

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 dekorierter 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, Karthrin Bitomsky und Jan Dawideit.

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“

„Jägerstüb'n“

„Kurfürstenstüb'n“

„Schwemme“

„Stadl“

„Herzogstüb'n“

„Herzogstüb'n“ + „Stadl“ (ohne Buffet)

26 Gäste

26 Gäste

52 Gäste

40 Gäste

70 Gäste

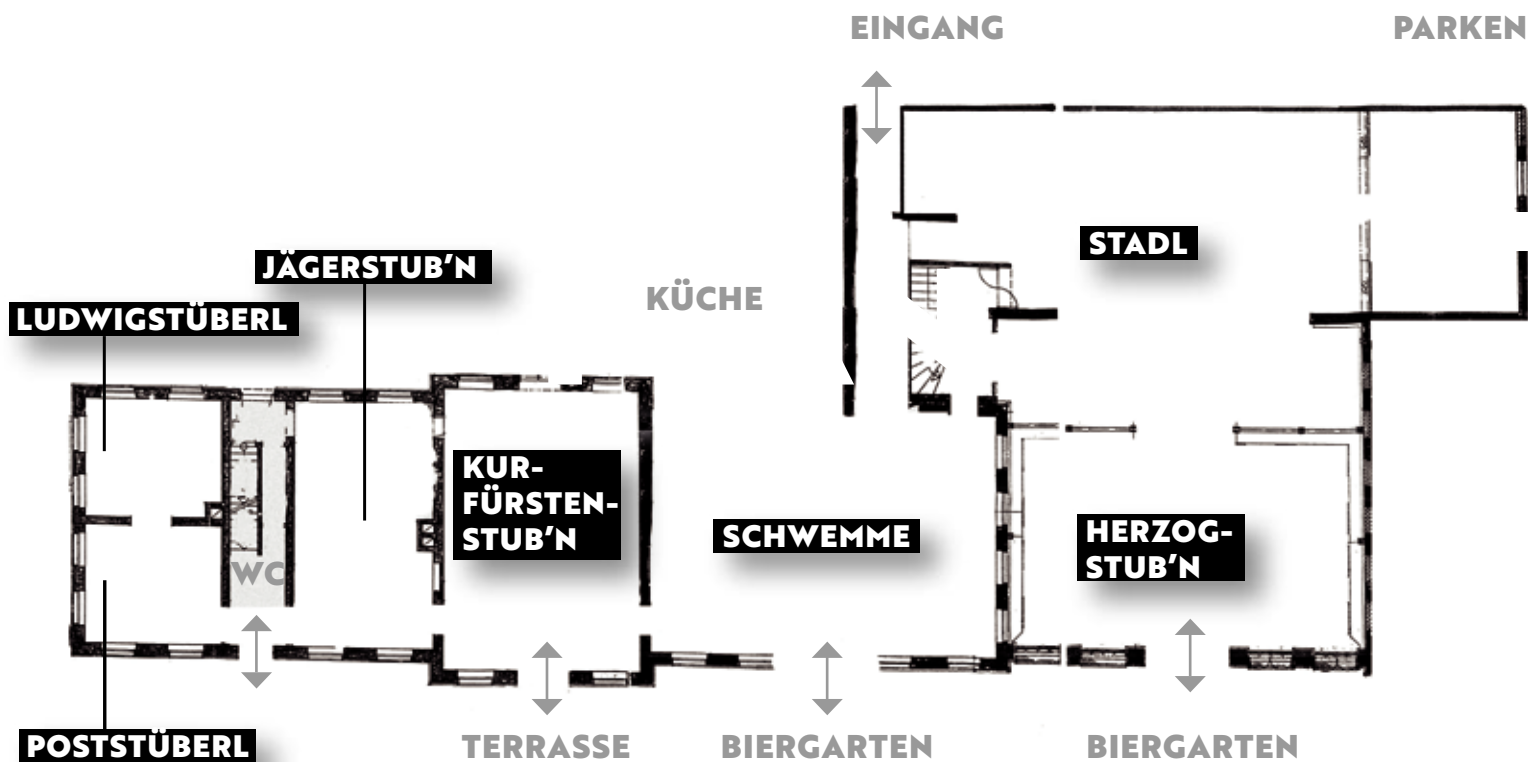
80 Gäste

150 Gäste

160 Gäste

300 Gäste

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



Unsere Räumlichkeiten



TERASSE



JÄGERSTUB'N



LUDWIGSTÜBERL



HERZOGSTUB'N



POSTSTÜBERL



SCHWEMME



STADL



KURFÜRSTENSTUB'N

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

Champagner aus dem Hause Laurent-Perrier

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
Psenner Bombardino	2 cl 2,50
Psenner Bombardino	4 cl 4,80

BEGLEITEND SERVIEREN WIR IHNEN GERNE UNSERE G'SCHMACKIGEN HIRSCHGARTEN HÄPPCHEN

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



Vegetarisches Gericht



Veganes Gericht

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

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 18,90

Hirschgarten-Glaserl als Trio zur Auswahl

Auswahl aus unserer aktuellen Speisekarte mit veganen, vegetarischen oder fleischhaltigen Aufstrichen wie zum Beispiel Bauernleberwurst, Kerndlaufstrich, Räucherlachsfrischkäse mit grünem Apfel 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, Rotweinsoß' 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 um Beispiel Bauernleberwurst, Kerndlaufstrich, Räucherlachsfrischkäse mit grünem Apfel

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

Karamellisierter 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 Münchener 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 Käuter-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' 27,90

Menü 2

Leberspätzlesuppe
Schwabenteller: 2 Stück Schweinefilet mit Schwammerlsoß',
Käsespätzle und Röstzwiebeln
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 32,00

Menü 3

Salat mit Wassermelone, Feta, Olivenöl, Minze und Weißbrot
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kartoffelspinat-Gröstl
und Weißbier-Currysoß'
Obstsalat mit Zitroneneis 41,50

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 Parmesan

Lauwarmer Apfel-Crumble mit Zimt

33,00

Menü 2

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

½ Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Hausgemachte Bayrisch Krem 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:

55,00

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

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)



Vegetarisches Gericht
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	0,75 l	29,90
Munig Gin Gin Tonic, Munig Gin mit	4 cl	7,50
Tonic Water	0,2 l	9,50

Flaschenweine Weiß

	0,75 l	
Hirschgarten Cuvée Weiß, Markus Meier, Franken		29,90
Hirschgarten Edition Riesling, Markus Meier, Franken		32,90
Wiener Gemischter Satz, Fritz Markus Meier, Franken		39,00
Sauvignon Blanc, Weingut Polz, Südsteiermark		39,00
Chardonnay Barrique IGP, Masetto Doré, Trentino		49,00

Flaschenweine Rosé

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

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
LAN Crianza Rioja, Spanien		36,00
100 Days Zweigelt DAC, Keringer, Burgenland AT		45,00
Primitivo di Manduria Sessantanni DOC, Apulien, IT		49,00

Champagner

Laurent-Perrier „La Cuvée“ Brut	0,75 l	89
Laurent-Perrier „La Cuvée“ Brut	1,5 l	160
Laurent-Perrier „Héritage“ Brut	0,75 l	109
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	0,75 l	119
Laurent-Perrier Grand Siècle Numéro 26	0,75 l	259



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	5,30
„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
Ramazzotti Amaro	3,90
Jägermeister	3,90

Ihre zusätzlichen Wünsche und deren Kosten finden Sie hier

Auf-, Um- und Abbauarbeiten für Ihre Veranstaltung
im Stadl oder der Herzogstüb'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, Herzogstüb'n, Kurfürstenstüb'n)
150 Euro (Jägerstüb'n)

Nachzuschlag 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.

