

# Augustiner Stammhaus

## Menüvorschläge & Büffetangebote für Ihre Veranstaltung oder Reservierung

**– nicht gültig in den Wagner Salons –**

*Gerne erstellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung in der Wagner Salons  
individuelle Vorschläge nach Absprache.*



# Inhaltsverzeichnis

	<u>Seite</u>
1. Räumlichkeiten zur Exklusivnutzung	3
2. Willkommensgruß	4
3. Klassische Menüs ab 20 Personen	
* Augustiner Klassiker 3 Gänge Menüs	5
* 3 Gänge Menüs	6
* 4 Gänge Menüs	7
* vegetarische Menüs	8
* Weihnachtsmenüs	9
4. Menüs zur Eigenkomposition	10 - 14
Vorspeisen / Suppe / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert	
5. Großes Spanferkelessen	15
6. Büffetvorschläge	
ab 30 Personen	16 – 17
ab 50 Personen	18
ab 100 Personen	19
7. Erweiterungsmöglichkeiten /Souvenirs	20
8. Getränkekarte	21 - 24
9. Dekoration/Alleinunterhalter/Bands	25
10. Checkliste	26

## Unsere Räumlichkeiten

### Weißer Saal im 1. Stock, bis 150 Personen

#### **Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:**

**3.500,00€**

Bestuhlung:	Einzeltische	je 6-10 Personen	max. 150 Personen
	Einzeltische	mit Büffet	max. 100 Personen
	Einzeltische	mit Tanzfläche	max. 110 Personen
	Einzeltische	mit Büffet & Tanzfläche	max. 90 Personen

### Grüner Saal im 1. Stock, bis 300 Personen

#### **Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:**

**5.500,00€**

Bestuhlung <u>ohne</u> Empore:	Blocktafeln	je 10 Personen	max. 140 Personen
	Einzeltische	je 6-12 Personen	max. 210 Personen
mit Büffet	Einzeltische	je 6-12 Personen	max. 160 Personen
Bestuhlung <u>mit</u> Empore:	Einzeltische	je 6-12 Personen	max. 300 Personen

### Theaterstüberl im 1. Stock, bis 80 Personen

#### **Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:**

**2.000,00€**

Bestuhlung:	Einzeltische	je 4-8 Personen	max. 75 Personen
	Einzeltische	mit Büffet	max. 50 Personen

### Veranstaltungstechnik: (steht nur im Grünen Saal zur Verfügung)

Leinwand, Verstärker und Tonanlage „Bose Sound System“ für  
bis zu 350 Personen mit 1 drahtgebundenem Mikrofon und Stativ

**Kostenfrei**

Jedes weitere drahtgebundene Mikrofon mit Stativ

**15,00€**

Weitere Medien Technik auf Anfrage

## Ein Willkommensgruß

### Zum Einsetzen auf die Tische empfehlen wir:

Butter	2,50 €
Hausgemachtes Griebenschmalz mit Röstzwiebeln	5,20 €
Hausgemachter Obatzda mit roten Zwiebelringen	5,80 €
Würziger Kräuterfrischkäse	5,80 €
Augustiner Brotkorb (enthält pro Person 1 Brezen, 1 Scheiben Brot, 1 Mini-Semmel)	5,10 €

Augustiner Brotzeit-Brettl 16,90 €  
Kochsalami, Schinkenspeck, heißgeräucherter Schinken, Leberwurst,  
Rotwurst, Zwiebelmett, Obatzda. Emmenthaler,  
fein garniert mit Meerrettich, roten Zwiebeln, Essiggurke und Gätnerradi

Augustiner Käsebrettl 15,60 €  
Allgäuer Bergkäse, Emmenthaler, Butter-Kümmelkäse,  
Gouda, Romadur und Obatzda  
fein garniert mit roten Zwiebeln ,Essiggurke und Tomate

Vorspeisenbrettl - Lachs 18,90 €  
Zarter Rauchmatjes mit Hausfrauensauce, gebratene Scampi,  
mild geräucherter Fjordlachs mit Meerrettichsahne,  
gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Baby-Mozzarella und Balsamico-Glace

Preise pro Person

# Unsere Augustiner Klassiker

## 3- Gang Menüs

*Menü möglich ab 20 Personen*

### Menü 1

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran

\*\*\*

Schweine-Krusten-Braten auf Dunkelbiersauce  
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

\*\*\*

Feiner Apfelstrudel auf Vanillesauce

**32,40 € p. P.**

### Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Bratstrudel

\*\*\*

Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel und Apfelblaukraut

\*\*\*

Feiner Apfelstrudel auf Vanillesauce

**32,60 € p. P.**

# Klassische 3- Gang Menüs

## *Menü möglich ab 20 Personen*

### Menü 3

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchröllchen und hausgemachtem Leberknödel

\*\*\*

Glacierte Kalbsschulter auf Thymiansafterl  
an marktfrischem Gemüse und hausgemachten Semmelknödel

\*\*\*

Topfenpalatschinken auf warmen Beerenragout mit Sahnehaube

**36,40 € p. P.**

### Menü 4

Karottensamtsüppchen mit Lauchstroh

\*\*\*

In frischen Kräutern gebratenes Duett vom Rinder- und Schweinelendchen auf Pfeffersoße  
an Mandelromanesko und Kartoffelgratin

\*\*\*

Im Bierteig gebackene Apfelkücherl mit Vanille Eis und Sahnehaube

**41,00 € p. P.**

### Menü 5

Feines Cremesüppchen von der Zucchini mit in Kräutern gebratenem Garnelen Spieß

\*\*\*

In altem Port geschmorte Ochsenbackerl  
mit glaciertem Karottengemüse und zartem Kartoffel-Lauch-Püree

\*\*\*

Marillenknödel auf Vanillesauce

**42,00 € p. P.**

# Klassische 4- Gang Menüs

## *Menü möglich ab 20 Personen*

### Menü 6

Pikante Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube

\*\*\*

Duett von geräuchertem Matjes und Lachs  
mit Hausfrauensauce an Salatbouquet

\*\*\*

Tranchen von gebratenem Schweinefilet auf Kräutersahnesoße  
mit Romanesco und Kartoffelgratin

\*\*\*

„Augustiner Dunkel“

Mousse von der dunklen Schokolade mit Sahnehaube  
-im Steinkrögel serviert-

**52,00 € p. P.**

### Menü 7

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchröllchen,  
hausgemachter Maultaschen und Gemüse

\*\*\*

Feiner Rucola Salat mit Balsamico-Dressing  
und gegrillte Garnelen

\*\*\*

„Das Braten- Pfanderl“

mit Spanferkelrücken, Schweinshaxe und Ente  
dazu Apfelblaukraut und hausgemachte Kartoffelknödel

\*\*\*

Hausgemachte Windbeutel mit Cremefüllung auf Beerenragout

**56,50 € p. P.**

# Vegetarische Menüs

Menü möglich ab 20 Personen

## Menü 8

Pikante Paprikacremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube

\*\*\*

Nudeltascherl mit Spinat und Topfen gefüllt  
auf Rahmschwammerlragout

\*\*\*

Hausgemachte Bayrisch-Creme mit Himbeermark  
-im Weckglas serviert-

**31,00 € p. P.**

## Menü 9

Karottensamtsüppchen mit Lauchstroh

\*\*\*

Bandnudeln in pikanter Gemüse-Bolognese  
dazu einen Salatteller

\*\*\*

Marillenknödel auf Vanillesauce

**29,90 € p. P.**

**Bitte Anzahl angeben**



# Weihnachts-Menüs

## 3 -Gang-Menü (ab 20 Personen)

### Menü 10

Maronen Samtsuppe mit Zimt Sahne Haube

\*\*\*

Tranchen von der „rosa gebratenen“ Rinderlende  
an Zwiebelmarmelade und gebackene Kartoffelbällchen

\*\*\*

Hausgemachte Rumtopfrüchte mit Vanilleeis

**43,90 € p. P.**

### Menü 11

Feines Sellerierahmsüppchen mit gebratenen Garnelenspieß

\*\*\*

Truthahn im Ganzen gebraten mit Brot Mais Füllung,  
vor dem Gast tranchiert, dazu eine pikante Weinbrandsoße

\*\*\*

Lebkuchenstrudel auf Zimtschaum

**44,90 € p. P.**

## 4-Gänge-Menü (ab 20 Personen)

### Menü 12

Junger Wildkräutersalat in Beeren Dressing mit gebratener Hirschlende

\*\*\*

Kräftige Wildkraftbrühe mit bunter Einlage

\*\*\*

Rinderfilet Medaillons und gebratener Scampispieß  
mit Safran-Rotwein-Glace und Kartoffel-Lauch Gratin

\*\*\*

Feines Mandelmousse  
mit Sahnehaube und Krokantsplitter  
-im Weckglas serviert -

**66,00 € p. P.**

# *Bayerische Menüs*

## *zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)*

---

**Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Speisevorschlägen  
ein einheitliches Menü für alle Gäste aus!**

---

### Suppen

Deftige Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchröllchen (Einlage zur Wahl)

- Kräuterpfannkuchenstreifen 7,80 €
- Wiener Grießnockerl 7,90 €
- Hausgemachte Leberknödel 8,20 €
- Bratstrudel 8,50 €

Münchner Festtagsuppe mit dreierlei Einlage Ihrer Wahl 9,50 €

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran 7,80 €

Pikante Gulaschsuppe mit Kartoffeln in der Löwenkopfterrine serviert 7,90 €

Altbayrische Schwammerlsuppe mit Brot Krusteln 6,90 €

Schaumsüppchen von der geräucherten Renke mit feinen Gemüsestreifen 9,90 €

Karotten-Orangen-Cremesuppe mit Garnelen-Spieß und Sahnehaube 9,90€

# *Bayerische Menüs*

## *zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)*

---

### *Kalte Vorspeisen*

Junger Wildkräutersalat mit in Kürbiskernöl mariniertes Rinderschulter	14,50 €
Zart gebratenes Roastbeef vom bayerischen Weiderind mit Salatbouquet und Sauce Remoulade	17,10 €
Feldsalat mit Kartoffel Dressing und geräucherter Speck-Lardons	14,90 €
Kalt geräucherter Wildlachs auf Reiberdatschi mit Senf Honig Sauce mit Salatbouquet	17,90 €

### *Warme Zwischengerichte*

In Nussbutter geschwenkte Rucola Spätzle mit Schwammerl Ragout	13,50 €
Hausgemachte Spinatknödel auf würziger Bergkäsesoße und bunten Gemüsegewürfen	14,90 €
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen in Pfeffersoße und glacierten Karotten	17,00 €
Feine Bandnudeln mit pikantem Garnelen Ragout	17,50 €

# *Bayerische Menüs*

## *zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)*

---

### *Hauptgerichte*

Schweine Krusten Braten auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	18,80 €
Gesottene Jungbullenschulter mit frischem Kren dazu Wurzelgemüse und Kartoffel-Gurkensalat	18,90 €
Hühnerbrust geschneuzelt „Züricher Art“ mit Butterspätzle	19,90 €
Schmorbraten, vom bayerischen Jungrind, in Rotweinssoße geschmort mit hausgemachten Semmelknödel und Apfelblaukraut	19,90 €
Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzragout mit Eierspätzle und dazu einen Salatteller	21,90 €
Spanferkel Rücken resch gebraten auf Fassbiersoße mit hausgemachten Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	26,10 €
Resche ½ Ente, aus bayrischer Zucht, auf Orangen-Majoran-Jus mit hausgemachten Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	29,92 €
Rinderlendchen in frischen Kräuter gebraten auf Schalotten Safterl mit Bandnudeln und frischen Gemüse der Saison	32,90 €
Zarter Milchkalbsrücken rosa gebraten auf Kräutersaitlingen mit Kartoffelgratin frischen Gemüse der Saison	34,90 €

# *Bayerische Menüs*

## *zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)*

---

### *Fisch*

Fangfrisches Filet von der Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	22,90 €
Gegrillte Lachstranchen auf Riesling Sauce mit Bandnudeln und Blattspinat	23,90 €
Gegrillter Scampi-Spieß auf asiatischem Curry-Kartoffel-Gemüse	23,90 €
Resch gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch-Gemüse dazu Salzkartoffeln	25,90 €

### *Vegetarische Gerichte*

Waldpilzragout mit einem hausgemachten Semmelknödel	15,90 €
Allgäuer-Käse-Knöpfele mit Bergkäse und reschen Zwiebeln dazu einen Salatteller	15,90 €
Spinat-Topfen Nudeltascherl auf Tomatencreme mit Gemüsewürfeln und Sahnehaube	13,50 €

# *Bayerische Menüs*

## *zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)*

---

### *Dessert*

„Strudel Duett“ Apfel- und Topfenstrudel frisch aus dem Rohr auf feiner Vanille Soße	9,90 €
„Augustiner Dunkel“ Mousse von dunkler Schokolade mit Sahnehaube -im Steinkrögel serviert-	9,90 €
Im Bierteig gebackene Apfelkücherl mit Vanille Eis und Sahnehaube	13,30 €
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeersoße -im Weckglas serviert-	9,40 €
Marillenknödel auf Vanillesauce	11,90 €
Topfenpalatschinken auf warmen Beerenragout mit Sahnehaube	12,90 €
Hausgemachte Windbeutel mit Cremefüllung auf Beerenragout	12,90 €
Mousse von weißer Schokolade an Beerenragout -im Weckglas serviert-	11,90 €

# Großes Spanferkelessen *möglich ab 30 Personen*

*Ein rustikales Highlight  
ganzes bayerisches Spanferkel am Tisch präsentiert  
und in der Küche tranchiert*

*als Willkommensgruß auf die Tische eingesetzt:*

Münchner Vorspeisen Duett  
aus hausgemachtem Griebenschmalz und Obatzda  
mit roten Zwiebelringen und Bauernbrot

## *Das Highlight*

Spanferkel im Ganzen gebraten,  
mit Dunkel Bier Safterl  
dazu reichen wir „ein altbayrisches Beilagen Duett“  
Kartoffelsalat und Speckrautsalat

33,50 € p. P.

**Ab 30 Personen möglich!**

# Augustiner Brotzeitbuffet möglich ab 30 Personen

*Mach ma Brotzeit  
weil "Brotzeit" is Augustiner Zeit*

Ofenfrisches Bauernbrot und Brez'n mit Butter  
und hausgemachten Griebenschmalz

\*\*\*

Frischer Gätnerradi, knackige Radieserl und Schnittlauchbrote  
Hausgemachte Kochsalami mit Essiggurkel  
Heißgeräucherte Schweinekeule mit frischen Krenspänen  
Bauernsülze mit Sauce Remoulade  
Münchener Wurstsalat von Regensburgern

\*\*\*

Bayerischer Speckkrautsalat  
Münchner Kartoffelsalat

\*\*\*

Kesselfrische Weißwürste, Regensburger und Wiener  
Fleischpflanzerl frisch aus der Pfanne  
Knuspriger Schweinsbraten mit Dunkelbiersosse  
Ofenfrischer Leberkäs  
und Specksauerkraut

\*\*\*

Obatzda mit Zwiebeln  
Emmentaler am Stück

28,90€ pro Person

**Büffet ab 30 Personen möglich!**



# *Bayerisches Buffet* *möglich ab 30 Personen*

*Boarisch, münchnerisch einfach gwa´d*

Ofenfrisches Bauernbrot und Brez´n mit Fassbutter  
und hausgemachten Griebenschmalz

\*\*\*

Marinierter Tafelspitz in Radieserl-Kräutervinaigrette,  
Frischer Gärtnerradi, knackige Radieserl und Schnittlauchbrote  
Münchener Wurstsalat von Regensburgern  
Schweizer Wurstsalat mit Allgäuer Emmenthaler  
Kalter Braten mit Meerrettichsahne und Fassgurken  
Bauerngeräuchertes vom Granerhof mit Schmalzbrot  
Geräucherte Bodenseeforellen mit Sahnemeerrettich  
Cremiger Obatzda mit roten Zwiebelringen

\*\*\*

Münchner Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, knackige Blattsalate  
Gartengurkensalat mit Sauerrahmdressing

\*\*\*

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Kartoffeln

\*\*\*

Ofenfrischer Krusten-Schweinebraten vom Granerhof  
Glacierte hintere Kalbshax'n, knusprig gegrillte Mangfallente  
Rösch gebratenes Spanferkel mit Dunkelbiersauce  
mit gebratenen kleinen Kartoffeln, Kartoffelknödel  
Semmelknödel, Specksauerkraut,  
Blaukraut und knackigem Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Bayrisch-Creme mit Himbeermark  
Fruchtsalat von frischen Früchten der Saison mit Sahne  
Ofenfrischer Topfenstrudel & feiner Apfelstrudel mit Vanillesauce

\*\*\*

Grosse bayerische Käseauswahl mit herzhaftem Bavaria Blue,  
rassigem Andechser Romadur, Allgäuer Bergkäse Emmenthaler  
Obatzda und frischen Weintrauben

40,90 € pro Person

**Büffet ab 30 Personen möglich!**

# Augustiner Spezialitätenbuffet möglich ab 50 Personen

Ein Münchner Highlight für Sie und Ihre Gäste

Ofenfrisches Bauernbrot und Brez'n mit Fassbutter  
und hausgemachtem Griebenschmalz

\*\*\*

„Triologie aus der Räucherammer“ - Räucherlachs, Matijesfilet und Forellenfilet – dazu  
Sahnemeerrettich und Sauce „Hausfrauen Art“

Luftgetrockneter roher Schinken mit saftiger Cavaillon Melone

Bauerngeräuchertes mit Fassgurken und frischem Kren

Münchener Wurstsalat aus Regensburgern mit roten Zwiebeln

„Unser Klassiker“ Scampisalat in feiner Cocktailsauce auf  
einem Bett von Gärtnersalat

\*\*\*

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Kartoffeln

\*\*\*

Münchner Kartoffelsalat, Speckkrautsalat

Knackige Blattsalate mit unserem Hausdressing

Gartengurkensalat mit Sauerrahmdressing

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef

Rösch gebratene Bauernente,

Rösch gebratenes Spanferkel mit Dunkelbiersauce

Blaukraut, knackiges Marktgemüse,

Kartoffelgratin, kleinen Kartoffelknödel und Butterschmelze

Frisch vom Grill vor Ihren Augen zubereitet

Zanderfilet und Scampispieße mit Kräuterbutter

\*\*\*

Hausgemachte Bayrisch-Creme mit Himbeermark

Fruchtsalat von frischen Früchten der Saison mit Sahne

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Ofenfrischer Topfenstrudel & feiner Apfelstrudel mit Vanillesauce

\*\*\*

Grosse bayerische Käseauswahl mit herzhaftem Bavaria Blue, Allgäuer Bergkäse  
rassigem Andechser Romadur, Obatzda, Emmenthaler, Gouda, Butter-Kümmelkäse  
und frischen Weintrauben

61,50 € pro Person

**Büffet ab 50 Personen möglich!**

# *Bayerischer Abend* *möglich ab 100 Personen*

*inkl. bayerische Unterhaltungsmusik (Alleinunterhalter) von 19:00 - 24:00  
50l Eichenholzfass Augustiner Hell - wie auf der Wiesn  
vor den Augen Ihrer Gäste gezapft oder zum Selberzapfen*

## *Oktoberfestbuffet Buffet - geniessen Sie mit Ihren Gästen Wies'n Stimmung das ganze Jahr*

Auf den weiß/blau gedeckten Tischen eingesetzt

Ofenfrisches Bauernbrot und Brez'n mit Fassbutter  
und hausgemachtem Griebenschmalz

\*\*\*

Marinierter Tafelspitz in Radieserl-Meerrettichvinaigrette,  
Frischer Gätnerradi, knackige Radieserl und Schnittlauchbrote,  
Bayerische Bauernsülze mit roten Zwiebeln  
Münchener Wurstsalat von Regensburgern,  
Schweizer Wurstsalat mit Allgäuer Emmenthaler  
Kalter Braten mit Meerrettichsahne und Fassgurken  
Niederbayrisches Bauerngeräuchertes mit Schmalzbrot  
Geräucherte Ammersee-Forellen mit Sahnemeerrettich  
Cremiger Obatzda mit roten Zwiebelringen

\*\*\*

Münchner Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Gurkensalat mit Sauerrahmdressing  
Knackige Blattsalate mit unserem Hausdressing

\*\*\*

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Kartoffeln

\*\*\*

Rösch gebratenes Spanferkel mit Dunkelbiersauce, knusprig gebratene Schweinehexen  
Niederbayerische Bauernhendl, Münchner Leberkäse, Glacierte Kalbshaxe  
Semmelknödel, Specksauerkraut,  
Blaukraut und knackigem Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Bayrisch-Creme mit Himbeermark  
Ofenfrischer Topfenstrudel & feiner Apfelstrudel mit Vanillesauce

\*\*\*

Grosse bayrische Käseauswahl mit herzhaftem Bavaria Blue, Allgäuer Bergkäse  
rassigem Andechser Romadur und frische Weintrauben

61,50€ pro Person

## Erweiterungsmöglichkeiten

### Vegetarische Erweiterungsmöglichkeit für Ihr ausgewähltes Büffet: (Aufpreis)

Gemüsestrudel auf Kräutersahne	8,10 €
Hausgemachte Spinat-Topfen Nudeltascherl mit Tomatenragout mit Parmesan	8,20 €
Hausgemachte Spinatknödel auf würziger Bergkäsesauce und bunten Gemüsewürfeln	8,10 €

Ob Menü oder Büffet ein Highlight ist auch:  
vor den Augen Ihrer Gäste gezapftes oder selbergezapftes  
Augustiner Hell aus einem

30 | Eichenholzfass            auf Anfrage  
                                         oder  
50 | Eichenholzfass            auf Anfrage

## Souvenirs

### Eine Erinnerung an einen schönen Abend zum Mitnehmen für Ihre Gäste

0,50   Nostalgie-Steinkrug mit Augustiner Logo	10,00€ / Stück
0,25   Nostalgie-Steinkrug mit Augustiner Logo	9,00€ / Stück
Hausbrände vom Bergbauernhof „Gut Granerhof“ im Sammler Bügelflascherl Williamsbirne oder Obstler	4 cl    7,80 €

## Getränkekarte

### Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	4,95 €
Campari mit Soda oder Orange	4cl	9,90 €
Aperol Spritz	0,2l	7,90 €
Bayerischer Aperitif (Augustiner Schnitt)		3,40 €

### Bierspezialitäten

Augustiner Edelstoff - hell	0,25l	3,10 €
Augustiner Edelstoff - hell	0,5l	4,50 €
Augustiner Dunkel	0,5l	4,60 €
Augustiner Weißbier - Flasche	0,5l	4,70 €
König Ludwig – alkoholfreies Weißbier	0,5l	4,70 €
Augustiner Pils Flasche	0,33l	4,50 €
Radler	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,50 €
Augustiner "Schnitt"		3,60 €

### Alkoholfreie Getränke

Johannisbeernektar	0,2l	3,40 €
Orangensaft	0,2l	3,60 €
Apfelsaft	0,2l	3,00 €
Apfelsaft-Schorle	0,4l	4,20 €
Tafelwasser	0,4l	3,60 €

Adelholzener Mineralwasser classic / naturell	0,25l	2,95 €
Adelholzener Mineralwasser classic / naturell	0,75l	7,20 €
Coca-Cola*	0,4l	4,30 €
Cola-Mix*	0,4l	4,30 €
Zitronenlimonade	0,4l	3,00 €
Fanta	0,4l	3,80 €
Johannisbeer-Schorle	0,4l	4,95 €
Orangensaft-Schorle	0,4l	4,95 €

\* Koffeinhaltige Limonade mit Farbstoff\*\* kalorienreduzierte Limonade mit Konservierungsstoff Benzolsäure, Süßstoff Saccharin

## Digestif

Obstler "eisgekühlt"	2cl	2,85 €
Wodka Moskovskaya	2cl	2,85 €
Williams Birne	2cl	3,20 €
Jägermeister	4cl	3,80 €
Ramazotti	4cl	3,80 €
Remy Martin V.S.O.P	2cl	4,00 €
Edelstoff Bierbrand	2cl	3,20 €

### **Probieren Sie unsere eigenen Brände vom Bergbauernhof „Gut Granerhof“ im Sammler Bügelflascherl**

Williamsbirne	4cl	8,90 €
Obstler	4cl	8,90 €
weiter Sorten Saisonal auf Anfrage		

## Heiße Getränke

Haferl Tee		3,50 €
Tasse Espresso		2,80 €
Tasse Kaffee / Tasse koffeinfreier Kaffee		3,00 €
Tasse Cappuccino		3,90 €
Milchkaffee / Latte Macchiato		3,90 €
Heiße Schokolade (dunkel / weiß)		4,10 €

## Offene Weine

Grüner Veltliner	0,2l	6,90 €
Blauer Zweigelt	0,2l	6,90 €

## Sekt und Champagner

Prosecco D.O.C.	0,2l	9,50 €
-----------------	------	--------

## Weißweine

Weißburgunder trocken Weingut Wirsching, Franken, Deutschland	0,75l	29,50 €
Würzburger Stein – Silvaner trocken Weingut Staatliche Hofkellerei, Franken, Deutschland	0,75l	32,50 €
Chardonnay Weingut Griwaldi, Venetien, Italien	0,75l	19,90 €
Welschriesling Weingut Sabathi, Steiermark, Österreich	0,75l	32,50 €

## Rotweine

Montepulciano d`Abruzzo IL Poggio di Veneti, Abruzzen, Italien	0,75l	24,90 €
Merlot-Primitivo Apulien, Italien	0,75l	24,50 €
Trefolo Azienda Talento, Toskana, Italien	0,75l	29,50 €
Chateau La Rose Filloi Bordeaux, Frankreich	0,75l	25,00 €

## Schaumweine

Spumante Prosecco DOC	0,75l	32,50 €
Cremant de Bordeaux	0,75l	36,90 €

Auf Wunsch können auch andere Weine besorgt werden.  
Der Preis wird Ihnen zeitnah bekannt gegeben.

## Dekorationsmöglichkeiten

### Menükarten

Gerne erstellen wir Ihnen Ihre Menükarte  
auf Wunsch auch mit Firmenlogo

1-10 Stück je 4,00 €

11-30 Stück je 3,50 €

über 30 Stück je 3,00 €

pro Person 1,50 €

### Stoffservietten

### Tischdekoration

Berechnung nach Aufwand

Blumengestecke /sonstige Dekorationen geben wir auf Wunsch gerne an unsere  
Dekorationsfirma weiter

## Musik/Rahmenprogramm

Alleinunterhalter / 3- Mann Band / 5- Mann Band

Bitte direkt mit den Musikern absprechen

KONTAKTDATEN können weitergegeben werden

### Sperrzeitverkürzung:

190,00 €/pro Stunde inkl. 19% MwSt.



# Checkliste

Checkliste für Ihre Veranstaltung

Datum: \_\_\_\_\_

Festlegung des Termins mit Uhrzeit

- unter Berücksichtigung von Urlaubszeiten oder Feiertagen
- Anlass

Buchen der Räumlichkeiten

- Personenanzahl (Gruppengröße)
- evtl. Buchung von Übernachtungsmöglichkeiten

Absprache mit der Bankettabteilung

- Menü oder Buffet
- Vegetarier
- Kinder

Getränke

- Aperitif
- Alkoholfreie Getränke
- Biere
- Weine
- Digestif
- Kaffee

Dekoration

- Stoffservietten
- Menükarten
- Blumen / Kerzen

Musik / Unterhaltungsprogramm

Technik (Mikro / Rednerpult etc.)

Bezahlung

- was wird vom Veranstalter
- was müssen die Gäste selber zahlen

Veranstaltungsablauf festlegen

Uhrzeit

Eintreffen der Gäste

Essensbeginn

(evtl. Pausen einplanen für Ansprachen und Unterhaltungsprogramm)

Voraussichtliches Ende der Veranstaltung

(evtl. Sperrzeitverkürzung beantragen)

---

AGG Manfred Vollmer Gaststätten GmbH & Co. KG

Neuhauser Straße 27

80331 München

Tel.: 089/231 83-257/ Fax: 089/260 53 79

willkommen@augustiner-restaurant.com/www.augustiner-restaurant.com

Stand: Dezember 2023

Änderungen vorbehalten

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Seite [25]