



Wintersaison 2017/2018

Oktober 2017 - März 2018

Technische Daten und Ausstattung:

- Hüttenmaße:**
- Frontbreite 8 m auf 10 m Tiefe
 - Höhe der Giebelspitze: 4,30 m
- Aufteilung:**
- Barbereich mit eigenem Ausschank:
Weihenstephaner Bier vom Fass
 - Stehbereich an der Bar und Barbereich mit Barhocker
 - Logen: Drei Logen
- Kapazität:**
- 78 Sitzplätze in den Logen
08 rechteckige Tische á 8-14 Personen
mit Sitzbänken mit Rückenlehne
und Weihenstephaner Logo sowie Sitzkissen
 - 03 Stehtische mit insges. je 3 Barhockern
 - 8 Sitzplätze im Barbereich
 - Bis zu 91 Personen abhängig der Veranstaltungsform
- Heizung:**
- die Hütte ist komplett beheizt
- Beleuchtung:**
- Alm-Tischbeleuchtung und Giebel-Strahler
- Kosten:**
- 1.750,00 € Mindestumsatz zuzügl. **150,00 € Raummiete**

Speisenangebot:

Damit beim Hütt'n-Event ein reibungsloser Serviceablauf gewährleistet ist, bieten wir Ihnen ein kleines aber feines Speisenprogramm an, welches die logistischen und infrastrukturellen Besonderheiten dieser Location berücksichtigt.

Buffet- und Menükompositionen:

Die optimalste Lösung für Ihre Veranstaltung ist:

1. Eingesetzte Vorspeise:

- 1.1. und 1.2. mit Fingerfood-Häppchen auf Holzbrettern, i. d. Mitte der Tische eingedeckt oder
- 1.3. mit einer klassischen Vorspeise oder einem Vorspeisenbrett und / oder
- 1.4. mit einer Suppe

2. Hauptspeisen

- 2.1. Klassisch serviert als Tellergericht
- 2.2. Hauptspeisenbuffet mit oder ohne Frontcooking (Frontcooking geht bis Maximum 52 Personen), Beratung ist notwendig

3. Eingesetztes Dessert

1. Häppchen/Fingerfood und Suppen:

*Für Häppchen zum Empfang als Appetizer empfehlen wir, mit 3 - 4 Stück pro Person zu rechnen; für Häppchen als komplette Mahlzeit mit 6 - 8 Stück pro Person.
Die Auswahl kann bei den kalten Häppchen aus bis zu vier verschiedenen Sorten bestehen, bei den warmen aus zwei bis drei verschiedenen Sorten, abhängig von der Gruppengröße.*

1.1. Kalte Häppchen

Vital-Schnitten mit verschiedenen Aufstrichen, Preis pro Stück:	1,70 €
- mit Kräuterfrischkäse und Schnittlauch	
- mit Apfeligriebenschmalz und gerösteten Zwiebeln	
- mit Original Bräustüberls Obazda mit roten Zwiebeln	
- mit Paprika-Trockentomaten-Frischkäse und Radieschenspänen	
- mit Zwiebelmett mit Lauchzwiebeln sowie Radieschen	
Bruschette, geröstete Ciabatta-Scheiben mit verschiedenen Aufstrichen, Preis pro Stück	1,90 €
- mit Oliven-Tapenade und Trockentomate	
- mit Tomatentatar mit roten Zwiebeln und Basilikum	
- mit Ziegenkäse und Rotwein-Zwiebel-Chutney	
- mit Thunfischpaste mit Estragon und Kapern	
Kleine Brezen "natur", pro Stück	1,00 €
Kleine Brezen mit Schnittlauchfrischkäse oder Butter, pro Stück	1,80 €
Grissinisticks mit Südtiroler Speck	1,50 €
Räucherlachslooli (Kräuterpfannkuchen mit Meerrettichcrème und Räucherlachs), auf Holzspieß	1,60 €
Flusskrebsscocktail mit Apfel und Fenchel sowie Thousand Island-Sauce, im Glas	2,90 €
Matjes-Tatar im Kugelglas mit Rote Bete und roten Zwiebeln mit Dill-Crème-Fraîche-Dip	2,90 €

Kleiner Münchner Wurstsalat mit Gurke	2,10 €
Mini-Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kaisersendipp	2,50 €
Kleines Wienerschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce	2,80 €
Geräucherte Entenbrust mit Selleriestreifen, Äpfeln und Nüssen oder mit Blaukraut, Nüssen und Orangen-Kaffee-Dressing	3,20 €
Entenlebermousse mit Apfel-Chutney auf geröstetem Bauernbrot	3,80 €
Kräuter-Panna-Cotta mit Lachstatar und Bruschetta-Segel	2,80 €
Antipasti-Terrine mit Tomaten- und Basilikumpesto auf Rucolabeet	2,20 €
Weidenochsen-Tatar mit Wachtelspiegelei auf Pumpernickelbrot	4,00 €
Kalbstatar mit Limetten-Olivenöl und Kapern an Trüffelcrème und Rucola	3,80 €
Tafelspitzsülze im Glas mit Gemüsewürfeln, dazu Meerrettichcrème	2,10 €
Gemüsesticks (Karotte, Gurke, Sellerie) mit Tomatensugo Cocktail- und Kräuterdipp, pro Set	4,80 €
Spieß von der Vitello tonnato-Roulade mit Apfelkapern	2,80 €
Bresaolaröllchen mit Feigensenf-Frischkäse und Rucola	2,50 €
Räucherlachstatar im Kartoffelnest auf Kräutercrème mit Brunnenkresse	3,50 €
Flusskrebsscocktail mit Mango-, Apfel- und Fenchelwürfeln	3,10 €

1.2. Warme Häppchen:

Die Klassiker:

Zwei California-Pflaumen im Speckmantel	1,50 €
Allgäuer Käsepraline mit Preiselbeer-Dipp	1,80 €
Mini-Fleischpflanzerl in Pfeffer-Cognacsauce oder in Tomatensauce	2,60 €
Ochsenbäckenragout mit Gemüsewürfeln und Kartoffelpurée, serviert im Tumbler	3,80 €
Rahmschwammerl mit Steinpilze und Miniknödel	2,50 €
Quiche Lorraine mit Speck und Lauchzwiebeln	2,20 €
Spieß vom Lachs-Flammkuchen mit Lauchzwiebeln	2,20 €
Pikantes Schnapswürstl mit Paprikarahmkraut und Kaisersenf *	2,80 €
Kleines Rösti mit Räucherlachs und Zitronenpfeffer *	2,90 €
Geflügelspießchen mit einer fruchtigen Curry-Sauce *	2,70 €
Scampispießchen an feuriger Chilisauce "Sweet sour" *	3,80 €
Rosmarinspieß mit Seeteufelmedaillon in Pancettamantel auf Ratatouille *	3,50 €
Yakitorispießchen (Ente) auf Asia-Gemüsecurry *	3,50 €
"Weihenstephaner Würstl-Potpourri" mit dreierlei Senfsorten und frischer Breze sowie zwei Mini-Weißwürsten, Zwei Mini-Pfälzern und zwei Mini-Regensburgern	7,80 €

*** Die Zubereitung dieser Häppchen ist über unser Frontcooking-System möglich (unserem Grill mit eingebautem Kohlefilter).**

1.3. Vorspeisenbretter:

Das "Mog'nratzerl",

Aufstrich-Triologie, bestehend aus Entenrillette, Kräuterfrischkäse und Obazda, dazu verschiedene Bauernbrote und frische Breze, pro Person 3,50 €

"Weihenstephaner Schmankerlplatte", mittig auf den Tischen auf Holzbrett eingedeckt, Südtiroler Speckstiftl, Grissini mit Landschinken, mariniertes Antipastigemüse, Landleberwurst, Trockenwurst, Radi-Radieschen, Schnittlauchbrote, Obazda, Allgäuer Bergkäse, dazu verschiedene Bauernbrote und frische Breze, pro Portion 13,50 €

Als Vorspeisenportion 10,50 €

"Bräustüberls Brotzeitbrett", mittig auf den Tischen auf Holzbrett eingedeckt, Landschinken und Leberwurst, Trockenwurst, Südtiroler Premium-Speck, Obazda, Apfelgriebenschmalz, Haxensülze mit saurer Gurke, kalter Schweinebraten mit Meerrettich, Radi-Radieschen, Emmentaler, Schnittlauchbrote, pro Portion 12,90 €

Als Vorspeisenportion 9,50 €

"Südtiroler Almjause", mittig auf den Tischen auf Holzbrett eingedeckt, mit luftgetrockneter Edelsalami, Grissini mit Landschinken, Südtiroler Speckstiftl, "Grana"-Bröckl, Schüttelbrot und Kräutern, marinierten Oliven, frische Breze, pro Teller 10,50 €

Holzbrett mit edlen italienischen, französischen und alpenländischen Käsen, reichlich garniert mit Trauben, Feigen, Nüssen und marinierten Oliven, dazu Ciabatta-Brot und frische Brezen, pro Portion 12,90 €

Das "Erlebnis-Vorspeisen-Brett"

Hier werden verschiedene kleine Fingerfood-Speisen von der Häppchenkarte zusammengestellt (siehe weiter oben) und mittig vom Tisch auf Holzbrettern serviert.

Kalte Vorspeisen siehe auch Punkt 1.1 sowie unsere Bankett-, Standard- und Saisonangebote. Sondervereinbarungen können nach Rücksprache mit unserem Restaurantleiter getroffen werden.

1.4. Suppen:

Jeweils im Espressoglas serviert, Preis pro Stück 2,20 €

- Kartoffel-Trüffel-Crème mit Croûtons

- Hühnercrème mit Englischem Curry-Senf

- Rote Bete-Crème mit Apfel-Meerrettich-Senfsahne

- Riesling-Senfsüppchen mit Speck und Lauchzwiebeln

- Maronicrème mit Kirschwasser und Zimtstangerl 3,90 €

- Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und gebratener Crevette 3,00 €

Normale Portion 5,20 €

- Petersiliencrèmesüppchen mit Ingwer und gebratener Crevette auf Zitronengrasspieß 3,50 €

Normale Portion 5,20 €

Die Suppen auf der Saison- und Standardkarte siehe Internet.

2. Hauptspeisen

2.1. Warme klassische Speisen:

- **Alpenländisches Käsefondue** mit Schweizer Kirschwasser, dazu verschiedene Gemüse- und Obststücke sowie Brot-Variationen 13,90 €
- **Fleischfondue „Bourgignon“ mit Bouillon**, Hähnchenbrust, Schweinefilet und Rinderfilet, verschiedene Dips (Cocktail, Curry-Mayo, Paprika-Tomaten-Chilidipp, Kräuter-Frischkäse-Crème), dazu Folienkartoffeln mit Kräutercreme, gemischter Salat, frisches Landbaguette und Ciabatta. - Zum Abschluss genießt man die kräftige Bouillon! 18,90 €
- **Weitere Speisen finden Sie bei unseren Bankettangeboten:**
Aufgrund der kleinen Küchenausstattung sowie -kapazität kann maximal 1 Hauptspeise und 1 Vegetarisches Speise ausgewählt werden. Eine Beratung ist hier notwendig.

2.2. Warme Hauptspeisen in Buffetform:

2.2.1. Mit Frontcooking: Für Gruppen bis max. 52 Pers.

Grill-, Nudel- oder Wokgerichte, frisch vor den Augen der Gäste auf unserer neuen Grillstation (ausgestattet mit integriertem Kohlenfilter-Dunstabzug) zubereitet.

Für ein Hauptspeisenbuffet ohne Vor-/Nachspeisenbestellung wird ein Aufpreis in Höhe von 4,00 € pro Person erhoben.

Hier einige Vorschläge:

Bayerisches Berghütt'n- Buffet mit Grillstation, Preis pro Person 22,00 €

Grillstation:

- Schweinefilet-Medaillons
- Zanderfilet
- Würstltrilogie (Nürnberger, Schnaps-, Bierwürstl)

Am Buffet

- Ofenfrische bayerische Ente
- Zucchini-Kartoffelauflauf mit frischen Tomaten und Tomatenbasilikumsugo

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Knödelduett
 - hausgemachte Macaire-Kartoffeln
 - Rahmwirsing
 - frisches Wintergemüse
 - Sauerkraut, Apfelblaukraut
 - Rahmschwammerl-Steinpilz-Rahmschwammerlsauce
 - Silvaner Weißweinsauce
 - Entenjus
-

Mediterranes Buffet mit Grillstation,

Preis pro Person für das Hauptspeisenbuffet MIT Bestellung von Vor- und Nachspeise 22,00 €

Grillstation:

- "Scaloppini di vitello", kleine Kalbsschnitzel
- Kleine Steakmedaillons mariniert mit italienischen Kräutern
- Seeteufel im Pancettamantel mit Rosmarinspieß

Am Buffet:

- Schweinefilet im Pancettamantel mit Steinpilz-Schwammerlsauce

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- kleine KräuterPELLKartoffeln
 - hausgemachte Macaire-Kartoffeln
 - Ratatouille
 - frisches, saisonales Gemüse
 - Zitronenbutter und Kräuterbutter
 - Zitronen-Kalbsjus
 - Pfeffer-Cognac-Sauce
 - Zucchini-Kartoffelauflauf mit frischen Tomaten und Tomatenbasilikumsugo
-

Premiumbuffet mit Grillstation, Preis pro Person

23,90 €

Grillstation:

- Ochsenlende Medaillons
- Escalopes vom Milchkalbrücken
- Seeteufel im Pancettamantel auf Rosmarinspieß
- Marinierte Riesengarnelen

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Rosmarin-Pellkartoffeln
 - Zucchini Auflauf mit Spinat-Kartoffeln und frische Kräuter Tomaten
 - Polentataler mit Spinat und Gorgonzola überbacken
 - feines Ratatouille
 - frisches saisonales Gemüse
 - Weißweinsauce mit Limettenblättern
 - Pfeffer-Cognac-Sauce
 - Sauce Bearnaise
 - Tomaten-Basilikumsugo
-

2.2.2. Warme Speisen in Buffetform ohne Frontcooking

Siehe klassische Buffets Bayerisch I, Bayerisch II, Mediterran in unserem separaten Angebot.

Auf Anfrage können wir auch ein ganze Kalbskeule oder Schinkenbraten für Sie zubereiten, die mit modernster Gartechniken in bester Qualität zubereitet werden.

Weitere Buffets individuell nach Absprache mit unserem Restaurantleiter.

Einheitliche Menüs mit klassischem Service siehe unsere Bankettangebote bzw. individuelle Beratung durch unsere Restaurantleiter.

3. Unsere Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis	6,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren, serviert im Weckglas	6,50 €
Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an Schattenmorellen-Ragout mit Eierlikör-Vanillespiegel	7,80 €
Warmes Apfeltartelette auf einem Karamelcrèmespiegel mit Walnusseis	7,50 €
Hausgemachter Apfel-Kaiserschmarrn oder Topfenschmarrn mit Waldbeerenragout und Zwetschgenkompott	7,80 €
"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert im Mini-Bügelglas:	
- Dessert-Potpourrie mit zwei verschiedenen Gläschen*	5,60 €
- Dessert-Potpourrie mit drei verschiedenen Gläschen*	8,40 €
"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert auf großem Holzbrett Dessert-Potpourrie mit zwei Gläschen, zusätzlich mit hausgemachtem Apfel-Kaiserschmarrn oder Topfenschmarrn, sowie Zwetschgenkompott	

* Dessert-Variationen für das Potpourrie in kleinen Gläschen:

- Topfenmousse mit Erdbeermark
- Zitronenmousse mit Krumbelkeks und Zitronengelée
- Apfelstrudelmousse mit Bratapfellokör und Vanillesauce
- Weißbier-Tiramisu mit frischen Himbeeren
- Mango-Tiramisu mit Amarettinibrösel
- Duett vom Schokoladenmousse (schwarz/weiß) mit Schattenmorellen-Ragout
- Crème brûlée mit Lavendelparfum
- Mango-Papaya-Salat mit frischer Minze
- Grießflammerie mit Apfelragout und Cassishäubchen
- Baumkuchen-Törtchen
- Kleines Kaffeetörtchen
- Panna cotta mit Minzgelée und Himbeerragout
- Parfaits im Espressoglas:
 - Erdbeerparfait mit Himbeerragout
 - Mohnparfait mit Mangoragout
 - Zitronenparfait mit Beerenragout
 - Kiwi-parfait mit Himbeerragout

Unser neues Dessert-Highlight:



**Schoko-Brunnen mit frischen
Früchten, pro Person**

3,50 €

*Als Buffet serviert.
(Nur in Kombination mit einem
weiteren Dessert möglich.)*

Getränke-Angebot

Aperitif und "Winter-Warmers":

Im Salettl/Biergarten können wir Ihren Empfang vorbereiten. Der Bereich ist leicht geschützt vom schlechten Wetter und ist mit Decken-Heizung ausgestattet.

Bei optimalen Bedingungen kann im Biergarten ein Lagerfeuer gemacht werden mit Stehtischen rund um das Feuer platzieren. Anschließend geht's dann in der Hütte weiter.

- Hausgemachter "Meraner Apfelpunsch" mit Apfelwürfel und Rum 0,2 l	3,50 €
- "Heißer Hugo" mit Weißwein, Limettensaft und Minze 0,2 l	3,50 €
- Heidelbeerglühwein 0,2 l	3,50 €
- Alkoholfreier Fruchtpunsch 0,2 l	3,50 €
- Glas "Fraenzi", Spumante, Schloss Castell, Franken 0,1 l	3,50 €
- Weihenstephaner Helles bzw. Weißbier im Pfiffglas, 0,2 l	2,20 €

Biere 0,5 l:

Vom Fass: Helles 3,40 €, Weißbier 3,60 €

In Flaschen: Leichtes und alkoholfreies Weißbier sowie Tradition Dunkles	3,60 €
Vitus Weizenbock	4,00 €

Softdrinks:

Adelholzener 0,75 l, still und Classic	5,30 €
Apfelsaft-, Johannisbeersaftschorle 0,5 l	3,60 €
Zitronenlimo 0,5 l	3,00 €
Spezi, Coca Cola, Fanta 0,5 l	3,60 €

Weine:

Silvaner 0,25 l 4,40 €, Zweigelt 0,25 l 4,40 €, Weinschorlen 0,4 l 4,90 €

Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte/ Internetseiten, gerne beraten wir Sie!

Schnäpse:

- Lantenhammer-Schnapsleiter: Marille, Williams, Waldhimbeere, Haselnuss	4,50 € - 5,20 €
- Aus der Doppelmagnum: Obstler Barrique 2 cl	4,50 €
- In 2 cl: Jägermeister, Hirschkuss, Willi, Obstler, Feigling	3,00 € - 3,50 €

Das Getränkeprogramm kann individuell an die Veranstaltung angepasst werden.