

Königlicher Hirschgarten  
Thomas Fesenmair e.K.

Hirschgarten 1  
D-80639 München

Tel. +49 89 179 99 119  
Fax +49 89 179 99 117

restaurant@hirschgarten.de  
www.hirschgarten.de



# Feiern bei uns

Das Wirtshaus & Biergarten Königlicher Hirschgarten steht seit vielen Jahren für Gastlichkeit, gute Küche, herzlichen Service, bayerisches Ambiente, gute Stimmung und natürlich für den größten Biergarten der Welt mit 8500 Plätzen. Frischer Wind weht mit Wirt und Gastgeber Thomas Fesenmair durch die die gemütlichen Räume: sie haben ein leichtes „Facelifting“ erfahren. Neue Wandfarben, neue Dekoration, neues Geschirr setzen frische Akzente und laden zum Wohlfühlen ein.

Der „Stadl“ mit seinen 150 Plätzen erstrahlt in frischen Farben, ist neu dekoriert und mit den schönen Vorhängen noch gemütlicher geworden. In dem modernen, ruhigen und zeitgemäßen Ambiente lässt sich vortrefflich feiern. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier: im Königlichen Hirschgarten finden Sie immer den richtigen Rahmen für unvergessliche Events.

Neben der Optik tut sich auch kulinarisch etwas in unserem Wirtshaus und Biergarten. Der neue Küchendirektor Dominik Kreuzig, langjähriger Weggefährte von Thomas Fesenmair, bringt neuen Schwung in die Küche.

Insbesondere unsere neuen Bankettkonzepte holen unsere Gäste unkompliziert ab und bieten echte kulinarische Erlebnisse. Fisch und Fleisch im Ganzen serviert und vor den Gästen präsentiert. Bei uns gibt es Service am Gast und es treffen sich Tradition und Innovation. Gäste mit veganer oder vegetarischer Ernährungsweise kommen bei uns

auch auf ihre kulinarischen Kosten. Wir bieten ein Baukastensystem für unsere Buffets, mit dem Sie Ihre Wünsche zusammenstellen können. Unsere Inspiration für unser Reindlkonzept ist die Familie. Sei trifft sich zum gemeinsamen Essen, zu guten Gesprächen, zu Lachen und bester Stimmung an einem Tisch. Das bayerische Reindl besteht aus feinen, heißen Gerichten zum Selbernehmen – was man mag.

Veranstaltungen bis zu 30 Personen können Sie nun ganz einfach online buchen. Wir setzen dabei den Fokus auf die Einfachheit: Sie können aus einer kleinen Karte wählen und unkompliziert ohne Zusatzdienstleistungen Ihre Veranstaltung bestellen. Sie prüfen Datum und Gästeanzahl auf Verfügbarkeit, hinterlassen Ihre Kontaktdaten und geben Ihre Kreditkartennummer geschützt ein. Eine schriftliche Bestätigung geht in nur wenigen Augenblicken bei Ihnen ein.

Für individuelle und größere Veranstaltungen, wie Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder komplexe Firmenevents plant unser kompetentes Bankettteam sehr gerne persönlich mit Ihnen. Wir wünschen Ihnen bei kulinarischen Freuden einen guten Appetit und eine unvergessliche Feier bei uns im Königlichen Hirschgarten.

Ihr Wirt Thomas Fesenmair



**KÖNIGLICHER  
HIRSCHGARTEN**


WIRTSCHAUS & BIERGARTEN



## Das Reindlkonzept

Preise pro Person

### VORSPEISEN

Hirschgarten Vorspeisenbrettl mit Südtiroler Speck, Wild-Pfefferbeißer, Bergkas, Radieserl, Essiggurke, Butter und Hausbrot	15,00
und Hirschgarten-Glaserl als Trio O'gmacher Kas oder Kartoffelkas oder Radieserl-Frischkäse Leberwurst oder Glaserlfleisch oder Apfelgriebenschmalz, pro Glas	5,00
oder klare oder cremige Suppe mit feiner Einlage wird serviert	5,00
 oder Zwischengang Nudelfleckerl à la Chef	10,00

### HAUPTGÄNGE

**Reindl** jeweils 1 Reindl für 4 Personen

#### Gourmet Reindl Fleisch

Rinderlende, Wienerschnitzel, Hirschrücken, Ente, Parmesankrapfen, Ofensellerie, Waldpilze, Rotweinsöß	27,00
mit Jumbogarnele als „Surf & Turf“	39,00

#### Schmankerl Reindl = Familienreindl

Schweinsbraten, Bauernente, Fleischpflanzerl, Schweinswürstl Kartoffelknödel, Blaukraut, Biersöß, Krautsalat	18,00
---	-------

Mit Fisch

Zander, Lachs, Garnele, Bouillabaisegemüse, gebackene Rosmarinkartoffeln, O'gmacher Kas-Rouille	18,00
--	-------



Vegetarisch Kartoffelgulasch, Käsespätzle, Flammkuchen Peperoni-Schafskäse, Krautschupfnudeln	15,00
---	-------

### DESSERT

Bayerische Creme im Glaserl	5,00
-----------------------------	------

Kaiserschmarrn im Reindl	13,00
--------------------------	-------



Vegetarisches Gericht

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 1 € zusätzlich.  
**Alle Preise in Euro** inkl. gesetzlicher MwSt.

Akzeptieren Sie keine handgeschriebenen Rechnungen.

Königlicher Hirschgarten  
Thomas Fesenmair e.K.

Hirschgarten 1  
D-80639 München

Tel. +49 89 179 99 119  
Fax +49 89 179 99 117

restaurant@hirschgarten.de  
www.hirschgarten.de



## Kulinarisches Event, am Tisch tranchiert

Preise pro Person

### VORSPEISEN

Hirschgarten Vorspeisenbrett reichlich garniert mit Südtiroler Speck, Wild-Pfefferbeisser, Bergkas, Radieserl, Essiggurke, Butter und Hausbrot	15,00
und Hirschgarten Glaserl als Trio O'gmachter Kas oder Kartoffelkas oder Radieserl-Frischkäse Leberwurst oder Glaserlfleisch oder Apfelgriebenschmalz, pro Glas	5,00
oder klare oder cremige Suppe mit feiner Einlage wird serviert oder Zwischengang Nudelfleckerl à la Chef	5,00 10,00

### HAUPTGÄNGE

ab 20 / 40 / 60 / 80 / 100 Personen

Spanferkel im Ganzen, gefüllt, Kartoffelknödel, Biersoß, Bayrischkraut, gemischter Salat	20,00
oder Portion Bauernente im Ganzen, Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Entensoß	17,00
oder Hirschrücken im Ganzen rosa gebraten, Schupfnudeln, Waldpilze, Wacholderrahm und Preiselbeeren	27,00
oder Rinderlende im Ganzen rosa gebraten, Kartoffelgratin, Bohneneintopf, Rotweinschalottensoß	23,00

### DESSERT

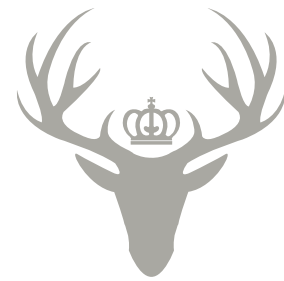
Bayerische Creme im Glaserl	5,00
Kaiserschmarrn	13,00

Königlicher Hirschgarten  
Thomas Fesenmair e.K.

Hirschgarten 1  
D-80639 München

Tel. +49 89 179 99 119  
Fax +49 89 179 99 117

restaurant@hirschgarten.de  
www.hirschgarten.de




**KÖNIGLICHER  
HIRSCHGARTEN**

WIRTSCHAUS & BIERGARTEN

## Hirschgarten Buffetkonzept

Preise pro Person

### VORSPEISEN ALS TISCHBUFFET

Hirschgarten Vorspeisenbrett mit Südtiroler Speck, Wild-Pfefferbeisser, Bergkas, Radieserl, Essiggurke, Butter und Hausbrot	15,00
Und Hirschgarten Glaserl als Trio O'gmachter Kas oder Kartoffelkas oder Radieserl-Frischkäse Leberwurst oder Glaserlfleisch oder Apfeligriebenschmalz, pro Glas	5,00
oder  Klare oder cremige Suppe mit feiner Einlage wird serviert oder Zwischengang Nudelfleckerl à la Chef	5,00 10,00

### HAUPTGÄNGE IM GANZEN

ab 20 Personen für die jeweilige Gästezahl am Gast präsentiert,  
inklusive Beilagen

#### Das Beste vom Rind

Filet	28,00
oder Entrecote	26,00
oder Flanksteak	26,00
oder als Kombi	32,00

#### Das Beste von Geflügel

Ente	16,00
------	-------

#### Das Beste vom Wild

Hirschkalbsrücken	27,00
oder Hirschbraten	26,00
oder Hirschgulasch	18,00
oder als Kombi	39,00

#### Das Beste aus dem Wasser

Lachsfilet	18,00
oder Loup de Mer	25,00
oder eine Jumbogarnele pro Person	14,00
oder als Kombi	35,00

#### Das Beste aus dem Garten

 nur in Kombi: Krautschupfnudeln, Kartoffelgulasch, Käsespätzle	15,00
--	-------

### DESSERT am Tisch eingesetzt

Reindl mit Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Eis Glaserl mit Bayerisch Creme, Mousse au Chocolat, Agnes Bernauer Schnitte	19,00
--	-------

Königlicher Hirschgarten  
Thomas Fesenmair e.K.

Hirschgarten 1  
D-80639 München

Tel. +49 89 179 99 119  
Fax +49 89 179 99 117

restaurant@hirschgarten.de  
www.hirschgarten.de



## Zum Aperitiv

**HIRSCHGARTEN SAUERTEIGBROTE** mit diversen Aufstrichen und passender Garnitur:

Leberwurst

Tatar

Schnittlauch

O'Gmachten

Aprikosen-Rosmarin Frischkäse

Tuna und Avocado

Schweinsbraten

Geflügelrilette

mit Rindertatar

Preis pro Stück 3,90

Preis pro Stück 5,00

### IM GLASERL

#### Kalt

Gurkenjoghurt Kaltschale

Gazpacho

Würzige Mango Kaltschale

#### Warm

Kartoffelsuppe

Tomatenshot

Preis pro Glas 3,90

### MITTERNACHTSSNACK

Kartoffelsuppe

Gulaschsuppe

Speck und Käse

Chili con Carne

Chili con Verdure

Preis pro Person 5,00

Menü zusammengestellt aus dem à la Carte-Angebot zum Menüpreis.

Veranstaltungen dauern offiziell bis 24 Uhr.

Jede weitere Stunde nach 24 Uhr wird mit einem Nachtzuschlag von pauschal 350 Euro pro Stunde berechnet. Maximale Verlängerung bis 02 Uhr

Bei hoher Verschmutzung des Bankettraumes durch Dekoration wie Konfetti oder ähnlichem berechnen wir eine Reinigungspauschale von 200 Euro.

Wir berechnen eine Anzahlung von 50 Prozent acht Wochen vor Veranstaltungsbeginn.

Die Stornogebühren betragen zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 80 Prozent, danach 100 Prozent.

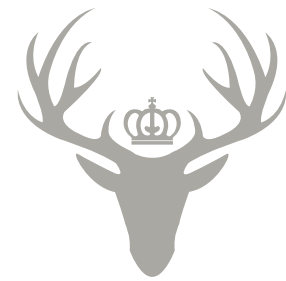
Die genaue Teilnehmerzahl geben Sie uns drei Tage vor dem Event bekannt. Mindestens diese Anzahl wird in Rechnung gestellt.

Königlicher Hirschgarten  
Thomas Fesenmair e.K.

Hirschgarten 1  
D-80639 München

Tel. +49 89 179 99 119  
Fax +49 89 179 99 117

restaurant@hirschgarten.de  
www.hirschgarten.de



**KÖNIGLICHER  
HIRSCHGARTEN**

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

## Getränke

### Biere

Augustiner Hell	0,5 l	4,20
Radler	0,5 l	4,20
Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,30
Tegernseer Spezial	0,5 l	4,30
Clausthaler alkoholfreies Helles	0,5 l	4,30
König Ludwig Weißbier hell	0,5 l	4,40
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	4,40
König Ludwig alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,40
König Ludwig leichtes Weißbier (Fl.)	0,5 l	4,40
König Ludwig Dunkel	0,5 l	4,30
Weißbier-Mix	0,5 l	4,40
Weißbier-Mix alkoholfrei	0,5 l	4,40

### Ausschank-Weine

Grüner Veltliner, Österreich	0,2 l	5,20
Hirschgarten Grauburgunder, Markus Meier, Franken	0,2 l	5,80
Weinschorle Weiß	0,5 l	6,90
Hirschgarten Rosé, Markus Meier, Franken	0,2 l	7,90
Hirschgarten Cuvée Rot, Markus Meier, Franken	0,2 l	7,90
Rioja Alavesa, El Buscador, Spanien	0,2 l	8,90

### Flaschenweine Weiß 0,75 l

Hirschgarten Cuvée Weiß, Markus Meier, Franken	29,90
Hirschgarten Edition Riesling, Markus Meier, Franken	32,90
Hirschgarten Edition Chardonnay, Markus Meier, Franken	32,90
Roero Arneis DOC, Piemont, 2021	39,00
Sauvignon Blanc, Weingut Polz, Südsteiermark, 2021	39,00
Riesling Alte Reben, Markus Molitor, Saar, 2017	42,00

### Flaschenweine Rosé 0,75 l

Hirschgarten Rosé, Markus Meier, Franken	29,90
--	-------

### Flaschenweine Rot 0,75 l

Hirschgarten Cuvée Rot, Markus Meier, Franken	29,90
Hirschgarten Edition Spätburgunder, Markus Meier, Franken	32,90
Valpolicella Ripasso DOC, Corte Giara Allegrini, Veneto, 2019	38,00
Rioja Bodegas Lan, Crianza, Spanien, 2018	34,00
Primitivo di Manduria Sessantanni DOC, Apulien, 2018	49,00

### Champagner 0,75 l

Laurent Perrier "La Cuvée" brut	89,00
Laurent Perrier Cuvée Rosé	119,00

### Softdrinks

Apfelsaftschorle	0,4 l	4,00
Fanta	0,4 l	3,60
Zitronenlimo	0,4 l	3,60
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,50
Coca-Cola	0,4 l	3,90
Cola-Mix	0,4 l	3,90
Tafelwasser	0,5 l	3,80
Adelholzener Mineralwasser Classic	0,75 l	5,90
Adelholzener Mineralwasser Naturell	0,75 l	5,90

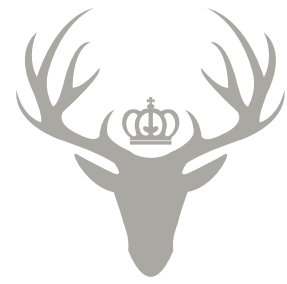
### Zum Verdauen 2 cl

#### Psenner Edelbrände aus Südtirol

"Gold Williams", Christbirnenbrand Riserva	5,20
„Gold Marille“, Marillenbrand Riserva	5,20
„Nocciola“ Haselnusslikör	4,80
Lantenhammer Rote Williams Brand, unfiltriert	6,50
Lantenhammer Waldhimbeergeist, unfiltriert	6,50
Marillenbrand Hochstrasser Tirol	3,40
Flotter Willi – Williamsbrand „Goldbergler“ mit Birne	4,00
Obstler	3,30
Ramazzotti Amaro	3,60
Jägermeister	3,60

### Aperitif

Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,2 l	6,80
	0,4 l	13,60
Psenner Floris „Hugo“, Secco, Floris-Holunderblütenlikör und Marillenbrand, Minze	0,2 l	6,80
	0,4 l	13,60
Hirschgarten Secco weiß, Markus Meier, Franken	0,2 l	6,90
Hirschgarten Secco weiß, Markus Meier, Franken	0,75 l	29,90
Hirschgarten Secco rosé, Markus Meier, Franken	0,75 l	29,90
Wermut, Edition Hirschgarten, Franken	4 cl	5,90
Munig Gin	4 cl	6,80
Gin Tonic, Munig Gin mit Tonic Water	0,2 l	8,90



# KÖNIGLICHER HIRSCHGARTEN

WIRTSHAUS & BIERGARTEN



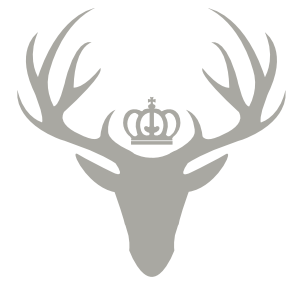


Königlicher Hirschgarten  
Thomas Fesenmair e.K.

Hirschgarten 1  
D-80639 München

Tel. +49 89 179 99 119  
Fax +49 89 179 99 117

restaurant@hirschgarten.de  
www.hirschgarten.de



**KÖNIGLICHER  
HIRSCHGARTEN**

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

## Unsere Räumlichkeiten

Ein Wirtshaus – viele schöne Räume:

„Schwemme“	<b>80 Gäste</b>
„Poststüberl“	<b>26 Gäste</b>
„Ludwigsstüberl“	<b>26 Gäste</b>
„Poststüberl“ + „Ludwigsstüberl“	<b>52 Gäste</b>
„Jägerstub'n“	<b>40 Gäste</b>
„Kurfürstenstub'n“	<b>70 Gäste</b>
„Herzogstub'n“	<b>160 Gäste</b>
„Stadl“	<b>150 Gäste</b>
„Herzogstub'n“ + „Stadl“ (ohne Buffet)	<b>300 Gäste</b>

Durch das Verbinden der Räume schaffen wir Platz für Gesellschaften von 56 bis zu 310 Personen.

