

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 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 es 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 begeistern unsere Gäste 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.

Die Inspiration für unser Reindlkonzept ist die Familie. Sie trifft sich zum gemeinsamen Essen, zu guten Gesprächen, zum Lachen und bester Stimmung an einem Tisch. Das bayerische Reindl besteht aus feinen Gerichten zum Teilen – was man eben mag.

Veranstaltungen bis zu 15 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 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.

Ihre Ansprechpartner für Bankette:

Svenja Günzel, bankett@hirschgarten.de
Michael Schinharl, msc@hirschgarten.de

Wir wünschen Ihnen bei kulinarischen Freuden einen guten Appetit und eine unvergessliche Feier bei uns im Königlichen Hirschgarten.

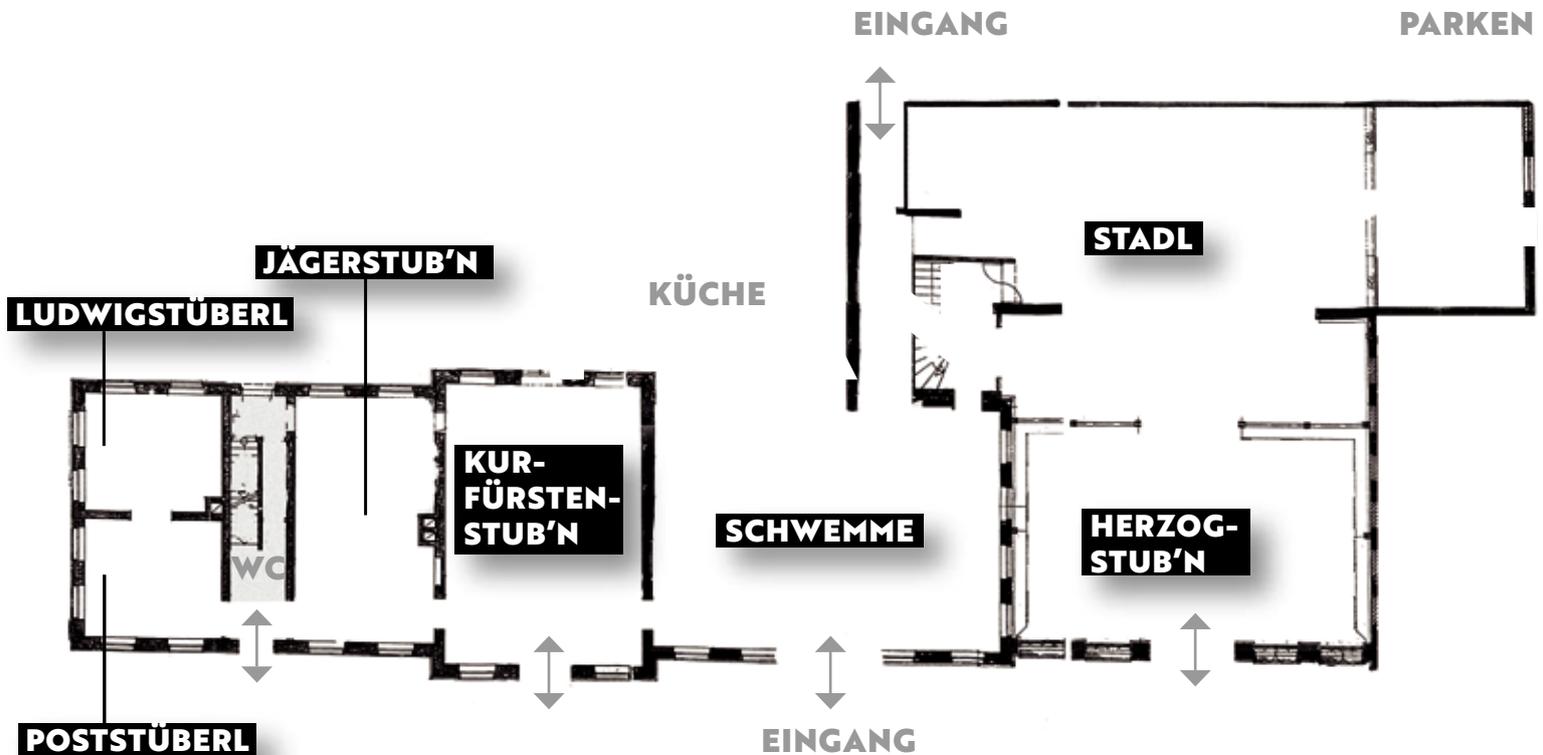
Ihr Wirt Thomas Fesenmair

Unsere Räumlichkeiten

Ein Wirtshaus – viele schöne Räume:

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

Durch das Verbinden der Räume schaffen wir Platz für Gesellschaften von 25 bis zu 500 Personen.



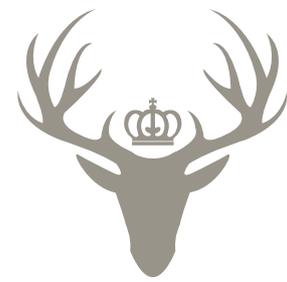
Königlicher Hirschgarten
Thomas Fesenmair e.K.

Hirschgarten 1
D-80639 München

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

restaurant@hirschgarten.de
www.hirschgarten.de

Seite 3/12



**KÖNIGLICHER
HIRSCHGARTEN**

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

Unsere Räumlichkeiten



LUDWIGSTÜBERL



**HERZOG-
STUB'N**



POSTSTÜBERL



SCHWEMME



STADL



**KUR-
FÜRSTEN-
STUB'N**

Getränke

Aperitif

Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,2 l	6,80
Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,4 l	13,60
Psenner Floris „Hugo“, Secco	0,2 l	6,80
Floris-Holunderblütenlikör und Marillenbrand, Minze	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
Occin, alkoholfreier Gin, mit Tonic	0,2 l	8,90
Occin Spritz, alkoholfreier Gin, mit Soda	0,25 l	8,90
Munig Gin	4 cl	6,80
Gin Tonic, Munig Gin mit Tonic Water	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



Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.
Akzeptieren Sie keine handgeschriebenen Rechnungen.

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	4,80
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	4,80
König Ludwig alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,80
König Ludwig leichtes Weißbier (FL)	0,5 l	4,80
König Ludwig Dunkel	0,5 l	4,70
Weißbier-Mix	0,5 l	4,80
Weißbier-Mix alkoholfrei	0,5 l	4,80

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

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 aus Hausham		
Roter Williams Brand, unfiltriert		6,50
Waldhimbeergeist, unfiltriert		6,50
Marillenbrand Hochstrasser Tirol		3,40
Williamsbrand		4,00
Averna		3,60
Ramazzotti Amaro		3,60
Jägermeister		3,60

Besondere Weine für besondere Anlässe

Weiß

			Preise in Euro
	Österreich		
2021	Grüner Veltliner Dürnsteiner Wachau DAC F.X. Pichler Wachau	0,75 l	65
	Deutschland		
2020	Riesling Kiedrich Gräfenberg Großes Gewächs Weingut Robert Weil Rheingau	0,75 l	79
	Italien		
2020	Masetto Doré Chardonnay Barrique IGP Endrizzi Trentino	0,75 l	49
	Frankreich		
2021	Chablis Premier Cru Montmains AC Jean Collet – Burgund	0,75 l	59

Rosé

2022	The Pale Rosé by Sacha Lichine Provence Frankreich	0,75 l	39
2022	The Whispering Angel Provence Frankreich	0,75 l	59

Rot

	Frankreich		
2019	Chateau Sacre Coeur Bordeaux, Pomerol	0,75 l	79
2018	Chateauneuf du Pape XV AOP Xavier Vignon Rhône	0,75 l	75
	Österreich		
2020	100 Days Zweigelt Neusiedlersee DAC Keringer Burgenland	0,75 l	45

Champagner

	Laurent-Perrier "La Cuvée" brut	0,75 l	89
	Laurent-Perrier Cuvée Rosé	0,75 l	119
	Laurent-Perrier Grand Siècle Numéro 25	0,75 l	259

Zum Aperitiv

HIRSCHGARTEN SAUERTEIGBROTE

mit diversen Aufstrichen und passender Garnitur:

Leberwurst
Schnittlauch
Obazda

Preis pro Stück 3,90

Rindertatar

Preis pro Stück 5,00

IM GLASERL

Kalt

Gazpacho

Warm

Kürbisshot

Preis pro Glas 3,90

MITTERNACHTSSNACK

Speck und Käse

Chili con Carne

Gulaschsuppe

Dazu reichen wir Hausbrot

Preis pro Person 5,00



Das Reindlkonzept

Preise pro Person

VORSPEISEN

Hirschgarten Vorspeisenbrettl mit Südtiroler Speck, Wild-Pfefferbeißer, Bergkas, Radieserl, Essiggurke, Butter und Hausbrot	16,90
und Hirschgarten-Glaserl als Trio	
 Vegetarisch: Obazda, Kartoffelkas, Radieserl-Frischkäse	12,50
Deftig: Leberwurst, Glaserlfleisch, Apfelgriebenschmalz	13,50
oder klare oder cremige Suppe mit feiner Einlage, wird serviert oder Zwischengang Nudelfleckerl à la Chef	5,00 12,00

HAUPTGÄNGE

Reindl jeweils 1 Reindl für 4 Personen

Gourmet Reindl Fleisch

Rinderlende, Wienerschnitzel, Ente, Schupfnudeln, Ofengemüse, Blaukraut, Rotweinsoß'	29,00
mit Jumbogarnele als „Surf & Turf“	39,00

Schmankerl Reindl = Familienreindl

Schweinsbraten, Bauernente, Fleischpflanzerl, Kartoffelknödel, Blaukraut, Biersoß, Krautsalat	19,00
--	-------

Mit Fisch

Zander, Lachs, Garnele, Ofengemüse, gebackene Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter	27,00
--	-------

Gerne können wir den Inhalt der Reindl auch individuell anpassen.

DESSERT

Bayerische Creme im Glaserl	5,00
Kaiserschmarrn im Reindl mit Apfelmus oder Zwetschgenröster	14,80

Hirschgarten Büffet

Preis pro Person

VORSPEISEN

45,00

Hausgemachte Münchner Hochzeitssuppe, wird serviert



Geräucherter Lachs mit Dillsauce und Sahnemeerrettich



Salate der Saison mit Hausdressing

Hirschgarten Wurstsalat mit Radieserl, roten Zwiebeln, Essiggurke und Senfmarinade

Hirschgarten Wurstsalat mit Käse

Obazda, cremiger Brie mit Paprika und Kümmel, roter Zwiebel, Radieserl

HAUPTGÄNGE

Krustenbraten vom Schwein mit Kümmelsoß', dazu Semmelknödel

Bayerische Ente ausgelöst mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Ganze Lachsseite aus dem Smoker dazu Fregola Sarda mit getrockneten Tomaten



Weißes Kokos-Gemüsecurry mit Duftreis

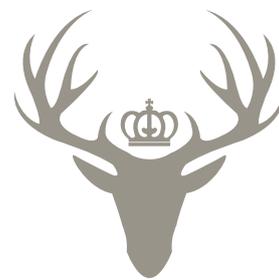
DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Im Reindl serviert: Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Schokoladenmousse von weißer und dunkler Schokolade





Bayerische Kulinarik im Hirschgarten

Preis pro Person

VORSPEISEN am Tisch eingesetzt

16,90

Hirschgarten Vorspeisenbrett mit Südtiroler Speck,
Wild-Pfefferbeisser, Bergkas, Radieserl, Essiggurke,
Butter und Hausbrot

und

Hirschgarten Glaserl als Trio



Vegetarisch: Obazda, Kartoffelkas, Radieserl-Frischkäse

12,50

Deftig: Leberwurst, Glaserlfleisch, Apfelgriebenschmalz

13,50

klare oder cremige Suppe mit feiner Einlage wird serviert

5,00

oder

Zwischengang Nudelfleckerl à la Chef

12,00

HAUPTGÄNGE

Gefülltes Spanferkel im Ganzen gebraten, Kartoffelknödel, Biersoß',
Krautsalat

22,90

oder

Rinderlende im Ganzen, 300 g, rosa gebraten,
Ofengemüse und Burgundersoß'

28,90

DESSERT

Bayerische Crème im Glaserl

5,00

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

14,80



Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.
Akzeptieren Sie keine handgeschriebenen Rechnungen.



Vegetarisches Gericht

Wintermenüs

Preise pro Person

UNSERE VORSCHLÄGE



Menü 1

Selleriesamtsuppe mit gebeiztem Stangensellerie
Tagliatelle mit geräucherten Morcheln, Wurzelgemüse und
weissem Pfefferschaum

Feines Bratapfeldessert im Glasserl

32,00

oder

Menü 2

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Hausgemachte Bayerische Crème mit Orangenragout

38,90

oder

Menü 3

Rote Beete Carpaccio mit Winterlichen Salaten mit gebratenem
Mini -Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen

Rinderlende, 200 g, medium gebraten mit Rotweinschalotten,
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Gewürzbrot-Mousse mit Zwetschgenröster und
Amarettini-Crumble

52,00

Eisstockschießen

Ab 16. November bis Ende Februar

Je Stunde pro Bahn

35,00

Eisstock einmalig

5,00

Öffnungszeiten: Mo bis Do, 14 bis 22 Uhr
Fr bis So, 11 bis 22 Uhr

Die Eisbahnen können auch bequem
online reserviert werden.



Glühweinpempfang

Glühwein weiß oder rot

4,50

Punsch

4,50



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

Seite 11/12



WIRTSCHAUS & BIERGARTEN

Ihre zusätzlichen Wünsche und Kosten finden Sie hier

Auf-, Um- und Abbauarbeiten für Ihre Veranstaltung:

Pauschal 350 Euro
oder nach Aufwand pro Raum

Gedeck (weiße Tischdecken mit Dunilin Servietten in Ihrer Wunschfarbe):

2 Euro pro Person

Gedeck (weiße Tischdecken mit weißen Stoffservietten, wahlweise graue Tischdecke und graue Stoffserviette):

3,20 Euro pro Person

Tellergeld (für eingebrachten Kuchen):

2,50 Euro pro Person

Nutzung Tonanlage, Leinwand und Beamer:

Pauschal 350 Euro

Nachtzuschläge (bei Veranstaltungen länger als 24 Uhr):

Pauschal 350 Euro pro angefangene Stunde

Maximale Verlängerung bis 02 Uhr

Menükarten einfach:

1,50 Euro pro Karte

Die maximale Aufenthaltsdauer bei uns im Hause für Veranstaltungen beträgt 8 Stunden.

Für alle Veranstaltungen gelten unsere AGB.

Bitte beachten Sie, dass bis zu Ihrer Veranstaltung es noch zu Preis- oder Angebotsänderungen kommen kann, es gelten immer die dann aktuellen Preise.

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.

STORNOBEDINGUNGEN

6 Monate und mehr Tage vor vereinbartem

Veranstaltungstermin keine Vergütung

3 bis 6 Monate vor vereinbartem

Veranstaltungstermin 50 % der Gesamtsumme
lt. Auftragsbestätigung

3 bis 1 Monat vor vereinbartem

Veranstaltung 80 % der Gesamtsumme
lt. Auftragsbestätigung

31 bis 7 Tage vor vereinbartem

Veranstaltungstermin

und später

Gesamtsumme

lt. Auftragsbetätigung

Die genaue Teilnehmerzahl geben Sie uns bitte **5 Tage** vor dem Event bekannt. Mindestens diese Anzahl wird in Rechnung gestellt.

BEZAHLUNG

Ihre Rechnung begleichen Sie bitte nach Veranstaltungsende in bar, per EC-Karte oder per Kreditkarte (außer Amex).

Bezahlung auf Rechnung ist nicht möglich.

Gerne senden wir Ihnen im Vorfeld eine zusätzliche Anzahlungsrechnung, um den Restbetrag am Abend für Sie geringer zu halten.

GUTSCHEINE

Das Bestellen von Geschenkgutscheinen ist ab einem Betrag von € 20 möglich.

Ab € 30 fällt eine Bearbeitungsgebühr von

€ 1 pro Karte an.

Bitte beachten Sie die Bearbeitungszeit von 2 bis 3 Tagen.



Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.
Akzeptieren Sie keine handgeschriebenen Rechnungen.

