

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.

Zum großen Biergarten gehört das Wirtshaus mit seinen 500 Innenplätzen. Dieses bietet eine Vielzahl liebevoll dekorierte Räume: 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 schier unzähligen Steinkrügen urig Platz. Das „Poststüberl“ mit seinen Postraritäten erzählt Geschichten aus den guten alten Zeiten. Hüttenstimmung kommt in der Jägerstub'n auf. In den royalen Kurfürstenstub'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 „Herzogstub'n“.

Von diesen Räumlichkeiten öffnet sich der Blick auf die Südterrasse mit ihren 1200 bedienten Sonnen- und Schattenplätzen und den Biergarten mit seinen alten Kastanienbäumen. Echte kulinarische Erlebnisse erwarten Sie und Ihre Gäste bei unserem vielfältigen Angebot: eine Auswahlkarte, Menü oder Büffet und unsere Besonderheiten wie verschiedene Reindl-Angebote oder die einzigartige Spanferkelgaudi!

Küchendirektor Dominik Kreuzig sorgt mit viel Herzblut für eine frische und abwechslungsreiche Speisenauswahl mit vegetarischen und veganen Akzenten.

Ihre Ansprechpartner für größere Bankette oder komplexe Firmenevents:

Cornelia Bartz,
Christoph Radde, Thomas Wagner, Benno
Niederwieser und Kathrin Bitomsky.

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

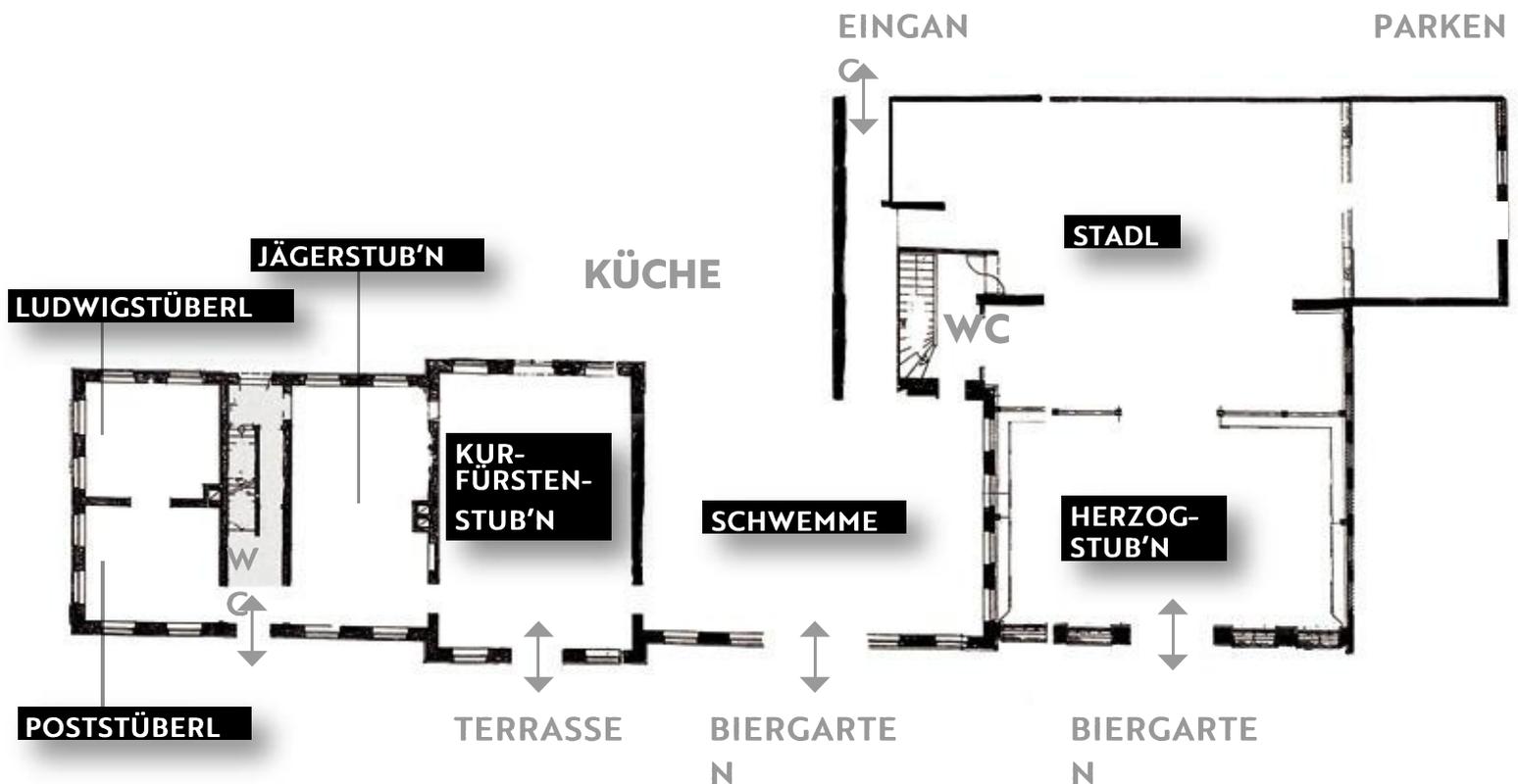
Unsere Räumlichkeiten

Ein Wirtshaus – viele schöne Räume:

„Poststüberl“
„Ludwigstüberl“
„Poststüberl“ + „Ludwigstüberl“
„Jägerstub'n“
„Kurfürstenstub'n“
„Schwemme“
„Stadl“
„Herzogstub'n“
„Herzogstub'n“ + „Stadl“ (ohne Buffet)

26 Gäste
26 Gäste
52 Gäste
40 Gäste
70 Gäste
80 Gäste
150 Gäste
160 Gäste
300 Gäste

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



Unsere Räumlichkeiten



TERASS



JÄGERSTUB'N



LUDWIGSTÜBERL



HERZOGSTUB'N



POSTSTÜBERL



SCHWEMM



STADL



KURFÜRSTENSTUB'N

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 4/11

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, Limoncello Spritz, 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 4,80
Punsch 4,80

BEGLEITEND SERVIEREN WIR IHNEN GERNE UNSERE G'SCHMACKIGEN HIRSCHGARTEN HÄPPCHEN

Räucherlachs | Apfel
Ziegenkäse | Feige
Rindertatar | Schnittlauch Preis pro Stück 5,80



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, Presssack, Leberkäs, Schmankerl Glaserl, reich garniert mit Radi, Essiggurkerl und Radieserl, dazu Butter, Hausbrot

pro Person 18,90

Hirschgarten-Glaserl als Trio zur Auswahl

Auswahl aus unserer aktuellen Speisekarte mit veganen, vegetarischen oder fleischhaltigen Aufstrichen wie zum Beispiel Bauernleberwurst, Kerndlaufstrich, Kräuterfrischkäse

pro Trio 14,50

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 23,00

Hirschgarten Reindl

Ente, Kalbshaxe, kleine Semmel- und Kartoffelknödel, Blaukraut, Natursoß'

pro Person 28,50

Gourmet Reindl

Rinderlende, Wiener Schnitzel vom Kalb, Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln, Rotweinssoß'

pro Person 34,00

DESSERT

Bayrisch Krem mit Fruchtsoß'

pro Person 7,50

Kaiserschmarrn im Reindl mit Apfelmus und Zwetschgenröster

pro Person 13,90



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-Glaserl als Trio zur Auswahl

Auswahl aus unserer aktuellen Speisekarte mit
veganen, vegetarischen oder fleischhaltigen
Aufstrichen wie zum Beispiel Bauern-
leberwurst, Kerndlaufstrich, Kräuter-
frischkäse

pro Trio 14,50

Unsere Empfehlung

ofenfrische Piller Brezen

pro Stück 2,00

HAUPTSPEISE

Gefülltes Spanferkel im Ganzen gebraten mit kleinen
Kartoffelknödeln, Biersoß' und Krautsalat

pro Person 25,50

DESSERT

Karamellierter Kaiserschmarrn mit
Apfelmus und Zwetschgenröster

pro Person 13,90

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 7/11



Hirschgarten Büffet

**AB 45 PERSONEN
pro Person 49,50**

VORSPEISEN

Hausgemachte Münchner Festtagssuppe (wird serviert)
Geräucherter Lachs mit Dillsoß' und Sahnemeerrettich
Brez'n-Schwammerlsalat
Marinierte Putenbrust mit Thunfischsoß'
Steirisch angemachtes Roastbeef
Bayrischer Cäsar-Salat mit Bavaria-blue-Dressing und Kräuter-Brotchips

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

Abgeschmolzene Brez'n Suppe mit Schnittlauch
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Bratensoß', Kartoffelknödel und
Krautsalat Bayrisch Krem mit Fruchtsoß' 28,50

Menü 2

Leberspätzlesuppe
Schwabenteller: 2 Stück Schweinefilet mit Schwammerlsoß',
Käsespätzle und Röstzwiebeln
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 33,30

Menü 3

Salat mit Wassermelone, Feta, Olivenöl, Minze und Weißbrot
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kartoffel-Spinat-Gröstl
und Weißbier-Currysoß'
Obstsalat mit Zitroneneis 43,90

Menü 4

Pfannkuchensuppe
½ Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut
Beerengrütze mit Vanilleeis 42,00

Menü 5

Thunfisch-Tatar mit Avocado und Münchner Kresse
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Bohnencassoulet, Kartoffelgratin
und Schalottensoß'
Hausgemachtes Schokomousse 54,50

Herbst- und Wintermenüs

MITTE OKTOBER BIS FEBRUAR

Preise pro Person



Menü 1

Blaukrautsuppe mit Parmesanschaum
Bunte-Bete-Risotto mit Erbsenkresse
Lauwarmer Apfel-Crumble mit Zimt 33,00

Menü 2

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
½ Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut
Hausgemachte Bayrisch Kream mit Fruchtsoß' 41,00

Menü 3

Rote-Bete Carpaccio mit saisonalen Salaten, gebratenem
Mini-Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen
Zweierlei vom Rind (Backerl und Lende)
mit Rotwein-Schalotten, Bohnencassoulet und Kartoffelgratin
Spekulatiusparfait mit Früchten aus dem Rumtopf 52,00

Menü 4

Hausgebeizter Lachs - angeräuchert - mit Roter Bete, Apfel
und Münchner Kresse
Zander mit Bunter Bete, Schnittlauch-Senfkornsauce und Selleriepüree
Lauwarmer Schokokuchen mit Pflaumen-Rum-Eis 47,00

Alternativer Hauptgang

Hirschrücken, rosa gebraten, mit Cranberrysoß', Selleriepüree und
Flower Sprouts 55,00

Eisstockschießen

Winter 2025/2026 (ab 14. November)

Je Stunde pro Bahn € 38 | Leihgebühr pro Eisstock € 5

Öffnungszeiten: Mo bis Do, 14 bis 22 Uhr

Fr bis So und Feiertage,

11 bis 22 Uhr



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

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Getränke

Aperitif

Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,2 l	7,50
Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,4 l	14,80
Psenner Limoncello Spritz	0,2 l	7,50
Psenner Limoncello Spritz	0,4 l	14,80
Hirschgarten Secco weiß, Markus Meier, Franken	0,2 l	6,90
Hirschgarten Secco weiß, Markus Meier, Franken	0,4 l	29,90
Munig Gin Gin Tonic, Munig Gin mit Tonic Water	4 cl 0,2 l	7,50 9,50

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
Wiener gemischter Satz, Fritz Wieninger, Wien AT		39,00
Sauvignon Blanc, Weingut Polz, Südsteiermark, 2021		39,00
Chardonnay Barrique IGP, Masetto Doré, Trentino		49,00

Flaschenweine Rosé

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

Flaschenweine Rot

	0,75 l	
Hirschgarten Cuvée Rot, Markus Meier, Franken		29,90
Hirschgarten Edition Spätburgunder, M. Meier, Franken		32,90
Valpolicella Ripasso DOC, Corte Giara Allegrini, Veneto,		36,00
LAN Crianza Rioja, Spanien		38,00
100 Days Zweigelt DAC, Keringer, Burgenland AT		45,00
Primitivo di Manduria, Sessantanni DOC, Apulien, IT		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 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

	2 cl
Psenner Edelbrände aus Südtirol	
Grappa Adorata	3,90
„Nocciola“ Haselnusslikör	5,30
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

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 11/11



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 (Stadl, Herzogstub'n, Kurfürstenstub'n)
150 Euro (Jägerstub'n)

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.

Auf Grund von Markt-, Verfügbarkeits- oder politischen
Geschehnissen zu Ihrem Veranstaltungszeitpunkt kann es zu
Preisänderungen kommen. 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 geplan-
ten Umsatz und beträgt davon 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.



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