Vegetarisches Vorspeisenbrett (pro Person)	13,60
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Tomate-Mozzarella, hausgemachter Obazder, Kräuterfrischkäse, Emmentaler, Butter, gekochtes Ei, Essiggurkerl, knackige Radieserl, Camembert, Bergkäse, Romadur und roten Zwiebeln	
Veganes Vorspeisenbrett (pro Person)	13,50
gegrilltes eingelegtes Gemüse, Mini-Tomaten (ohne Haut) in Basilikum Pesto Couscous-Salat mit Artischocken und Chili, Oliventapenade, Radieserlsalat, eingelegte Oliven und Rucola Salat	



Suppen

Tafelspitzbrühe in der Suppentasse mit

Grießnockerl und Schnittlauch	3,90
Leberknödel oder Leberspätzle und Schnittlauch	3,70
Streifen vom Kräuterpfannkuchen und Schnittlauch	3,70
Schinkenschöberl	3,70
Kalbsbrätstrudel und Schnittlauch	3,70
Münchner Stadtschreibersuppe (ähnlich einer Festtagsuppe)	4,10
Tomatencremesuppe mit Croutons und Sahne (vegetarisch)	3,80
Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen	3,70
Gemüsecremesuppe mit Croutons (vegetarisch)	3,95
Tomaten-Paprika-Gazpacho (vegan)	3,60
Paprika-Lauch-Creme mit Olivenpesto (vegan)	3,95

Fischgerichte

(auch als Vorspeise oder Zwischengang möglich)

Mit Gartendill gedünstetes Forellenfilet auf Perlgraupenrisotto mit Kräuterrahmsoße und grünem Spargel	17,60
Zanderfilet in Butter gebraten, auf Blattspinat und Perlgraupenrisotto	16,40
Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße	13,80
Lachsfilet vom Grill mit Soße Bernaise, buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	15,50



Vegetarische Hauptgerichte

(auch als Vorspeise oder Zwischengang möglich)

Waldpilze in Kräuterrahm mit handgedrehtem Brezenknödel	9,95
Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung auf Tomaten-Oliven-Sugo, Provolonekäse und Petersilien-Pesto	10,90
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller	9,50
Pfannenkräuterflädle mit Waldpilz-Ricottafüllung auf Kerbel-Petersilienrahm und Babykarotten	12,90
Graupen-Risotto mit buntem gegrilltem Gemüse (Aubergine, Tomate, Zucchini und Paprika), mit geriebenem Parmesan und frittierten Rucola	11,50

Vegane Hauptgerichte

(auch als Vorspeise oder Zwischengang möglich)

Quinoasalat mit getrockneten Tomaten und frischem Rucola	10,90
Bunte Blattsalate mit Gurke, Kirschtomaten, Papparikawürfel, Radischensprossen, angemacht mit Olivenöl und Balsamicoessig	7,80
Karotten-Ingwer Suppe mit frischen Koriander	4,60
Kokos-Curry-Zitronensuppe mit frischen Koriander	5,80
Gegrillte Zucchini mit Auberginenpürre, geschmorten Kirschtomaten und frittierten Rucola	12,90



Hauptgerichte

Unsere Spezialität, ab 30 Personen: Ganzes gefülltes Spanferkel mit handgedrehtem Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße und deftigem Speckkrautsalat	16,70
Unser Renner: ¼ niederbayrische Bauernente und ein Stück Spanferkelbraten, bayrischer Kartoffelknödel und Blaukraut	17,40
½ Resche Bauernente vom Drehgrill mit Entensoße, handgedrehtem Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut	19,80
Portion glasierte Kalbshaxe mit geschmortem Wurzelgemüse, Natursoße und Semmelknödel	19,60
Zarter gesottener Tafelspitz mit Rahmspinat, Röstkartoffeln und frischem Kren	16,95
Kalbstafelspitz auf Bouillonkartoffeln und frischem Kren	18,60
Milchkalbsrücken (ab 8 Personen) saftig im Ganzen gebraten mit Rotwein - Schalottensoße, feinem Gemüse und überbackenen Rahmkartoffeln	23,40
Ausgelöste Poulardenbrust vom Grill auf Champignon-Lauchsauce, Gemüsebouquet und hausgemachten Eierspätzle	17,60
Perlhuhnbrüstchen (ab 10 Personen) mit Salbei und San Daniele Schinken gefüllt, auf Thymianrahmsoße mit sautierten Austernpilzen, feiner Gemüseauswahl und Nudeln in Kerbelrahm	17,80
Kalbsrahmbraten mit gebratenen Pilzen, Butterspätzle und buntem Gemüse	17,20
Im Reindl serviert:	
Geflügelpfanne mit den besten Stücken von der Gans, Ente, Hendl mit Geflügelsoße, kleinen Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut und buntem Gemüse	24,90
Haxnpfanne mit Ente, Kalbs- und Schweinehaxnstücke mit kleinen Kartoffel- und Semmelknödel, Natursoße, buntem Gemüse und Blaukraut	21,20
Augustiner Schmankerlplatte mit den besten Stücken von Spanferkel, Haxe, Ente, Würstl, Sauerkraut, Gartengemüse und Kartoffelknödel	20,50



Wildspezialitäten

Aus der Jagd von unseren Stammgästen Willhelm Belschner und Erich Schulthess, Revier Nesselschwang und aus der Jagd seiner Durchlaucht Prinz Maximilian von Fürstenberg. Sowie aus den Jagden verschiedenster Stammgäste.

Kein Zuchtwild

Wilderer Teller mit Reh-, Hirsch- und Wildschweinmedaillons dazu Blaukraut, Preiselbeeren und hausgemachte Eierspätzle	22,60
Rehgulasch in Barolosoße mit böhmischen Knödel, Blaukraut, Speck-Rosenkohl und Preiselbeeren	17,20
Zartes Hirschkalbschnitzel vom Grill mit Rosmarinsoße, Schwammerlragout, Blaukraut, hausgemachte Bandnudeln und Preiselbeeren	21,90
Zart geschmorter Rehbraten mit Wacholdersoße, gebratenen Pilzen, Blaukraut, Broccoli, Mandelbällchen und Preiselbeeren	18,60



Dessert

Edelstofffrüchte mit Topfen-Vanilleschaum und Mandelkrokant	4,90
Vanille Bayrisch Creme mit Himbeermarksoße und einem Klacks Schlagobers	4,90
Hausgemachtes Mousse au Chocolat mit Sahne und Schokoladenspänen	5,90
Weißbier-Grießflammerie mit Pfirsichen und weißer Kaffeesoße	7,90
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Walnusseis	7,90
Ofenfrischer Millirahmstrudel mit Vanillesoße und Aprikosenkompott und Sahne	7,10
Hausgemachte Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis	6,60
Frischer Fruchtsalat mit einem Eis Ihrer Wahl (Preis saisonabhängig)	7,30
Weißbirtiramisu mit frischen Beeren	7,90
Rum- Schokoladenparfait auf Sauerkirschenragout	7,90
Obstsalat in Grand Manier mit Zitronensorbet und Minze (vegan)	6,80
Orangencarpaccio mit Passionsfruchtsorbet (vegan)	5,60
Im Reindl serviert:	
Bayrischer Dessertpfanne mit Apfelkücherl, Millirahmstrudel, Kaiserschmarrn, Vanilleeis und Sahne	10,60



Menüvorschläge

Bayrisches Menü 1

30,50

Augustiner Vorspeisenbrettl

mit knackigem Radi, hausgemachtem Obazdem, Roggenbrot mit Chiemgauer Butter und Schnittlauch, Zwiebel-Schmalzbrot, würzige Pfefferbeisser, Rotthaler Saftschinken, fein garniert mit Tomaten, gekochtem Ei und Essiggurkerl

1/4 resche Bauernente und ein Stück saftiger Spanferkelbraten, handgedrehter Kartoffelknödel und Blaukraut

Vanille Bayrische Crème

mit Himbeermarksauce und einem Klaks Schlagobers

Bayrisches Menü 2

36,50

Gemischter Salatteller nach Jahreszeit

Zarter Kalbsrücken rosa gebraten, (ab 8 Personen)

Rotwein-Schalottensoße, geschmortes Wurzelgemüse und Mandelbällchen

Weißbier-Grießflammerie mit Pfirsichen und weißer Kaffeesoße

Menü 3

26,50

Doppelte Kraftbrühe

mit Kräuterbrättnockerl und Schnittlauch

Münchner Sauerbraten

mit handgedrehtem lockeren Semmelknödel und Apfel-Blaukraut

Steirischer Marillenstrudel

auf weißer Schokoladensoße mit Haselnusseis



Menü 4

36,50

Augustiner Vorspeisenbrett

mit knackigem Radi, hausgemachtem Obazdem, Roggenbrot mit Chiemgauer Butter und Schnittlauch, Zwiebel-Schmalzbrot, würzige Pfefferbeisser, Rotthaler Saftschinken, fein garniert mit Tomaten, gekochtem Ei und Essiggurkerl

Gefülltes Spanferkel

mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

Vanille Bayrische Crème

mit Himbeermarksauce und einem Klaks Schlagobers

Menü 5

27,50

Kerbelrahmsüppchen mit Käseschöberl

Ausgelöste Poulardenbrust

gegrillt, auf Champignon-Lauchsauce, Karotten-Petersiliengemüse und hausgemachten Eiernudeln

Edelstofffrüchte

mit Topfenschaum und Mandelkrokant

Menü 6

34,00

Tafelspitzbrühe

mit Brät und Leberspätzle Schnittlauch

Ochsenlende am Stück rosa gebraten (ab 8 Personen)

mit grüner Pfefferrahmsoße, Butternudelnest und grüne Bohnen in San Daniele Schinken

Limetten-Grießflammerie

auf Schattenmorellen in Rotwein mit süßer Creme fraiche



Menü 7

19,90

Kräuterrahmsuppe
mit gebackene Käsenockerl

Hausgemachter Gemüsestrudel
auf Tomaten-Pilzsugo mit glasierten Kaiserschoten

Frischer Fruchtsalat
aus Früchten der Saison mit Grand Marnier mariniert dazu Vanilleeis

22,50

Menü 8

Knackige Blattsalate der Saison
in unserem Hausdressing mit Radieschensprossen und Kräutercroutons

Mezze Lune (Halbmonde)
mit Spinat und Ricotta gefüllt auf Blattspinat mit Tomatenwürfeln
und frisch gehobeltem Parmesan serviert

Edelstofffrüchte mit Topfenschaum



Mittags-Buffer

ab 50 Personen pro Person

31,90

Tafelspitzbrühe mit Brätstrudel und Schnittlauch
-wird serviert-

Hausgemachter Kartoffelsalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln,
bayrischer Gurkensalat in Sauerrahm, hausgemachter Nudelsalat, Blattsalate der
Saison mit zwei verschiedenen Dressings, hausgemachter Speckkrautsalat

unsere Spezialität“ ganzes gefülltes Spanferkel mit
Blaukraut und gemischten handgemachten kleinen Semmel und Kartoffelknödeln,
glacierte Kalbshaxe, Original Münchner Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstel und
hausgemachte Fleischpflanzerl auf Sauerkraut, buntes Gemüse, Zanderfilet in der
Kartoffelkruste mit Rieslingkräutersoße, vegetarische Krautkrapfen

Vanille Bayrisch Crème mit Himbeermarksauce, ofenfrischer Apfelstrudel mit
Vanillesoße, Obstsalat, Vanilleeis. Frische Sandwaffeln mit Sahne,
Vanilleeis und frischen Früchten der Saison



Bayerisches Buffet (ohne Schweinefleisch)

ab 50 Personen pro Person

42,90

Kräuterrahmsuppe mit gebackene Käsenockerl
-wird serviert-

Saftiger Rinderschinken mit Melonenspalten
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, geräucherter Saibling, dünn
geschnittener Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Rosa gebratene Ochsenhochrippe
mit Remouladensoße und eingelegtem Gemüse, Cremiger Geflügelsalat mit
Champignonköpfen, Ananas und Kräutern, Feinkostsalate

Hausgemachter Kartoffelsalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln, bayrischer
Gurkensalat in Sauerrahm, Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings,
Feinkostsalate

Glacierte Kalbshaxen, Resche Bauernente, kleine Rindersteaks, Zanderfilet und
Garnelen

„unsere Spezialität“ ganze Pute im Rohr gebraten und mit Honig glaciert, buntes
Gemüse frisch aus dem Wok und handgemachten Kartoffel- und Semmelknödeln,
Schupfnudeln mit buntem Gemüse und gebratenen Pilzen, vegetarische
Krautkrapfen

Pochierte Edelfischroulade mit Riesling-Soße

Hausgemachte Mousse au Chocolat mit Sahne und Schokoladenspänen,
ofenfrischer Millirahmstrudel mit Vanillesoße, Weißbirtiramisu im Weckglaserl
serviert mit frischen Beeren. Frische Sandwaffeln mit Sahne,
Vanilleeis und frischen Früchten der Saison

Bayrisches Käsebrett mit Obazder, Radieserl und Walnussbrot



Bayerisches Buffet

ab 50 Personen pro Person

39,90

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch
-wird serviert-

Saftiger Beinschinken mit Melonenspalten, geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, geräucherter Saibling, dünn geschnittener Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Rosa gebratene Ochsenhochrippe mit Remouladensoße und eingelegtem Gemüse, Cremiger Geflügelsalat mit Champignonköpfen, Ananas und Kräutern, Feinkostsalate

Hausgemachter Kartoffelsalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln, bayrischer Gurkensalat in Sauerrahm, Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings, hausgemachter Speckkrautsalat

Resche Schweinshaxen, rosa gebratenes Roastbeef, Original Münchner Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstel und hausgemachte Fleischpflanzerl auf Sauerkraut „unsere Spezialität“ ganzes gefülltes Spanferkel mit Blaukraut und gemischten handgemachten Knödeln Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Rieslingkräutersauce, Gemüsestrudel Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, Tomatenragout und Parmesan

Vanille Bayrisch Crème mit Himbeermarksauce, ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Waldbeeren in Edelstoff eingelegt mit Topfenmousse. Frische Sandwaffeln mit Sahne, Vanilleeis und frischen Früchten der Saison

Bayrisches Käsebrett mit Obazder, Radieserl und Walnussbrot



Italienisches Buffet

ab 50 Personen pro Person

42,80

Minestrone mit Ditallini, Gemüse und Kräutern
-wird serviert-

Antipasti (kalte Vorspeisen)

Affettato: Mailänder Salami und Mortadella mit Oliven und Peperoni, Hauchdünn geschnittener San Daniele Schinken mit Honigmelone, gebratene Auberginen, Paprika, Zucchini und Austernpilzen in Oliven-Zitronenmarinade eingelegt, Büffel-Mozzarella mit Tomaten, kalt gepresstem Olivenöl und Basilikum, Salat von Meeresfrüchten, Vitello Tonato, Pochierte Lachsmedaillons fein garniert, Verschiedene Blattsalate mit Balsamico Kräuter dressing und Olivenöl

Primi (warme Vorspeisen)

Mezze Lune mit Spinat-Ricottafüllung in Tomaten- Olivensugo mit Parmesan und Pesto
Frische Kartoffelgnocchi in Salbeibutter mit Granakäse und geschmolzenen roten Paprikawürfel

Secondi (Hauptgänge)

Piccata Milanese vom Kalb in der Käse-Eihülle mit Tomaten-Basilikumsoße und Butternudeln, Pollo arrosto con le herbe (in Kräutern gebratene Poularde) mit im Ofen gebackenen Rosmarinkartoffeln, Hausgemachte Lasagne al forno mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Saltim Bocca

Dolci (Dessert)

Hausgemachtes Augustiner Weißbirtiramisu mit Pfirsichen, frischer Fruchtsalat Vanille Panna Cotta auf marinierten Beeren mit Minze Italienische Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen. Frische Sandwaffeln mit Sahne, Vanilleeis und frischen Früchten der Saison



Internationales Buffet

ab 50 Personen pro Person

47,00

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Schnittlauch

-wird serviert-

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße, Vittelto tonnato mit Thunfischsoße
Hauchdünn geschnittener Serranoschinken mit Oliven, geräucherte Forellenfilet
Italienischer Aufschnitt mit San Daniele, Mailänder Salami, Coppa
(geräucherter Schweinehals) und mit Oliven und Tomaten, marinierter Bresaola
(Rinderschinken), Geräucherte Lachsfiletscheiben mit Sahnemeerrettich, geräucherte
Saiblinge mit Apfelkren, Wildpastete mit Cumberlandsoße, Hausgemachte
Lachsterrine mit Schnittlauchsauerrahm

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum in Olivenöl mit schwarzem Pfeffer
Matjessalat „Hausfrauen Art“, Hausgemachter Geflügelsalat mit Champignons und
Ananas

Bayrischer Krautsalat und Gurkensalat in Dillsauerrahm, Blattsalate mit
Hausdressing

Ganzes gefülltes Spanferkel knusprig gebraten mit Dunkelbiersoße
Resche Enten vom Drehgrill mit Entensoße, Kartoffelgratin
„frisch vor Ihren Augen“: kleine Rindersteaks, Zanderfilet und Garnelen
Kartoffel- und Semmelknödel, Butterspätzle, Speckbratkartoffel, buntes Wokgemüse,
Lasagne (Fleisch)

Frischer Fruchtsalat mit Grand Marnier, Mousse au chocolat, frische Vanillewaffeln
mit Walnußeis, Rote Beerengrütze, Vanille Bayrisch Crème, Frische Sandwaffeln mit
Sahne,
Vanilleeis und frischen Früchten der Saison

Internationale Käsesorten vom Brett mit Trauben, gemischte Brotsorten



Augustiner Bierspezialitäten

Augustiner Edelstoff vom Holzfass	0,5	3,90
	1,0	7,80
Augustiner Weißbier	0,5	4,00
Augustiner dunkel vom Fass	0,5	3,90
König Ludwig Hefeweißbier dunkel	0,5	3,95
König Ludwig Weißbier leicht	0,5	3,95
Clausthaler alkoholfrei	0,5	3,75
Radler	0,5	3,90
	1,0	7,80
Ruß'n	1,0	8,00

Aperitif

Prosecco Aperol	0,2	5,90
Prosecco Holunder	0,2	3,90
Campari Orange	0,2	4,90
Bellini	0,2	4,30
Augustiner Edelstoff Holzfassanstich	1,0	7,80

Sekt und Champagner

Sekt

Nymphenburg Sekt	0,2	5,30
Fürst von Metternich	0,2	7,90
Fürst von Metternich	0,75	28,90

Prosecco

Del Veneto, Frizzante, Fratelli Endrizzi	0,2	3,90
Del Veneto, Frizzante, Fratelli Endrizzi	0,75	22,50

Champagner

Moet & Chandon, brut	0,75	89,00
Veuve Cliquot, brut	0,75	89,00
Morize brut Champagner	0,75	59,00
Morize rose Champagner	0,75	65,00



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola - Coca Cola light	0,2	2,20
Coca Cola - Coca Cola light	0,4	4,40
VC Orangenlimonade	0,5	3,20
Zitronenlimonade	0,5	3,20
Spezi	0,5	3,60
Apfelschorle	0,5	3,40
Johannisbeerschorle	0,4	3,60
Bio Rhabarbersaftschorle von Adelholzener	0,4	3,60
Apfelsaft	0,4	4,70
Orangen-, Johannisbeersaft	0,4	4,80
SCHWEPPEs Bitter Lemon	0,2	3,00
SCHWEPPEs Tonic Water	0,2	3,00
SCHWEPPEs Ginger Ale	0,2	3,00
Adelholzener Classic oder naturell	0,2	2,30
Adelholzener Classic oder naturell	0,75	5,50
Tafelwasser	0,5	3,10

Warme Getränke

Dallmayr Kaffee	Tasse	2,60
Dallmayr Kaffee	Haferl	3,80
Dallmayr Kaffee, koffeinfrei	Tasse	2,60
Espresso		2,40
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	Tasse	2,70
Latte Macchiato		4,30
Heiße Schokolade	Haferl	3,90
Schwarzer verschiedene Sorten	Haferl	2,80
Glühwein, zur kalten Jahreszeit		4,10
Punsch, zur kalten Jahreszeit		3,90

Getränkpaket

	4 Stunden	32,00
- ein Getränk zum Empfang		
- alkoholfreie Getränke		
- Augustiner Biere		
- Hauswein weiß		
- Hauswein rot		
- ein Heißgetränk und einen Obstler 2 cl		



Ausstattung

Gedeck <i>Tischwäsche, Stoffservietten, Brotkorb, Butter, Frischkäse und Schmalz</i>	pro Person	3,50
Hussen (für Stühle und Tische)	Stück	10,00
Tischwäsche	pro Person	2,00
Menükarten <i>mit Ihrem eigenen Logo-auf Wunsch</i>	Stück	3,50
Willkommensschild <i>mit Ihrem eigenen Logo-auf Wunsch</i>	Stück	14,00
Blumendekoration	ab	50,00
Geburtstagstorte	ab	80,00
Gästegarderobe	mind.	100,00
Bar	mind.	500,00
Stehtisch mit Tischwäsche	Stück	15,00