

Feiern bei uns

Der Königliche Hirschgarten steht seit Jahrhunderten für Gastlichkeit, gute Küche und herzlichen Service in bayerischem Ambiente und natürlich für den größten Biergarten der Welt mit 8200 Plätzen. Beste Biere, g'schmackige Wirtshausküche und feiern in guter Stimmung gehören hier einfach dazu. Ob Hochzeit, Geburtstag, Familien- oder Firmenveranstaltung: Im Königlichen Hirschgarten finden Sie immer den richtigen Rahmen für unvergessliche Feste jeglicher Art.

Die vielen gemütlichen Räume des Wirtshauses haben im letzten Jahr durch Wirt und Gastgeber Thomas Fesenmair ein frisches Gewand bekommen. Freundliche Wandfarben, ruhige Dekoration und fröhliches Geschirr verleihen dem Traditionshaus ein zeitgemäßes Ambiente. Hier lässt sich ankommen, wohlfühlen und vortrefflich feiern!

Vom kleinen „Ludwigstüberl“ mit Bildern der Kini-Schlösser bis zum „Stadl“ mit seinen 150 Plätzen bietet sich viel Raum für unsere vielfältigen Bankettideen. In der „Schwemme“, dem Herzstück unseres Hauses, finden Sie unter zahlreichen Steinkrügen urig Platz. Das „Poststüberl“ mit seinen Postraritäten erzählt Geschichten aus den guten alten Zeiten. Hüttenstimmung kommt in der Jägerstüb'n auf. In den royalen Kurfürstenstüb'n tafelt man zwischen antiken Holzpaneelen unter den Augen der Wittelsbacher. Abgerundet wird

dieses Ensemble von den beiden größten Räumen, dem urigen „Stadl“ und der gemütlich bayrisch eingerichteten „Herzogstüb'n“. Von diesen Räumlichkeiten in Richtung Süden eröffnet sich der Blick auf die beschattete Terrasse mit ihren 1200 bedienten Plätzen und den Biergarten mit seinen alten Kastanienbäumen.

Echte kulinarische Erlebnisse erwarten Sie und Ihre Gäste bei unserem vielfältigen Angebot: von der Auswahlkarte, dem klassischen Menü, dem Reindlkonzept, unserer einzigartigen Spanferkelgaudi und dem Hirschgarten Büffet.

Küchendirektor Dominik Kreuzig sorgt mit viel Herzblut für unsere g'schmackige, frische und abwechslungsreiche Wirtshausküche mit vegetarischen und veganen Akzenten.

Ihre Ansprechpartner für größere Bankette oder komplexe Firmenevents:

Cornelia Bartz, Christoph Radde, Thomas Wagner und Antonio Abbruzzese.

Telefon 089 17 999 119
restaurant@hirschgarten.de

Holen Sie sich auf den folgenden Seiten Appetit auf eine stimmungsvolle Feier bei uns im Königlichen Hirschgarten.

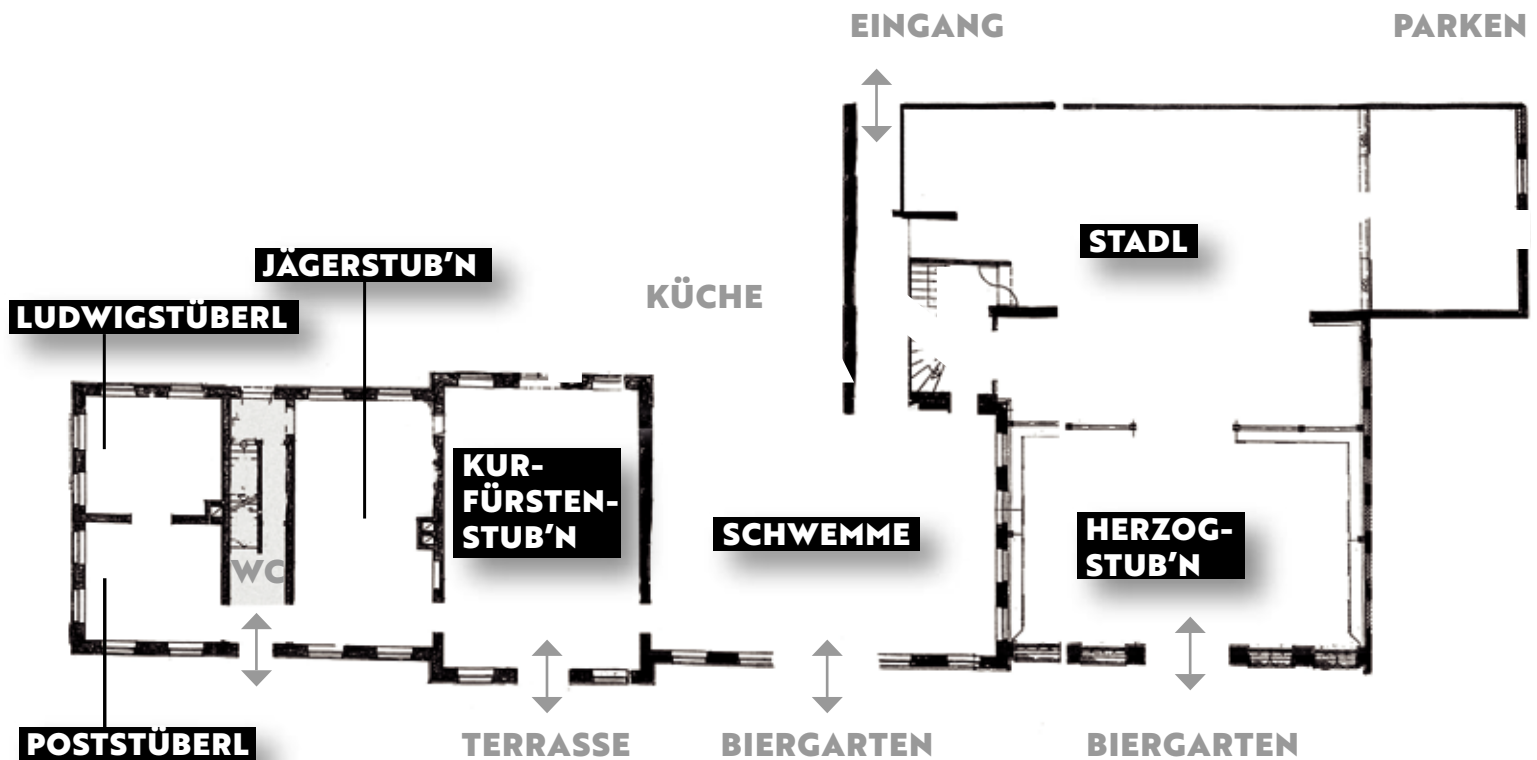
Ihr Wirt Thomas Fesenmair

Unsere Räumlichkeiten

Ein Wirtshaus – viele schöne Räume:

„Poststüberl“	26 Gäste
„Ludwigstüberl“	26 Gäste
„Poststüberl“ + „Ludwigstüberl“	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

Insgesamt können wir bis zu 550 Gäste in unserem Hause begrüßen.



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 3/13

Unsere Räumlichkeiten



Ein herzliches Grüß Gott im Königlichen Hirschgarten

ZUR BEGRÜßUNG IHRER GÄSTE BIETEN WIR:

Augustiner Hell aus dem 30 L Holzfaßl – im gekühlten Glas
bei Ihrer Gesellschaft gezapft. Literpreis 8,80

Bierspezialitäten aus den Häusern Augustiner, Kaltenberg und
Herzoglichem Brauhaus Tegernsee

Aperitif: Aperol, Hugo, Secco weiß und Secco rosé

Champagner

Hier beraten wir Sie gerne.

Die gültigen Preise entnehmen Sie der Getränkekarte.

WÄHREND DER EISSTOCK-SAISON: GLÜHWEINEMPfang

Glühwein weiß oder rot 4,50
Punsch 4,50

BEGLEITEND SERVIEREN WIR IHNEN GERNE UNSERE G'SCHMACKIGEN HIRSCHGARTEN HÄPPCHEN

Räucherlachs | Apfel
Ziegenkäse | Feige
Avocado | Ei
Pastrami | Pickles
Rindertatar | Schnittlauch Preis pro Stück 5,50



Das Reindlkonzept

Die Inspiration für unser Reindlkonzept ist die Familie. Sie trifft sich zum gemütlichen Beisammensein bei guten bayrischen Speisen aus einem Reindl zum Teilen.

VORSPEISEN

Hirschgarten Brotzeit

Südtiroler Speck, Bergkas', Mini-Pflanzerl, Obazda, Pressack, Leberkäs, Schmankerl Glaserl, reich garniert mit Radi, Essiggurkerl und Radieserl, dazu Butter, Hausbrot pro Person 16,50

Hirschgarten-Glaserl als Trio zur Auswahl

 Pikanter Kidney-Bohnen Aufstrich,  Kräuterfrischkäse,  Kartoffelkäs, Leberwurst, Apfelgriebenschmalz, Schmalzfleisch pro Trio 13,90

Unsere Empfehlung

ofenfrische Piller Brezen pro Stück 2,00

HAUPTGÄNGE

Reindl jeweils 1 Reindl für 4 Personen

Schmankerl Reindl

Schweinsbraten, Fleischpflanzerl, Schweinshaxe, Kartoffelknödel, Biersoß', Krautsalat pro Person 22,00

Hirschgarten Reindl

Ente, Kalbshaxe, kleine Semmel- und Kartoffelknödel, Blaukraut, Natursoß' pro Person 27,00

Gourmet Reindl

Rinderlende, Wiener Schnitzel vom Kalb, Ofengemüse, Parmesankrapfen, Rotweinsoß' pro Person 32,00

DESSERT

Bayrisch Krem mit Fruchtsoß' pro Person 6,90

Kaiserschmarrn im Reindl mit Apfelmus und Zwetschgenröster pro Person 13,50

Spanferkelgaudi

Unsere Spanferkelgaudi besteht im Kern aus zwei Hauptattraktionen: Ein gekühltes 30-Liter-Holzfass mit Augustiner Hell – frisch gezapft am Tisch – und ein ausgelöstes, gefülltes Spanferkel – tranchiert vor Ihren Gästen – mit g'schmackigen Beilagen!

ZUM APERITIF BEI IHRER GESELLSCHAFT




Frisch gezapftes Augustiner Hell aus dem 30 l Holzfass
im gekühlten Glasl Literpreis 8,80

VORSPEISEN

Hirschgarten Brotzeit:

Südtiroler Speck, Bergkas', Mini-Pflanzerl, Obazda, Presssack,
Leberkäs, Schmankerl Glaserl, reich garniert mit Radi,
Essiggurkerl und Radieserl, dazu Butter, Hausbrot pro Person 16,50

Hirschgarten-Glaserl als Trio zur Auswahl

 Pikanter Kidney-Bohnen Aufstrich,  Kräuterfrischkäse,
 Kartoffelkäs, Leberwurst, Apfelgriebenschmalz,
Schmalzfleisch als Trio 13,90

Unsere Empfehlung

ofenfrische Piller Brezen pro Stück 2,00

HAUPTSPEISE

Gefülltes Spanferkel im Ganzen gebraten
mit kleinen Kartoffelknödeln, Biersoß' und Krautsalat pro Person 24,90

DESSERT

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Zwetschgenröster pro Person 13,50

ZUM VERDAUEN

4 cl Hausschnaps im Minikrug 5,00



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

Seite 7/13

Hirschgarten Büffet

AB 45 PERSONEN
pro Person 49,50

VORSPEISEN

Hausgemachte Münchener Festtagssuppe (wird serviert)
Geräucherter Lachs mit Dillsoß' und Sahnemeerrettich
Brez'n-Schwammerlsalat
Bayrisches Vitello
Steirischer Rindfleischsalat
Bayrischer Cäsar-Salat mit Bavaria-blue-Dressing und Knusperhendl

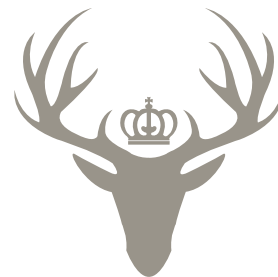
HAUPTGÄNGE

Krustenbraten vom Schwein mit kleinen Semmelknödeln und Kümmelsoß'
Ausgelöste, bayrische Ente mit kleinen Kartoffelknödeln und Blaukraut
Zander mit Gemüse und Salzkartoffeln
Spinat-Käseknödel mit geschmolzenen Tomaten und brauner Butter

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesoß'
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster
Schokoladenmousse mit Topping
Hausgemachtes Eis





Frühjahr- und Sommermenüs

MÄRZ BIS MITTE OKTOBER

Preise pro Person

Menü 1

Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Bratensoß', Kartoffelknödel und Krautsalat

Bayrisch Krem mit Orangensoß' 25,50

Menü 2

Leberspätzlesuppe

Schwabenteller: 2 Stück Schweinefilet mit Schwammerlsoß',
Käsespätzle und Röstzwiebeln

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 30,00

Menü 3

Salat mit Wassermelone, Feta, Olivenöl, Minze und Weißbrot

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kartoffelspinat
und Weißbier-Currysoß'

Obstsalat mit Zitroneneis 38,00

Menü 4

Pfannkuchensuppe

½ Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

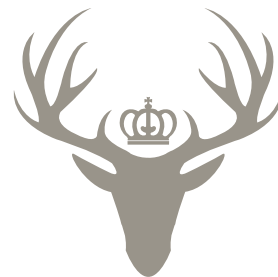
Beerengrütze mit Vanilleeis 42,00

Menü 5

Bunter gemischter Hirschgarten Salat

Rinderlende im Ganzen gebraten mit Schmorgemüse, Kartoffelgratin
und Kräuterbutter

Hausgemachtes Schokomousse 49,00



Herbst- und Wintermenüs

MITTE OKTOBER BIS FEBRUAR

Preise pro Person



Menü 1

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit Schnittlauchöl und Knusper
Geschmortes Radicchio-Risotto mit Parmesan und Nusscrumble
Feines Bratpfeldessert

33,00

Menü 2

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
½ Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut
Hausgemachte Bayrisch Krem mit Orangenragout

42,00

Menü 3

Rote Bete Carpaccio mit saisonalen Salaten, gebratenem
Mini-Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen
Zweierlei vom Rind (Backerl und Lende)
mit Rotwein-Schalotten, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin
Spekulatiusparfait mit Früchten aus dem Rumtopf

51,50

Menü 4

Feldsalat mit hausgeräuchertem Hirschschenken, Preiselbeervinaigrette,
Walnüssen und Baguette
Hirschrücken, rosa gebraten, mit Cranberrysoß', Selleriepüree und Flower Sprouts
Lauwarmer Schokokuchen mit Pflaumen-Zimt-Eis

52,00

MITTERNACHTSSNACK

Speck- und Käsebrett
Gulaschsuppe
Dazu reichen wir Hausbrot

Preis pro Portion 14,00
Preis pro Portion 6,00

Eisstockschießen Winter 2024/2025 (ab 16. November)

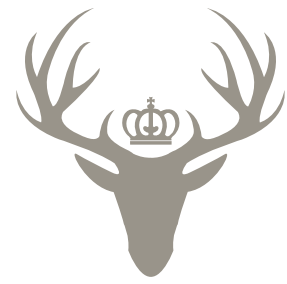
Je Stunde pro Bahn 35,00
Leihgebühr pro Eisstock 5,00

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



Die Eisbahnen können auch
bequem online reserviert werden.
[hirschgarten.de/eisstockbahn](https://www.hirschgarten.de/eisstockbahn)





Getränke

Aperitif

Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,2 l	7,30
Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,4 l	14,40
Psenner Floris „Hugo“, Secco	0,2 l	7,30
Floris-Holunderblütenlikör, Marillenbrand und Minze	0,4 l	14,40
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
Munig Gin	4 cl	7,50
Gin Tonic, Munig Gin mit Tonic Water	0,2 l	9,50

Flaschenweine Weiß

Hirschgarten Cuvée Weiß, Markus Meier, Franken	0,75 l	29,90
Hirschgarten Edition Riesling, Markus Meier, Franken	0,75 l	32,90
Hirschgarten Edition Chardonnay, Markus Meier, Franken	0,75 l	32,90
Wiener gemischter Satz, Fritz Wieninger, Wien AT	0,75 l	39,00
Sauvignon Blanc, Weingut Polz, Südsteiermark, 2021	0,75 l	39,00

Flaschenweine Rosé

Hirschgarten Rosé, Markus Meier, Franken	0,75 l	29,90
Love by Leoube, Provence Frankreich	0,75 l	39,00

Flaschenweine Rot

Hirschgarten Cuvée Rot, Markus Meier, Franken	0,75 l	29,90
Hirschgarten Edition Spätburgunder, Markus Meier, Franken	0,75 l	32,90
Valpolicella Ripasso DOC, Corte Giara Allegrini, Veneto, 2019	0,75 l	38,00
100 Days Zweigelt DAC, Keringer, Burgenland AT	0,75 l	45,00
Primitivo di Manduria Sessantanni DOC, Apulien, IT	0,75 l	49,00



Biere

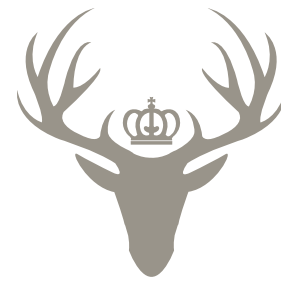
	0,5 l	1 l
Augustiner Hell	4,40	8,80
Radler	4,40	8,80
Augustiner Hell alkoholfrei (FL.)	4,40	8,80
Augustiner Edelstoff	4,50	9,00
Tegernseer Spezial	4,70	9,40
König Ludwig Dunkel	5,40	10,80
König Ludwig Weißbier hell	5,40	10,80
König Ludwig Weißbier dunkel	5,40	10,80
König Ludwig alkoholfreies Weißbier	5,40	10,80
König Ludwig leichtes Weißbier (FL.)	5,40	10,80
Weißbier-Mix	5,40	10,80
Weißbier-Mix alkoholfrei	5,40	10,80

Softdrinks

Apfelsaftschorle	0,4 l	4,20
Fanta	0,4 l	3,80
Zitronenlimo	0,4 l	3,60
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,70
Johannisbeersaft	0,4 l	4,70
Orangensaft	0,4 l	4,70
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	6,30
Adelholzener Mineralwasser Naturell	0,75 l	6,30

Zum Verdauen

Psenner Edelbrände aus Südtirol	2 cl
Grappa Adorata	3,90
„Nocciola“ Haselnusslikör	5,20
Gold Williams“, Christbirnenbrand Riserva	5,60
„Gold Marille“, Marillenbrand Riserva	5,60
Lantenhammer Roter Williams Brand, unfiltriert	6,90
Lantenhammer Waldhimbeergeist, unfiltriert	6,90
Marillenbrand Hochstrasser Tirol	3,80
Flotter Willi – Williamsbrand „Goldbergler“ mit Birne	4,20
Obstler „Goldbergler“	3,80
Averna	3,90
Ramazotti Amaro	3,90
Jägermeister	3,90



Besondere Weine für besondere Anlässe

Weiß

Preise in Euro

Österreich

2021	Grüner Veltliner Dürnsteiner Wachau DAC F.X. Pichler Wachau	0,75 l Magnum	65 Auf Anfrage
------	------------------------------------------------------------------	------------------	-------------------

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	Love by Leoube, Provence Frankreich	0,75 l	39
------	-------------------------------------	--------	----

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
------	--------------------------------------------------------------	--------	----

Spanien

2018	Rioja LAN Crianza	0,75 l	35
------	-------------------	--------	----

Champagner

	Laurent-Perrier "La Cuvée" brut	0,75 l	89
	Laurent-Perrier "La Cuvée" brut Magnum	1,5 l	160
	Laurent-Perrier Cuvée Rosé	0,75 l	119
	Laurent-Perrier Grand Siècle Numéro 25	0,75 l	229

Jahrgänge können sich ändern.

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 12/13

Ihre zusätzlichen Wünsche und deren Kosten finden Sie hier

Auf-, Um- und Abbauarbeiten für Ihre Veranstaltung
im Stadl oder der Herzogstub'n:
pro Raum 400 Euro

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):
3,50 Euro pro Person

Tellergeld (für eingebrachten Kuchen):
3,00 Euro pro Person

Nutzung Tonanlage, Leinwand und Beamer:
350 Euro

Nachtzuschlag bei Veranstaltungen bis 01 Uhr:
400 Euro
weitere Verlängerungen sind nicht möglich

Menükarten einfach:
2,00 Euro pro Karte

Bitte beachten Sie, dass die Dauer Ihrer Veranstaltung auf
8 Stunden begrenzt ist.

Für alle Veranstaltungen gelten unsere AGB.

Bitte beachten Sie, dass es auf Grund von Markt-, Verfügbarkeits- oder politischen Geschehnissen zu Ihrem Veranstaltungszeitpunkt zu Preisänderungen kommen kann. Hier hat der zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltende Preis Gültigkeit.

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

Bei Vertragsabschluss zu Ihrer Veranstaltung ist eine Anzahlung zu leisten. Diese richtet sich nach dem geplanten Umsatz und umfasst die Höhe von mindestens 70 %.

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 Veranstaltungstermin	80 % der Gesamtsumme lt. Auftragsbestätigung
31 bis 7 Tage vor vereinbartem Veranstaltungstermin und später	Gesamtsumme lt. Auftragsbestätigung

Die genaue Teilnehmerzahl geben Sie uns bitte **7 Tage** vor dem Event bekannt. Mindestens diese Anzahl wird in Rechnung gestellt.

BEZAHLUNG

Ihre Rechnung begleichen Sie bitte nach Veranstaltungsende in bar, mit EC-Karte, Mastercard oder Visa.

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.

Bei einer Bestellung von mehreren Gutscheinkarten (ab 30 Stück) fällt eine Bearbeitungsgebühr von € 1 je Karte an.

