

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 der royalen Kurfürstenstub'n tafelt man zwischen 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 aus öffnet sich der Blick auf die Südterrasse mit ihren 1200 bedienten Sonnen- und Schattenplätzen sowie auf 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:

Jan Dawideit (Montag bis Donnerstag + 49 89 17 999 123, bankett@hirschgarten.de),
Christoph Radde, Thomas Wagner, Benno Niederwieser und Cornelia Bartz.
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.

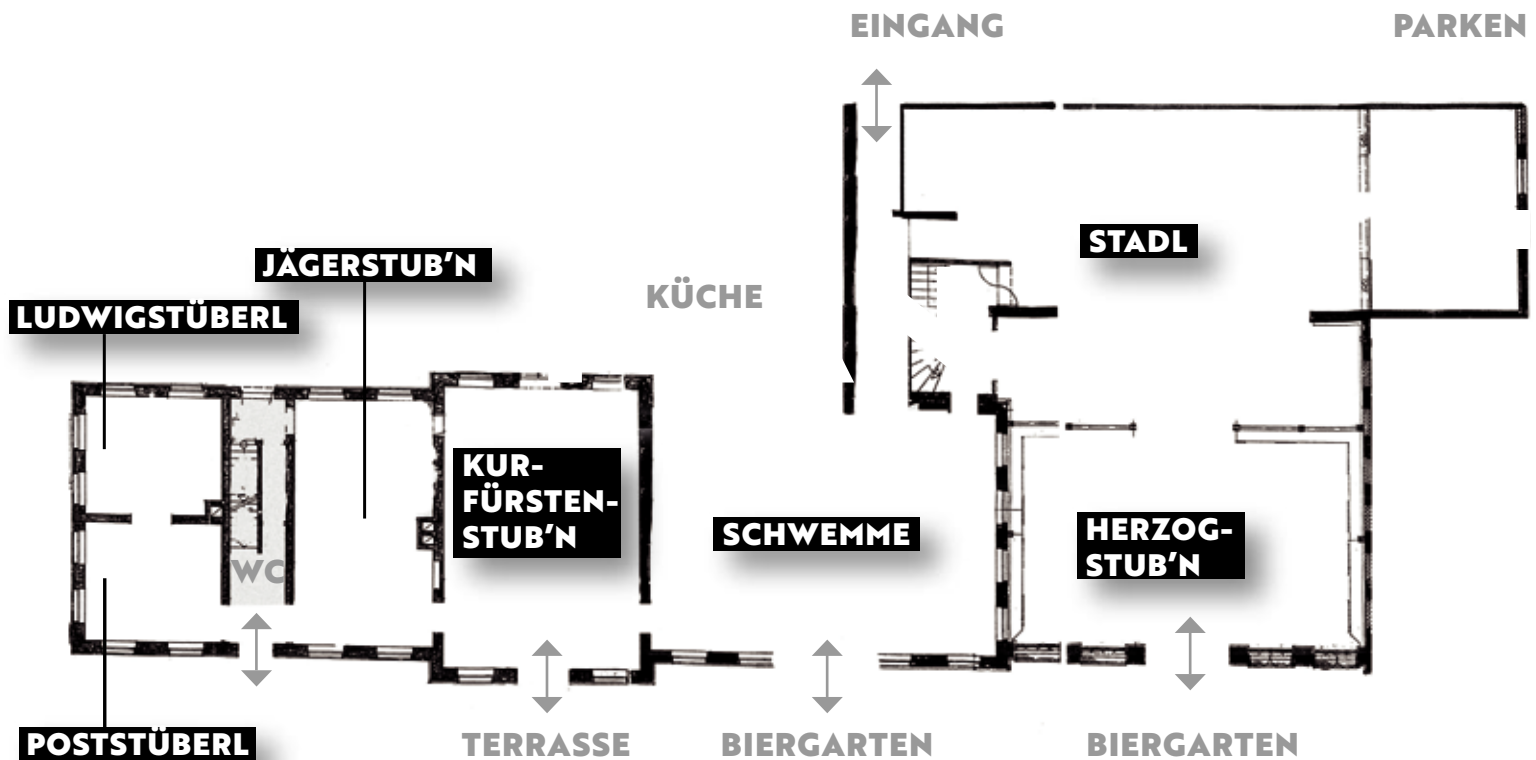
Ihr Wirt Thomas Fesenmair

Unsere Räumlichkeiten

Ein Wirtshaus – viele schöne Räume:

„Poststüberl“	26 Gäste
„Ludwigstüberl“	26 Gäste
„Poststüberl“ + „Ludwigstüberl“	52 Gäste
„Jägerstüb'n“	40 Gäste
„Kurfürstenstüb'n“	70 Gäste
„Schwemme“	80 Gäste
„Stadl“	150 Gäste
„Herzogstüb'n“	160 Gäste
„Herzogstüb'n“ + „Stadl“ (ohne Buffet)	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, Limoncello-Spritz, 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

Ab November

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

Hausgebeizter Lachs | 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

Wurzelspeck, Leberkasstiftl, kälberne Mini-Pflanzerl, scharfe Wildbeisser, Obazda, Bergkas, Radi & Radieserl, Gartentomaten, Essiggurkerl, Butter, Brot & Breze

pro Person 19,50

Aufstrich-Trio

Kräuterfrischkäse, Rote-Bete-Hummus
Sonnenblumenkerndl, Obazda

Pro Trio 14,50

Unsere Empfehlung

ofenfrische Piller Brezen 

pro Stück 2,30

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

AB 30 PERSONEN

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 geschmackigen Beilagen!

ZUM APERITIF BEI IHRER GESELLSCHAFT

Frisch gezapftes Augustiner Hell aus dem 30 l Holzfass
im gekühlten Glasl

Literpreis 8,80



VORSPEISEN

Aufstrich-Trio

Kräuterfrischkäse, Rote-Bete-Hummus
Sonnenblumenkerndl, Obazda

Pro Trio 14,50

Unsere Empfehlung

ofenfrische Piller Brezen 

pro Stück 2,30

HAUPTSPEISE

Gefülltes Spanferkel im Ganzen gebraten
mit 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 7/12



Hirschgarten Büffet

AB 45 PERSONEN
pro Person 49,50

VORSPEISEN

Hausgemachte Münchener Festtagssuppe (wird serviert)
Geräucherter Lachs mit Dillsoß und Sahnemeerrettich
Brez'n-Schwammerlsalat
Rote-Bete-Salat mit Feta und Kichererbsen
Rosa gebratenes Roastbeef, kalt serviert, mit Remouladen-Soß
Salat mit Ceasar-Dressing, Kräuter-Brotchips, Parmesan, Speck und
Brotauswahl

HAUPTGÄNGE

Krustenbraten vom Schwein mit kleinen Semmelknödeln und Kümmelsoß
Ausgelöste, bayrische Ente mit kleinen Kartoffelknödeln und Blaukraut
Zander mit fruchtigem Garten-Schmorgemüse und Salzkartoffeln
Käsespätzle mit Berkas und Röstzwiebeln

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesoß
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster
Schokoladenmousse mit Fruchtsoß
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

28,90

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

Kokos-Panna-Cotta mit Mangosoß

43,50

Menü 4

Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch

¼ Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Beerengrütze mit Vanilleeis

32,90

Herbst- und Wintermenüs

MITTE OKTOBER BIS FEBRUAR



Menü 1

Ofentomatensuppe mit Basilikumöl

Mediterrane Fregola Sarda mit Schmorkohl und Salzzitronensoß

Lauwarmer Apfel-Streusel-Kuchen mit Zimt und Vanilleeis 33,00

Menü 2

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

¼ Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Hausgemachte Bayrisch Krem mit Fruchtsoß 32,30

Menü 3

Rote Bete Carpaccio mit saisonalen Salaten, Feta, Kichererbsen,
Babyspinat und karamellisierten Walnüssen

Zweierlei vom Rind (Backerl und Lende)

mit Rotweinsöß, Topinamburpüree und Crunch, grüne Bohnen
und Kartoffel-Kas-Kücherl

Spekulatiusparfait mit marinierten Waldbeeren 52,00

Menü 4

Hausgebeizter Lachs – angeräuchert – mit Roter Bete,
Apfel und Münchner Kresse

Zander mit Bunter Bete, Schnittlauch-Senfkornsauce und Selleriepüree

Lauwarmer Schokokuchen und Pflaumeneis mit Rum 47,00

Alternativer Hauptgang:

Rinderfilet mit Burgunder-Schalottensoß, Kartoffelgratin und Flower Sprouts 55,00

Eisstockschießen November bis Ende Februar
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



Vegetarisches Gericht
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



Die Eisbahnen können auch
bequem online reserviert werden.
hirschgarten.de/eisstockbahn

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 10/12

**Für Ihre exklusive Feier mit bis zu
70 Personen.**



Wilderer-Hütt'n

Herbst- und Wintermenüs servieren
wir auch in unserer Wilderer-Hütt'n
im Biergarten (November bis März)



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, D	0,2 l	8,10
Hirschgarten Secco weiß, Markus Meier, Franken, D	0,75 l	29,90
Munig Gin & Tonic	0,4 l	7,50
Tonic Water	0,2 l	9,50

Flaschenweine Weiß

Hirschgarten Cuvée Weiß, Markus Meier, Franken, D	0,75 l	29,90
Hirschgarten Grauburgunder, Markus Meier, Franken, D		32,90
Riesling Kiedrich Gräfenberg GG, Robert Weil, Rheingau, D		79,00
Wiener Gemischter Satz, Fritz Wieninger, Wien A		39,00
Grüner Veltliner Dürnstein, F.X.Pichler, Wachau, A		68,00
Grüner Veltliner Dürnstein, F.X.Pichler, Wachau, A	1, 5 l	139,00
Sauvignon Blanc Turmhof, Tiefenbrunner, Südtirol, I		39,00
Chardonnay Barrique IGP, Masetto Doré, Trentino, I		49,00
Chablis 1er Cru Montmains AC, Jean Collet, Burgund, F		59,00

Flaschenweine Rosé

Hirschgarten Rosé	0,75 l	29,90
M de Minuty Rosé, Provence, F		39,00
M de Minuty Rosé, Provence, F	1, 5 l	72,00

Flaschenweine Rot

Hirschgarten Cuvée Rot, Markus Meier, Franken, D	0,75 l	29,90
Hirschgarten Edition Spätburgunder, Markus Meier, Franken, D		32,90
LAN Crianza Rioja, E		36,00
100 Days, Zweigelt, Neusiedlersee, DAC, Kehringer, A		45,00
Cabernet Sauvignon Turmhof, Tiefenbrunner, Südtirol, I		42,00
Primitivo di Manduria, Sessantanni DOC, Apulien, I		49,00
Château Sacre Cœur, Jean-Philippe Janoeix, Pomerol, F		79,00

Champagner

Laurent-Perrier „La Cuvée“ Brut	0,75 l	89,00
Laurent-Perrier „La Cuvée“ Brut	1,5 l	160,00
Laurent-Perrier „Héritage“ Brut	0,75 l	109,00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	0,75 l	119,00
Laurent-Perrier Grand Siècle Numéro 26	0,75 l	259,00



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	6,50
Adelholzener Mineralwasser Naturell	0,75 l	6,50

Zum Verdauen

	2 cl
Psenner Edelbrände aus Südtirol	
Grappa Adorata	4,20
„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“	4,10
Averna	3,90
Ramazzotti 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 12/12



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 mitgebrachten 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

Musikanlage inkl. Mikrofon in der Wilderer-Hütt'n
180 Euro

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.

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.

