Jagdschloss

Hotel / Wirtshaus / Biergarten / Vinothek

Alte Allee 21 / 81245 München
Telefon 089 820820 / Fax 089 82082100



Menüvorschläge
Winter 2026/2027

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 Schmankerl Vorschläge nebst allgemeinen Geschäftsbedingungen überreichen zu dürfen.

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

Wir haben uns auch 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:

<u>Bitte wählen Sie:</u>
Eine einheitliche Vorspeise
Max 2 Hauptgänge zur Wahl
(die Sie vorab abfragen und uns mitteilen)

Vegetarier/Veganer werden selbstverständlich berücksichtigt

Ein einheitliches Dessert



Bitte melden Sie uns die Anzahl der Hauptgänge spätestens 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung

Bestellte und nicht abgenommene Speisen werden in Rechnung gestellt. Hierbei berücksichtigen wir die Personenzahl, die Sie uns 5 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



Glühwein – Event am Lagerfeuer mit Weihnachtsmusik

Genießen Sie Ihren Aperitif doch in einem weihnachtlichen Ambiente!

Bei beständiger Witterung in unserem schönen Biergarten umgeben von Tannenbäumen und Weihnachtsmusik



Hierzu empfehlen wir Ihnen:

Haferl Glühwein		**€ 5,00**
Haferl heiße INGE (mit Ingwersirup)		€ 5,00
Haferl Fruchtpunsch alkoholfrei		€ 5,00
Heißer Aperol		€ 7,90
Heiße Maroni	10 Stück	€ 5,00

Unsere JS-Schildkröte

Kleines Kaiserbrötchen mit 2 Stk. Nürnberger Rostbratwürst'l € 5,00

Menüvorschläge Winter 2026 / 2027



<u>Ein heißes Süppchen:</u>

Tafelspitzbrühe mit hausgemachter Maultasche	8,90 €
Wildkraftbrühe St. Hubertus mit Pilzklößchen	8,90 €
Maronenschaumsüppchen mit Pistazien Nockerl	8,90 €



<u>Eine Vorspeise vorneweg:</u>

Bunter Wintersalat in unserem Hausdressing mit knusprigen Breznchips	9,90 €
Knackiger Vogerlsalat mit Speck Krusteln, Croutons und gerösteten Sonnblumenkernen	14,90 €
Breznknödel Carpaccio in Sc. Vinaigrette mit sautierten Kräutersaitlingen und Schnittlauch	19,90 €

Jagdschloss Etagere eingestellt am Tisch
zum Teilen, bestückt mit 3erlei Köstlichkeiten

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Soße
Breznknödlcarpaccio mit sautierten Schwammerln
Hauchdünn geschnittener Katenschinken mit
frisch geriebenem Meerrettich
Brotkörberl mit Steinofenbaguette
Kürbiskernbaguette und Sonnenblumenbaguette
Tegernseer Fassbutter p.P. 14,90 €

vegane Variante

Bunter Salat mit Ruccola, Kirschtomaten und Paprika
dazu kleine Gläschen mit Kichererbsen
und Beluga Linsensalat
vegane Semmel und vegane Butter p.P. 14,90 €

Vorspeisenvariation bayrisch/italienisch
eingestellt am Tisch, zum selbernehmen

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
im kleinen Weckglaserl
Antipasti Gemüse
Zucchini, Paprika und Champignons
Auf Holzbrettern schön angerichtet und auch eingestellt
Obazda mit blauen Zwiebeln
Dünn aufgeschnittener Südtiroler Schinken mit Melone
Brotkörberl mit verschieden Brotsorten wie
Vollkornbrot, Steinofenbaguette, Kürbiskernsemmel,
Dinkelvollkornbrot und ofenfrische Brezen
und Tegernseer Fassbutter p.P. 14,90 €

Die feinen Hauptgänge:

Ragout vom Dammhirsch in Wachholderrahmsauce
mit Haselnussspätzle, Blaukraut und Preiselbeeren 25,90 €

Zart geschmorte Bäckchen vom OX auf Burgunder
Vichy Karotten und Schupfnudeln 26,90 €

Franz. Galant Entenkeule mit Apfel-Blaukraut
und geschmälzten Kartoffelknödel 26,90 €

Zwiebelrostbraten aus der Hüfte geschnitten,
geschmorte & geröstete Zwiebeln, Kartoffelschnitz 28,90 €

Zanderfilet fein gebraten auf Senf-Saat-Sauce
mit Petersilienkartoffeln und kleinem buntem Salat 28,90 €

Lachsforellenfilet auf Petersilienwurzelcreme
mit Baby Spinat und wildem Reis 32,90 €

<u>Unser Weihnachts Reindl zum Einstellen</u>

<u>und selber nehmen:</u>

Kross gebratene Piemonteser Maishähnchen Brust

und Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing mit Kroketten

Preis pro Person 28,90

<u>Für Ihre vegetarisch und veganen Gäste:</u>

Safranrisotto mit pochiertem Landei	
und Erbsensprossen	16,90 €
Krosser Quinoa-Grünkohl-Strudel auf	
Süsskartoffel-Grünkern Chilly	18,90 €



Ihre Dessert Auswahl:

Hausgemachte Belgische Butter-Waffel	
mit lauwarmen Sauerkirschen und Schlagrahm	8,90 €
Creme Brullée mit sizilianischem Pistazieneis	9,90 €
Kaffeeparfait im Baumkuchen-Mantel	
auf Glühweinsauce	9,90 €



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 _____

_____ _____

Gastgeber / Datum