



Jagdschloss

Hotel / Wirtshaus / Biergarten / Vinothek

Alte Allee 21 / 81245 München

Telefon 089 820820 / Fax 089 82082100



**Menüvorschläge
Winter 2021 / 2022**

www.weber-gastronomie.de
willkommen@jagd-schloss.com



Lassen Sie uns Ihre Gastgeber sein!

Verehrter, lieber Gast!

Wir freuen uns sehr, Ihnen anbei unsere winterlichen Schmankerlvorschläge nebst allgemeinen Geschäftsbedingungen überreichen zu dürfen.

Selbstverständlich können wir bei rechtzeitiger Bestellung jederzeit Ihre Sonderwünsche, bzw. Lieblings Speisen zubereiten.

Wir haben uns in diesem Jahr dazu entschieden keine vorgefertigten Menüs anzubieten um Ihnen die Möglichkeit zu geben ihr eigenes Wunschmenü zusammenzustellen.

Das gleichzeitige servieren Ihrer Speisen, zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie sich für Ihre Veranstaltung wünschen. Hier bitten wir Sie folgendes zu beachten um einen reibungslosen Ablauf für die Küche und Service zu garantieren:

Bitte wählen Sie:

Eine einheitliche Vorspeise

Max 2 Hauptgänge zur Wahl

Vegetarier werden selbstverständlich berücksichtigt

Ein einheitliches Dessert

Bitte melden Sie uns die Anzahl der Hauptgänge spätestens
4 Tage vor Ihrer Veranstaltung



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bestellte und nicht abgenommene Speisen in Rechnung gestellt werden müssen. Hierbei berücksichtigen wir die Personenzahl, die Sie uns 4 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitgeteilt haben.

A la Carte Reservierungen nehmen wir gerne bis 10 Personen entgegen.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir eine Anzahlung in der Höhe der zu erwartenden Speisen vor Veranstaltung in Rechnung stellen.

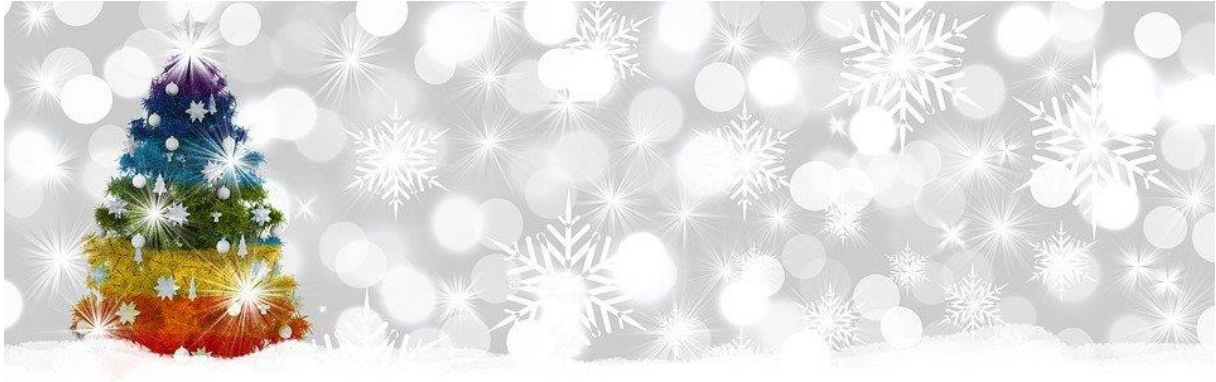
In der Durchführung Ihrer Feierlichkeit sichern wir Ihnen schon heute unsere allergrößte Aufmerksamkeit zu.

Wir freuen uns sehr, dass Sie unsere Gäste sind!

Für Rückfragen immer für Sie erreichbar
verbleiben wir gerne als Ihre Gastgeber

Michael Weber
Inhaber

Inge Schmidlein
Geschäftsführung



Unsere liebevoll für Sie zubereiteten Speisen!

Ein heißes Süsschen:

Festtagsuppe mit dreierlei Einlage nach Wunsch	5,90 €
Maronischaumsüsschen mit Schinkenwürfel	7,90 €
Bayrische Schwammerlsuppe mit kleinem Speckknödel	7,90 €
Ingwer-Kokos-Curry Süsschen mit gebratenem Scampi	8,90 €

Eine Vorspeise vorneweg:

Bunter Wintersalat in unserem Hausdressing mit knusprigen Breznchips (V)	7,90 €
Knackiger Feldsalat vom Gröbenzeller Gemüsebauern im Haselnussdressing mit Speckkrusteln und Croutons	9,90 €
Rote Beete dünn aufgeschnitten mit gerösteten Sonnenblumenkernen und fr. Meerrettich (V)	9,90 €
Breznknödel-Carpaccio in Vinaigrette, frischer Schnittlauch und sautierten Austernpilzen (V)	12,90 €



Die feinen Hauptspeisen:

Gebratene Maishähnchenbrust auf Morchelsauce mit Vichy Karotten und Butterspätzle	18,90 €
Medaillons vom Eichelschwein rosa gebraten auf Schwammerlragout mit Semmelknödel	18,90 €
Zart geschmorte Rinderbäckchen auf Rotweinsauce mit Rahmwirsing und Großmutter's Kartoffelpüree	18,90 €
Fjordlachsschnitte in Butter gebraten auf Lauchgemüse in einer leichten Weißwein Sauce dazu Kartoffelchen	19,90 €
In Rotwein gegarte Hasenkeule auf Wachholderrahmsauce mit Speckrosenkohl und Schupfnudeln	19,90 €
In Burgunder geschmorte Gänsekeule „klassisch“ mit geschmälzten Kartoffelknödeln und Blaukraut	23,90 €
Halbe handgefüttert und gestreichelte Hof-Ente in Ihrer Sauce mit Knödel, Reiberdatschi, Apfelmus und Apfel-Blaukraut	24,90 €



Adventsreindl

Knusprige Kalbshaxe und resche Hof Ente
auf Natursauce mit Brez'n- und Kartoffelknödel
dazu gibt's Apfelblaukraut

26,90 €

Für Ihre vegetarischen Gäste

Berg-Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

12,90 €

Kräuter-Rahmschwammerl mit Breznknödel

16,90 €



Ihre Dessert Auswahl

Winterlicher Weihnachtsbaum mit flüssigem Kern auf Mocca-Soße mit eingelegten Früchten	6,90 €
Weihnachtlicher Apfelstrudel mit Bourbon Vanillesauce	6,90 €
Hausgemachte Zucker-Butterwaffel mit lauwarmen Schattenmorellen und einem Klecks Sahne	6,90 €
Geeister Christstollen auf Glühweinsauce mit hausgemachten Geisterfrüchten	8,90 €

Die Dessert Variation im Reindl serviert:

Gerösteter Marillenknödel, knuspriges Apfelküchlerl und
hausgemachte Zucker-Butterwaffel,
dazu Bourbon-Vanillesauce und lauwarme Schattenmorellen
9,90 €

Käse schließt den Magen:

Fein würzige Käseauswahl mit Feigen-Confit, Walnüssen und Steinofen Baguette	9,90 €
---	--------



2018 Bacchus
„ Fünf Freunde „
Weingut „ Zur Schwane „
Volkach / Franken
19,90 €

2017 Lugana
Vila Annone
Limited Edition
Verona / Italien
24,90 €

2020 Grauer Burgunder trocken
Familie Eric Manz / Pfalz
28,90 €

2019 Roter Veltliner Ried Steinberg
Heiderer und Mayer / Österreich
29,90 €

2019 Falkenstein Weißburgunder Reserve
Weingut Dürnberg / Niederösterreich
34,90 €

2019 Rosé Whispering Angel
Cotes de Provence
Gaves D'Éclans
32,90 €



2017

Domina trocken
Weingut „ Zur Schwane „
„ Fünf Freunde „
Volkach / Franken
22,90 €



2018 Carnuntum Cuvee
Familie Markovic
Österreich
26,90 €

2015 Baron de Ley Reserva
Tempranillo / Rioja / Spanien
34,90 €

2017 Barbera d'Àsti
Bricco
Tenuta Tenganilla Piemont
34,90 €

2012 Lignum Zensus
Sangiovese / Cabernet Sauvignon Barrique
WG Studier / Pfalz
36,90 €

2020 Primitivo di Manduria
Conte di Campiano
In der Literflasche 39,90 €

2015 Trentangeli
Castell del Monte
Tomaresca
34,90 €

2013 Chianti Classico
Riserva
Villa Antinori
49,90 €

2013 Barolo
Prunotto / Albali
Piemont / Italien
79,00 €

2015 Contùgo
Tenuta / Guardo al Tasso
Villa Antinori
79,90 €

2015 Cominciuli „ Suler „
Riserva del Garda Superiore Classico
Italien
84,00 €

2012 Brunello di Montalcino
Pian delle Vigne
Marchesi Antinori
99,00 €

2014 Tignanello
Marchesi Antinori
Toscana Italien
99,90 €

2015 Wagram Reserve Cuvee
Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon/Zweigelt/Merlot/Syrah
Anton Bauer
1,5 ltr. Magnum 104,90 €



Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Wir garantieren Ihnen, dass niemand unsere Gastfreundschaft zu einem anderen Preis erhält als Sie.
- Die Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen welche in unseren Räumen stattfinden.
- Bei der Anzahl der Menus, die wir Ihnen in Rechnung stellen, gehen wir 5 Tage vor der Veranstaltung von einer annähernden und 1 Werktag vor der Veranstaltung von einer definitiven Personenzahl aus. Bestellte und nicht abgenommene Menüs werden voll in Rechnung gestellt.
- Nebenleistungen wie Musikdarbietungen, Blumendekoration o.ä. werden extra berechnet.
- Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen.
- Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Eine Anzahlung in Höhe der zu erwartenden Speisen wird bei Auftragserteilung in Rechnung gestellt. Gerichtsstand ist München.
- Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug innerhalb von 8 Tagen. Kreditkarten können leider nicht angenommen werden. Bei großen Veranstaltungen erlauben wir uns die bestellten Menus vorab als Vorauszahlung einzufordern. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns die Berechnung von Verzugszinsen in Höhe von 5 % des Rechnungsbetrages pro Monat Verzug vor.
- Bei Veranstaltungen die über unsere normalen Öffnungszeiten hinaus andauern (zurzeit 24.00 Uhr) berechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde einen Betrag von 30,00 € zzgl. MwSt.
- Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, so haftet er uns gegenüber dennoch als Gesamtschuldner.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind akzeptiert und verstanden!

Auftraggeber _____

Datum der Veranstaltung _____ Personenanzahl _____

Uhrzeit der Veranstaltung _____ Menüauswahl _____