



# Wintersaison 2016/2017

Oktober 2016 - März 2017

## 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	
Bruschetti, 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 Apfelchutney auf geröstetem Bauernbrot	3,80 €
Kräuter-Panna-Cotta mit Lachstatar und Bruschettasegel	2,80 €
Antipasti-Terrine mit Tomaten- und Basilikumpesto auf Rucolabeet	2,20 €
Weidenochsen-Tatar mit Wachtelspiegelei auf Pumpnickelbrot	4,00 €
Kalbstatar mit Limetten-Olivenöl und Kapern an Trüffelcrème und Rucola	3,80 €
Tafelspitzsülze im Glas mit Gemüsewürfeln, dazu Meerrettichcrème	2,10 €
Gemügesticks (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 €
Flusskrebscocktail 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 €
Pikantem 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'ntratzlerl",**

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 12,50 €

**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 Ciabattabrot 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 Dippes (Cocktail, Curry-Mayo, Paprika-Tomaten-Chilidipp, Kräuter-Frischkäse-Crème), dazu Folienkartoffeln mit Kräutercrème, 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
  - Rösti
  - 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/oder 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 Kartoffelrösti
- 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	
	8,80 €

\* 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 Schokoladensoufflé (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 Minzelée und Himbeerragout
- Parfaits im Espressoglas:
  - Erdbeerparfait mit Himbeerragout
  - Mohnparfait mit Mangoragout
  - Zitronenparfait mit Beerenragout
  - Kiwiparfait mit Himbeerragout

## 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 Mini-Apfel 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:**

- Lantehammer-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.*