



Bankettmappe

ZUM STIFTL - MEIN WIRTSCHAUS

Tal 15

80331 München

Tel: 089 23 88 65 22

Email: info@zum-stiftl.de

www.zum-stiftl.de

#zumstiftl_meinwirtshaus

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Lorenz Stiffl & mein Team

Wirtshaus an der Ecke Hochbrückenstraße

Kapazität Restaurant Gesamt

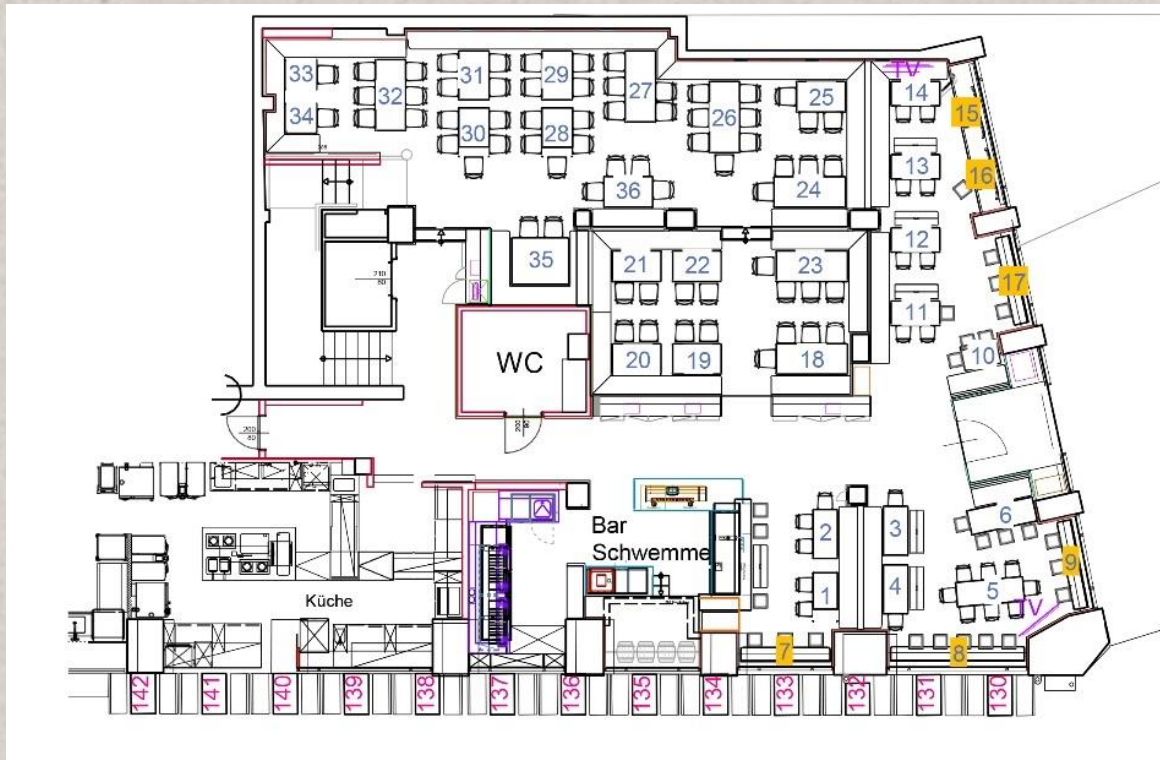
190 PAX

Podest (Tische 18-23)

37 PAX

Schiff (Tische 24-36)

75 PAX



Regional und hausgemacht

Qualität und Regionalität stehen bei uns an allererster Stelle. Deswegen kommen an unsere Speisen nur hochwertige Zutaten aus der Region. Bauernkruste von der **Brotmanufaktur Schmidt**, unser Saibling von der **Eisvogel-Fischzucht aus Molln** und die gschmackige Breze liefert uns die **Bäckerei Piller aus Karlsfeld**.



Hauseigene Stiffl-Metzgerei

Seit fast 10 Jahren werden alle Wurstwaren der Stiffl Gastronomie Betriebe in der hauseigenen Metzgerei von Metzgermeister Andreas Jung und seinem dreiköpfigen Team selbst gemacht. Mit viel Liebe für seinen Beruf entwickelt der Metzgermeister ausschließlich eigene Rezepturen. Pro Woche verlassen circa 2.500 Weißwürste und zu Hoch-Zeiten auch mal eine halbe Tonne Leberkäs' die Metzgerei zu den Stiffl-Betrieben (neben den beiden Innenstadt Wirtshäusern sind da noch das Catering im Grünwalder Stadion und Ingolstadt, Audi Sportpark, sowie alle Stiffl-Festzelte). Zu ruhigeren Zeiten kreiert Andreas Jung auch Spezialrezepte zusammen mit Gästen über Instagram und Facebook, die die Gäste dann vor Ort probieren können. Das Fleisch kommt von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region Ingolstadt und Traunstein.



ZUM EMPFANG

APERITIF UND SPRITZIGES



Stiftl's Wirtshaus Limonade	0,30 l	4,90€
Secco Rose Frank & Frei	0,10 l	4,90€
Vino Frizzante	0,10 l	4,20€
Aperol Spritz	0,20 l	6,50€
Hugo	0,25 l	6,50€
Sommer Spritz	0,25 l	6,50€
Winterbowle	0,25 l	5,90€
Fruchtbowle	0,25 l	5,90€
Bayrischer Secco Rose Frank & Frei	0,75 l	29,00€
Champagner Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	85,00€

Bierfässer Hacker-Pschorr

Bierfass Helles	20 l	180,00€
Bierfass Helles	30 l	260,00€
Bierfass Helles	50 l	420,00€

KULINARISCHES

AM TISCH

Unsere Brotzeitbreze: die Riesenbreze von der Bäckerei Piller, randvoll belegt und garniert mit Leberkäse, Schinken, Käse, Obazda, Salzbutterm, Radieserl und saurer Beilage

langt für 3 bis 5 Personen

je Breze 20,80€

(Das gleiche als Brotzeitbrett serviert mit 4 kleinen Brezen am Tisch)



Dreierlei Aufstriche (Kräuterquark, Obazda, Chili-Leberwurst)

Empfehlung pro Person

6,20€

dazu pro Person eine Breze

1,50€

Kräuterquark und Salzbutterm mit Baguettescheiben pro Person

3,80€

Magentrazerl (Abrechnung pro Stück)

Weißwurst-Brezenkrapferl

1,50€

Obazdapralinen

2,10€

Tatarhäppchen

2,30€



Die Preise sind inkl. MwSt. in EUR und Bedienungsgeld

MEINE JAHRESZEITENMENÜS

FRÜHLINGSERWACHEN (MÄRZ, APRIL, MAI)

Frühlingsfest

Fruchtige Tomaten-Orangensuppe mit Basilikum Croutons	5,90€
Lammkeule mit Pastinaken geschmort, dazu Thymianjus und Grenaillekartoffeln	25,90€
Mascarponecreme an Holunderblüten-Rhabarberragout	5,20€
Gesamt	37,00€

Kräuterfest

Rote Beete Tatar mit Basilikum und Quinoasalat	8,50€
Kalbsfilet mit Frühlingskräutern rosa gebraten auf Spargelgemüse mit Bandnudeln	28,50€
Lauwarme Rhabarbertarte mit Vanilleeis und Minze	6,90€
Gesamt	43,90€

Spargelfest

Spargelsuppe mit Bärlauchpesto und Currycroutons	6,50€
Schrobenhausener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Grenaillekartoffeln und Rinderfilet	30,60€
Weißes Schokoladenmousse mit karamellisierten Spargelspitzen und Erdbeeren	7,20€
Gesamt	44,30€

Fisch

Zanderfilet, knusprig auf der Haut gebraten mit Champignon-Rahmspinat und Kartoffeln	19,90€
--	--------

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Tomatensauce und mariniertem Ruccola	16,90€
--	--------

Vegan

Kokos-Curry Gnocchi mit Frühlingsgemüse und kleinem Blattsalat	15,80€
--	--------

Gerne können Sie auch Ihr Menü aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen

Die Preise sind inkl. Mwst. in EUR und Bedienungsgeld



SOMMERFREUDEN (JUNI, JULI, AUGUST)

Isarschmankerl

Eisgekühlte Gemüsesuppe mit Kräuterbaguette	8,90€
Gebratene Forellenfilets mit Kräuterbutter auf Pfifferlingsrisotto	19,50€
Erdbeeren mit Orangenzucker und Amaretto mariniert, dazu Vanilleeis	5,20€
Gesamt	33,60€

Gartenzeit

Salatauswahl Vitaminus mit Melone und gerösteten Körndl	7,50€
Putenbrustmedaillons mit Rahmreherl und Kartoffelgratin	17,90€
Beerengrütze mit Vanilleschaum	5,80€
Gesamt	31,20€

Kalbpfandl

Bunte Salatauswahl in Balsamicomarinade mit gebratenem Saiblingsfilet	11,50€
Im Pfandl und Schüsseln, tischweise serviert: Geschmorte Backerl und rosa gebratenes Filet mit kräftiger Soße auf buntem Saisongemüse dazu gibt's Butterspätzle und Kartoffelgratin	29,90€
Münchner Duett, unsere hausgemachte Bayrischcreme mit Waldbeersöße und ein lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleschaum	7,90€
Gesamt	49,30€

Fisch

Zanderfilet, knusprig auf der Haut gebraten mit Gemüserisotto	19,90€
---	--------

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Tomatensauce und mariniertem Ruccola	16,90€
--	--------

Vegan

Kokos-Curry Gnocchi mit Sommergemüse und kleinem Blattsalat	15,80€
---	--------

Gerne können Sie auch Ihr Menü aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen

Die Preise sind inkl. Mwst. in EUR und Bedienungsgeld



HERBSTSCHMANKERL (SEPTEMBER, OKTOBER, NOVEMBER)

Stiftls Wiesnzeit

Brotzeitbreze am Tisch eingestellt	5,20€
Wiesnschmankerl im Pfandl, tischweise serviert: Schweinsbraten mit Kruste, Entenstückerl, Sennerwürstl auf Blau- und Sauerkraut mit Semmelknödel, Kartoffelknödel und Bratensauce	21,10€
Kaiserschmarrn im Reindl serviert, mit Apfelkompott und Zwetschgenröster	10,90€
Gesamt	37,20€

Schwammerlzeit

Cremesuppe aus Waldschwammerl mit Speckkrusteln	6,20€
Rinderschmorbraten in kräftiger Burgundersoße mit Preiselbeeren, gebratenen Pfifferlingen und Butterspätzle	19,90€
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Rahmeis	6,90€
Gesamt	33,00€

Ochsenpfandl

Zum Auftakt eine frisch gebackene Pflanzlerbreze mit drei verschiedenen Pflanzlerl aus Kalbfleisch, Lachs und Speck-Kartoffel	7,80€
Kürbis Cappuccino mit gebratener Garnele (für jeden Gast serviert)	9,50€
Im Pfandl und Schüsseln, tischweise serviert: Saftiger Rinderschmorbraten auf Wurzelgemüse und Ochsenfilet am Stück rosa gegart mit reichlich Burgundersoße, dazu gibt`s Semmelknödel und Kartoffelgratin	33,20€
Süßes Trio mit Espresso-Schokoladenmousse, cremiges Vanilleeis und Rotwein Beeren	8,20€
Gesamt	58,70

Fisch

Zanderfilet, knusprig auf der Haut gebraten mit Gemüserisotto	19,90€
---	--------

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Tomatensauce und mariniertem Ruccola	16,90€
--	--------

Vegan

Kokos-Curry Gnocchi mit Herbstgemüse und kleinem Blattsalat	15,80€
---	--------

Gerne können Sie auch Ihr Menü aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen

Die Preise sind inkl. MwSt. in EUR und Bedienungsgeld





WINTERFREUDEN (DEZEMBER, JANUAR, FEBRUAR)

Entenpfandmenü

Kastaniensuppe mit Kirschwasser und gerösteten Mandeln	5,90€
Knusprige Entenstücke auf geschmortem Gemüse im Reindl mit Orangenblaukraut und Kartoffelknödel und reichlich Sauce	20,10€
Das Ganze mit Gans	25,90€
Das Ganze gemischt mit Ente und Gans	23,50€
Zartbittermousse au Chocolat mit Waldbeersöße und Zwetschgenröster	8,20€
Gesamt Ente 34,20€ Gesamt Gans 40,00€ Gesamt gemischt 37,60€	

Wilde Zeiten

Süßkartoffelrösti mit mariniertem Ruccola und Räucherlachs	11,90€
Geschmorter Hirschschlegel und gebratenes Medaillon mit gebratenen Kräuterseitlingen und Butterspätzle	25,30€
Mandelapfelkücherl mit Vanillesöße und Rahmeis	8,90€
Gesamt 46,10€	

Eisige Zeiten

Tomatenessenz mit Basilikumnockerl	7,20€
Lachspflanzerl mit Honig-Senfsoße und Feldsalat	11,50€
Dreierlei vom Kalb im Reindl tischweise serviert: Pflanzerl, geschmorte Haxe und rosa gebratenes Filet auf Winter-Wurzelgemüse mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin	29,90€
Spekulatius-Eis Parfait mit Glühweinsöße	8,50€
Gesamt 57,10€	

Fisch

Zanderfilet, knusprig auf der Haut gebraten mit Gemüserisotto	19,90€
---	--------

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Tomatensauce und mariniertem Ruccola	16,90€
--	--------

Vegan

Kokos-Curry Gnocchi mit Wintergemüse und kleinem Blattsalat	15,80€
---	--------

Gerne können Sie auch Ihr Menü aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen

Die Preise sind inkl. Mwst. in EUR und Bedienungsgeld

Zum Abschluss an der Bar oder am Tisch

(wird in Schälchen serviert)

Erdnüsse		4,90€
Salzstangen		3,90€
Chips		3,90€

Longdrinks

Cuba Libre	0,2 l	8,50€
Gin Tonic	0,2 l	8,50€
Vodka Red Bull	0,2 l	8,50€
Vodka Lemon	0,2 l	8,50€
Jack Daniels Cola	0,2 l	8,50€
Munich Mule	0,2 l	8,50€
Moscow Mule	0,2 l	8,50€

Digestif

Williamsbirne 40%	2 cl	3,50€
Holzfass Williams 40%	2 cl	4,90€
Alte Mirabelle 40%	2 cl	4,90€
Haselnuss 38 %	2 cl	3,90€
Bierbrand 40%	2 cl	3,90€
Jägerknutscher 35%	2 cl	3,00€
Ramazzotti 30%	4 cl	5,50€
Stiftls Rachengurgler 50%	4 cl	6,50€

FLASCHENWEINE WEISS

Sauvignon Blanc „eins zu eins“

Weingut Diehl, Pfalz, Deutschland

trocken, Zitrus, Mango und Melone, frisch am Gaumen, tolle Mineralität. 0,75 l 24,00€

Riesling Muschelkalk Q.b.A

Weingut am Stein Ludwig Knoll, Franken, Deutschland

Enorme Frische und Lebendigkeit bei filigranen Kräuteraromen in der Nase. Aprikosen und Pfirsich am Gaumen. Muschelkalk ist sein prägendes Element. 0,75 l 37,00€

Riesling Juventa

Weingut Divino Nordheim, Franken, Deutschland

trocken, Bukett von frischen Zitronen, Grapefruit und grünem Apfel, feiner Körper mit jugendlicher Fruchtsäure. 0,75 l 22,00€

Chardonnay Selection

Weingut Salzl, Neusiedlersee, Österreich

trocken, strahlendes Sonnengelb mit grünen Reflexen; reifes Obst nach Ananas, Pfirsich, Marille, Zitronengras, Holunder, Stachelbeeren, knackige Birne, frische Mineralität und angenehme florale Noten

0,75 l 29,50€

Divino Grauer Burgunder Q.b.A.

Winzergen. Nordh./M. Franken, Deutschland

Feinwürziger Duft nach Süßholz, Vanille und Honig mit einem Hauch frischer Früchte am Gaumen ein opulenter, ausdrucksstarker Wein mit Potential.

0,75 l 45,50€

RS Weissburgunder Q.b.A.

Weingut Salwey, Baden, Deutschland

Der Weißburgunder zeigt ein intensives Apfelbouquet und eine feine, reife Säure. Ein langer Abgang, Tiefe und ein angenehm aromatischer Nachhall überzeugen vollends.

0,75 l 45,50€

Helle Freude Cuvée (Ri.Mü-Thu.Ba.) QbA

Weingut am Stein Ludwig Knoll, Franken, Deutschland

Fruchtige und spritzig-frische Art. Ein Wein voller Lebendigkeit mit frischen Aromen nach Citrus, Apfel und Holunder. Reines und pures Trinkvergnügen mit einem Hauch Exotik.

0,75 l 28,00€

Heitlinger Eichelberg Pinot Blanc Großes Gewächs

Weingut Heitlinger, Baden, Deutschland

Im Geschmack fruchtig, frisch und weich, ein eleganter Weißburgunder mit ausgeprägter Mineralität und Finesse, feinen Holznoten und den typischen Burgundertönen im Abgang.

0,75 l 69,00€

Bulgarini Lugana DOC

trocken, perfekt zu Frischkäsesorten,

0,75 l 38,00€

FLASCHENWEINE ROT

Ursprung Schneider

Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser, trocken, intensive Beerenaromen nach schwarzen Johannisbeeren, Holunder, Sauerkirschen und frischen Pflaumen, zarte Eichenholznoten, getrocknete Kräuter und Bitterschokolade

0,75 l | 38,00€

Edition St. Valentin Domina

Winzer Sommerach, Franken, Deutschland

trocken, Beerenaroma. Im Geschmack verbinden sich reife, vollmundige Früchte mit leichten Tanninen und einer feinen Vanillenote. Die Domina darf im Sommer auch gerne leicht gekühlt serviert werden.

0,75 l | 25,00€

Spätburgunder „Avantgarde Hölle“

Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz, Deutschland

trocken, leichte Kaffee- und Röstaromen, Erdbeer-Heidelbeer-Kompott, passende Tannine, im Abgang einen Hauch von Zartbitter-Aromen

0,75 l | 39,00€

Kirschgarten Spätburgunder Großes Gewächs

Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland

trocken, der Laumersheimer Kirschgarten Spätburgunder Großes Gewächs wurde durchgegoren und ist geschmacklich, schön trocken. Doch schon beim Anblick beeindruckt die tiefrote Kirschfrucht, die beerig im Glas schimmert und Lust zum Trinken macht. Am Gaumen herrlich saftig, elegant und verfügt über eine geradezu seidige Textur.

0,75 l | 89,00€

Thörle "Hölle" Spätburgunder trocken

Weingut Thörle, Rheinhessen, Deutschland

trocken, in echt burgundischer Stilistik zeigt sich der Wein komplex, mit frischer Fruchtsäure und mit einem Touch kräutriger Gewürze.

0,75 l | 58,00€

Divino Pinot Noir Q.b.A.

Winzergen. Nordh./m. – Franken, Deutschland

trocken, feine Röstaromen begleiten die duftende Brombeer- und Kirscharomatik dieses dichten, komplexen Weines. Jugendliche Tannine tanzen auf der Zunge.

0,75 l | 57,00€

Primitivo di Puglia Di Manduria

Cantolio Manduria, Apulien, Italien

trocken, rubinrot mit violetten Reflexen, intensives Aroma, fruchtig mit Noten von Pflaumen und Kirschen, am Gaumen körperreich, sanft und ausbalanciert.

0,75 l | 28,00€

Allgemeine Veranstaltungs-Informationen

Zusatzkosten

pro Stück

Menükarten	1,50€
Stoffservietten	2,00€
Stoffservietten (Doppelfächer)	2,50€
Tischdecken	3,00€
Stehische mit Hussen	24,00€

Blumenschmuck

auf Anfrage

Weihnachtsdekoration (Tannenzweige, Mandarinen, Nüsse)

kostenlos

Weitere Dekoration gerne auf Anfrage.

Kuchen und Torten

auf Anfrage

Gerne geben wir Ihnen unseren Kontakt.

Tellergeld

Sie können Ihre eigenen Kuchen oder Torten zur Veranstaltung mitbringen.

Tellergeld pro Gast 2,00€

Korkgeld

Sie möchten Ihr Lieblingsgetränk mit zu Ihrer Veranstaltung bringen?

Korkgeld pro Flasche Wein	15,00€	Korkgeld pro Flasche Sekt	18,00€
Korkgeld pro Flasche Prosecco	18,00€	Korkgeld pro Flasche Champagner	22,00€

Allergene und Zusatzstoffe

Bitte informieren Sie uns über etwaige Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten Ihrer Gäste im Voraus.

Preise und Zahlungsbedingungen

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Die Preise sind verbindlich für das Jahr 2019 festgelegt.

Anzahlung

Eine Anzahlung in Höhe von 50% des vereinbarten Menüpreises ist 60 Tage vor der Veranstaltung zu leisten.

Verlängerungspauschale

ab 01:00Uhr

150€ / angefangener Stunde

Stornogebühren

Mehr als 60 Tage vor der Veranstaltung → keine Stornogebühren; 60 bis 7 Tage vor der Veranstaltung → 90% der geleisteten Anzahlung Weniger als 7 Tage vor der Veranstaltung → 100% vom vereinbarten Menüpreis und gebuchte Ausstattung



IHRE NOTIZEN:

A series of horizontal dashed lines providing space for writing notes.

IHRE ANSPRECHPERSON:

Veranstaltungsbüro

+49 89 23886522

info@zum-stiftl.de