



Bankettangebote



Verehrter Gast, bei den hier angebotenen Gerichten handelt es sich um exklusive Angebote, die nicht auf unserer Standard-Speisekarte aufgeführt sind.

Aus diesem Grunde können Sie nur mit einer Vorbestellung serviert werden.

Wenn Sie Gerichte aus diesen Angeboten für Ihre Veranstaltung auswählen möchten, bitten wir Sie, Folgendes zu beachten:

- Die Mindestabnahme-Menge eines Gerichts liegt bei 10 Portionen.
- Spätestens drei Werktage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Anzahl der bestellten Speisen.
- Die Vor- und Nachspeise sollte einheitlich gewählt werden.
- Als Hauptspeise können zwei verschiedene Gerichte ausgewählt werden, wenn dem Bräustüberl die jeweilige Anzahl der Gerichte drei Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitgeteilt werden kann (unter Berücksichtigung der Mindestabnahme-Menge). Ansonsten bitten wir auch hier darum, eine einheitliche Hauptspeise auszuwählen.
- Sollten Sie Ihre Wahl erst vor Ort treffen können, bitten wir Sie, aus unseren Angeboten der Standard-Speisekarte auszuwählen.

An Räumlichkeiten können wir Ihnen Folgendes anbieten:

Raum	max. Pers.zahl	Mindestumsatz bei exklusiver Nutzung (für Speisen & Getränke)
Stephanskeller Unser historischer Gewölbekeller	220 Personen	4.000,00 €
Eventbereich im 1. OG Bestehend aus Barockstube Hochschulstüberl und Bierstüberl	070 Personen 016 Personen	1.750,00 €
Weißbierstüberl	030 Personen	700,00 €
Kutscherstüberl	022 Personen	450,00 €
Korbinianstüberl	012 Personen	250,00 €

VORSPEISEN:

Saisonale Blattsalate mit gebratenen Austernpilzen,
gerösteten Sonnenblumenkernen, Croûtons, frischen Kräutern, Balsamicodressing ^{7,8} 9,50 €

"Bräustüberls Brotzeitplatte",

auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:

Edel-Salami, Mini-Fleischpflanzerl, Leberwurst, Schinken,
kalter Braten, frischer Meerrettich, Bergkäse, Essiggurke, Radi,
Obazda, Radieschen, saisonale Frischkäse- und Schnittlauchbrotten,
dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen ^{2,3,5,7,8}

kleine Portion 10,50 €
große Portion 13,90 €

"Weihenstephaner Schmankerlplatte",

auf großen Holzbrettern mittig am Tisch eingedeckt:

Mariniertes Antipasti-Gemüse (Zucchini, Paprikaschoten, mit Frischkäse
gefüllte Babypaprika und Oliven, dazu Parmesanspäne), Grissinistangerl
mit Landschinken, Südtiroler Premium-Speckstiftel, Obazda mit roten Zwiebeln,
Bresaolaröllchen mit Feigensenf-Ziegenfrischkäse und Rucola, Edelsalami,
Radi-Radieschen, Schnittlauchbrote, Fleischpflanzerl,
dazu verschiedene Bauernbrote und Brezen ^{2,3,7,8}

kleine Portion 11,50 €
große Portion 14,50 €

VORSPEISEN-ETAGERE:

Etagere mit drei Ebenen | pro Ebene = eine Vorspeisensorte | eine Etagere = für vier Pers.

Stellen Sie aus folgender Auswahl Ihre individuelle Dreier-Etagere zusammen
mit drei versch. Vorspeisen:

Vitello Tonnato mit Limette und Apfelkapern garniert,
Radicchiosalat-Sträußchen ⁸ 3,50 €

Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Karotten Aubergine, Artischocken,
glasierte Zwiebeln, marinierte Oliven) und Grissini mit Landschinken,
Parmesanspänen dazu saisonale, lauwarm gebratene Pilze ^{5,7,8} 3,00 €
(vegetarisch: ohne Schinken / vegan: ohne Schinken und Parmesan)

Lachs-Potpourrie: Gebeizter Lachs, Räucherlachs und Lachstatar,
dazu Zucchinirollchen mit Meerrettichmousse ^{5,8} 4,00 €

Rote Beete-Carpaccio mit hausgeräuchertem Lachsfilet und Wasabicreme ⁵ 4,00 €

Klassisches Rindercarpaccio mit Zitronen-Olivenöl,
Parmesanspänen und Salatsträußchen ⁸ 3,50 €

*Bresaola-Carpaccio mit gebratenen saisonalen Pilzen,
Ruccolasalat, Walnüssen und Walnussdressing* 3,80 €

*Lachstatar auf marinierten Advocadowürfeln
und Zitronen-Pfeffercrème, garniert mit Crevetten* ⁸ 4,50 €

*Südtiroler Speckplatte mit Gurke, Meerrettich,
Apfelgriebenschmalz und Schüttelbrot* 3,90 €

*Käsevariation: Original Bräustüberls Obazda, Bergkäse,
Pfefferbrie, Bavaria Blue, Parmesan, dazu Chutney von
Feigen garniert mit Nüssen und Trauben* ⁸ 4,20 €



Kombinationen mit kleinen Gläschen:

- *Flusskrebs in leichter Thousand Island Sauce
mit Apfel- u. Fenchelwürfeln* ⁸ 4,20 €
- *Tafelspitzsülze mit Pfeffercrème* 3,00 €
- *Kräuter-Panna Cotta mit Saiblingstatar und Brotsegel* ⁸ 3,50 €
- *Quinoa-Salat mit Gemüsewürfeln und Currycreme* 2,50 € (vegetarisch + vegan)

Vorspeisen im klassischen Tellerservice können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

SUPPEN:

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Gemüsewürfeln und frischem Schnittlauch 4,20 €

Festtagssuppe, klare Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen ⁸ 4,90 €

*Petersiliencrèmesüppchen mit Ingwer verfeinert, dazu eine Riesengarnele
auf Zitronengrasspieß, im WECK-Glas serviert* ⁸ 5,90 €

Saisonale Suppen nach Rücksprache mit dem Küchenchef:
z.B.: Bärlauchsuppe mit Spargelklößchen, Spargelsuppe mit weißen und grünen
Spargelstücken, Tomatensuppe mit Mini-Bällchen, Pfifferlingcrèmesuppe, etc.

HAUPTSPEISEN - Reindl - in der Mitte der Tische in großen Reindl'n serviert:*"Wies'n-Reindl"**Schnaps-, Bier- und Nürnberger Würstl, Schweinshaxe (ausgelöst in kl. Portionen) und Krustenbraten, Sauerkraut, halbierte Kartoffel- und Semmelknödel**extra serviert: Mittelscharfer Senf und Dunkelbiersauce, pro Person^{2,3,7,8} 16,90 €**extra dazu: Kraut- und Kartoffelsalat, pro Person 17,90 €**"Schmankerl-Reindl"**Frische knusprige Ente, zartes Kalbsfricandeau, Kartoffelknödel* und Apfelblaukraut oder saisonales Gemüse**extra serviert: Entenjus, Kaisersensfsauce Kalbssauce, pro Person² 18,90 €*** statt Knödel mit Rosmarin-Pellkartoffeln (internationale Gäste)**"Mediterranes Reindl" (vegetarisch)**Zucchini Auflauf mit Spinat, frische Tomaten und Kartoffelscheiben**Mit Bergkäse überbacken, dazu Tomatensugo⁸**10,50 €*

Weitere Reindl-Variationen können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

HAUPTSPEISEN - Tellergerichte:**Fleisch:***Spanferkel im Ganzen mit Dunkelbiersauce präsentiert vom Chef vor den Gästen (einheitl. Hauptspeise ab 30 Pers.)**mit Blaukraut oder Krautsalat, dazu Kartoffelknödel^{6,7} 16,90 €**Marinierte Entenbrust, rösch gebraten, an Dornfelder Rotweinsauce, dazu Broccoli mit Mandelbutter und Kartoffelrösti**18,50 €**Kalbsfricandeau, in Korbinian-Doppelbockbier-Sauce geschmort, dazu Monschauer Senfsauce mit glasierten Schalotten, Gemüsebouquet und Herzoginnenkartoffeln^{2,8} 17,90 €**Hausgeräuchertes Schweinefilet im Mangold-Pancettamantel, mit Monschauer Kaisersenf-Sauce, saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln^{2,7,8} 16,90 €**Almochsenlende, im Ganzen rosa gebraten (sous vide), dazu Rotwein-Schalotten-Sauce, Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln 20,50 €**Duett von Almochsenlende (sous vide), im Ganzen in Bergwiesenheu gegart, mit Heucrémesauce und Ochsenbäckchen, in Korbinianbier geschmort, dazu Gemüsebouquet und Rosmarin-Pellkartoffeln⁸ 19,50 €**Milchkalbslende, im Ganzen rosa gebraten, an einer niederbayr. Morchelsauce, saisonal mit Pfifferlingen oder Steinpilzen, frischem Gemüse und Kartoffelgratin⁸ 22,50 €
- alternativ mit Kalbsfricandeau 18,50 €**Duett von Milchkalb- und Ochsenlende rosa gebraten (sous vide), an Morchelcreme und Bordelaise-Sauce, Gemüseschiffchen und Gratinkartoffelwürfel 22,00 €*

Fisch:

*Mariniertes Zanderfilet, pochiert in Olivenöl,
auf gelber Paprika- Kartoffel-Mousseline, an Tomaten-Senf-Sud⁸* 18,50 €

*Wolfsbarsch, kross gebraten, auf einer Lasagne von mediterranem Gemüse,
dazu Kartoffelperlen und Prosecco-Schaum⁸* 18,50 €

*Duett vom Zander und Lachs auf Spinatbeet,
Flusskrebssauce mit Steinpilzen* und kleinen Pellkartoffeln* 19,90 €
**oder Limetten-Kaffirblätter-Sauce (vegetarisch)*

Weitere Fischgerichte finden Sie auf unserer Standard-Speisekarte bzw. können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

Vegetarisch:

*Bandnudeln mit Steinpilz-Rahmschwammerlsauce,
Schmortomaten und Rucola, dazu Parmesanspäne⁸* 10,50 €

*Zucchini-Gemüse-Auflauf mit Tomatenscheiben auf Blattspinat, Kartoffeln
mit Bergkäse überbacken, dazu Tomaten-Basilikum-Sugo⁸* 10,50 €

*Hausgemachter Südtiroler Schlutzkrapfen (Nudeltaschen) mit saisonaler Füllung
auf saisonalem Gemüse* 12,50 €
z. B.: Steinpilze, Kürbis, Pfifferlinge, Bergkäse, Spinat, uvm.

Vegan:

*Hausgemachtes Gemüsecurry mit Ingwer und Kokosmilch,
dazu Süßkartoffeln oder Basmati-Reis* 12,00 €

*Hausgemachte Gemüsepfanzerl auf Ratatouille, überbacken mit veganem Käse
und Schalottenschmelze an Salatbouquette* 12,00 €

Weitere vegetarische und vegane Gerichte finden Sie auf unserer Standard-Speisekarte bzw. können wir gerne saisonal und individuell auf Anfrage anbieten.

HAUPTSPEISEN - Buffets:

Diese Preise gelten bei den Buffets nur, wenn zudem eine Vor- und Nachspeise ausgewählt wird.
Für ein Hauptspeisenbuffet ohne Vor- und/oder Nachspeisenbestellung wird ein Aufpreis
in Höhe von 4,00 € pro Person erhoben.

Klassisch bayerisches Hauptspeisenbuffet**ab 35 Personen, Preis pro Person****26,50 €**

*Pouladebrust supreme „Toskana“ mit Parmaschinken und Salbei gefüllt
auf Ratatouille (Sommer: April-August)*

Knusprige Ente mit Entenjus (Winter: Sept.-März)

Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce (wird vor dem Gast tranchiert)

Kalbsfrikandeau mit Kaisersensauce⁸

Lachsmedaillons mit Lauchgemüse und Limetten-Sensauce^{2,8}

*Zucchini-Kartoffel-Gratin mit Spinat, frischen Kräutertomaten und Kartoffelscheiben,
überbacken mit Allgäuer Bergkäse, dazu Tomatensugo⁸*

Beilagen:

Eierspätzle, Kartoffel- und Semmelknödel, Kräuter-Pellkartoffeln und Marktgemüse,^{2,8}

**Sommer: hausgemachter Kraut- und Kartoffelsalat*

Winter: Rahmwirsing und Apfelblaukraut

Mediterranes Hauptspeisenbuffet**ab 35 Personen, Preis pro Person****28,50 €**

Schweinefilet im Pancettamantel mit Thymianjus⁷

„Saltimbocca“

Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei, kalbs limonenjus⁷

Knusprige Entenbrust mit Balsamicosauce

Lachsmedaillons auf Fenchelgemüse mit Proseccosauce parfümiert mit Pastis

Gemüselasagne mit Parmesan und Gorgonzola überbacken, dazu Tomatensugo^{2,3,8}

Beilagen:

Rosmarin-Pellkartoffeln, frisches Ratatouille, Macaire-Kartoffeln, saisonales Gemüse⁸

Hauptspeisenbuffet mit Front Cooking-Grillstation
 (nur im Stephanskeller möglich)
oder mit Tranchierstation (Barockstube - ohne Grillstation)

Bayerisches Buffet mit Grillstation

ab 35 Personen, Preis pro Person

27,50 €

Grillstation:

- Schweinefilet-Medaillons (Tranchierstation - frisch vor dem Gast geschnitten - Barockstüberl)
- Zanderfilet
- Würstltrilogie (Nürnberger, Schnaps-, Bierwürstl) ^{2,3,7}

Am Buffet:

- Pouladebrust supreme „Toskana“ mit Parmaschinken und Salbei gefüllt
(Sommer: April-August)
- Ofenfrische bayerische Ente (Winter: Sept.-März)
- Zucchini-Kartoffelauflauf mit frischen Tomaten und Tomatenbasilikumsugo ⁸

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

Knödelduett, hausgemachte Macaire-Kartoffeln, frisches Marktgemüse, Paprika-Rahmkraut
 Rahmschwammerl mit saisonalen Pilzen, Silvaner Weißweinsauce, Entenjus

Sommer: Ratatouille vom frischen Gemüse,

Winter: Rahmwirsing, Apfelblaukraut

Premium-Buffet mit Grillstation

ab 35 Personen, Preis pro Person

30,50 €

Grillstation:

- Ochsenlende Medaillons (Tranchierstation - frisch vor dem Gast geschnitten - Barockstüberl)
- Escalopes vom Milchkalbrücken
(Kalbslende: Tranchierstation - frisch vor dem Gast geschnitten - Barockstüberl)
- Seeteufel im Pancettamantel auf Rosmarinspieß ^{2,3,7}
- Entenbrust rosa gebraten

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Rosmarin-Pellkartoffeln
- Zucchini Auflauf mit Spinat-Kartoffeln und frische Kräuter Tomaten ⁸
- Lauchgratin
- feines Ratatouille
- frisches saisonales Gemüse
- Weißweinsauce mit Limettenblättern ⁸
- Pfeffer-Cognac-Sauce
- Sauce Béarnaise
- Tomaten-Basilikumsugo

Zu jedem Buffet wahlweise zusätzlich bestellbar:

„Salat-Ecke“, mit gemischten Blattsalaten, mariniertem Karottensalat, Tomatensalat
 mit roten Zwiebeln, Gurken in Senfcrème, bunte Paprika, hausgemachter Kartoffel-
 und Krautsalat, dazu zweierlei Dressings ^{2,7}

3,80 €

DESSERTS:

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis ⁸	6,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ⁸	6,90 €
Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an Schattenmorellen-Ragout mit Eierlikör-Vanillespiegel ⁸	8,80 €
Warmes Apfeltartelette auf einem Vitus-Weizenbock- Karamelcrèmespiegel mit Walnusseis ⁸	8,50 €
Hausgemachter Apfel-Kaiserschmarrn und Zwetschgenkompott ⁸ (Bankett-Portion)	7,80 €

"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert im Mini-Bügelglas:

- Dessert-Potpourrie mit zwei verschiedenen Gläschen*	7,00 €
- Dessert-Potpourrie mit drei verschiedenen Gläschen*	10,50 €

**"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert auf großem Holzbrett
Dessert-Potpourrie mit zwei Gläschen, zusätzlich mit
hausgemachtem Apfel-Kaiserschmarrn oder Topfenschmarrn,
sowie Zwetschgenkompott ⁸**

10,90 €

*** Dessert-Variationen für das Potpourrie in kleinen Gläschen:**

- Topfenmousse mit Erdbeermark ⁸
 - Apfelstrudelmousse mit Bratapfellikör und Vanillesauce ⁸
 - Weißbier-Tiramisu mit frischen Himbeeren ⁸
 - Duett vom Schokomousse (schwarz/weiß) mit Schattenmorellen-Ragout ⁸
 - Crème brûlée mit Lavendelparfum ⁸
 - Baileys-Mascarpone mit Amarettini-Crumble und Erdbeerragout ⁸
 - Kokos-Panna cotta mit Mangospiegel ⁸
- Parfaits im Espressoglas:
- Erdbeerparfait mit Erdbeerragout ⁸
 - Zitronenparfait mit Beerenragout ⁸

Unser neues Dessert-Highlight:**Schoko-Brunnen mit frischen Früchten**

Preis pro Person

4,80 €

Als Buffet serviert

(nur in Kombination mit einem weiteren Dessert möglich)

Kann nur für einen Teil der Gruppe bestellt werden (z.B. 30 Portionen bei 100 Gästen)

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxide,
6. Nitritpöckelsalz, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Coffein, 10. Süßstoff, 11. Rauch

**Bei Allergien werden die Speisen nach den Bedürfnissen geplant und vor Ort besprochen.
Die Allergieauflistung ist beim Restaurantleiter erhältlich.**