

**H A X N B A U E R**

**IM SCHOLASTIKAHAUS**

**MENÜ-UND  
BUFFETEMPFEHLUNGEN**

**2017**

HAXNBAUER IM SCHOLASTIKAHAUS SPARKASSENSTRASSE 6 80331 MÜNCHEN

ÖFFNUNGSZEITEN TÄGLICH VON 11.00 UHR BIS 24.00 UHR

FON 089. 216 654-0

FAX 089. 228 3015

E-MAIL: [haxnbauer@kuffler.de](mailto:haxnbauer@kuffler.de) [www.kuffler.de](http://www.kuffler.de)

Für Firmen und private Feiern können wir Ihnen folgende Räume zur Verfügung stellen.

### **HAXNBAUER IM SCHOLASTIKAHAUS**

Haxn-Grill:	60	Plätze
Haxn-Stubn:	12	Plätze
Kabinett:	90	Plätze
Wirtshaus:	150	Plätze

### **Spezialitäten :**

**Original Schweinshaxn, Kalbshaxn und Enten  
am offenen Buchenholzfeuer gegrillt  
im Ganzen gebratenes Spanferkel.**

### **Ansprechpartner :**

Betriebsleiter:	Matthias Emmert
Bankettleitung:	Andrea Henze
Küchenchef:	Mathias Grubelnik
Restaurantleiter:	Jonas Schleyer Dusan Musulin

Sollten Sie noch Hotelzimmer für Ihre Veranstaltung, Familienfeier oder Ihren Opernbesuch benötigen oder gelegentlich in München sein, möchten wir Ihnen unser 5-Sterne-Hotel „ München Palace “ in Bogenhausen empfehlen.

Nutzen Sie hierfür unser Weekend-Special ab € 260,00 im Doppelzimmer oder ab € 200,00 im Einzelzimmer jeweils inklusive Frühstück.

Fon +49.89.419 71 –817 entgegen ( Angebote je nach Anfrage und Verfügbarkeit ).

## **Verehrte Gäste,**

wir freuen uns über Ihr Interesse am „Haxnbauer im Scholastikahaus“ und stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat bei der Organisation Ihrer Veranstaltung zur Seite.

Unsere Menü- und Buffetempfehlungen repräsentieren die bodenständige bayerische Haxnbauer-Küche ebenso wie internationale Klassiker. Für einen reibungslosen Serviceablauf empfehlen wir bei Reservierungen von mehr als 20 Personen die Auswahl eines gemeinsamen Menüs.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl sieben Tage, die Anzahl der Gäste spätestens einen Tag vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen. Ihre Angaben sind unsere Berechnungsgrundlage.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass eine Rechnungsstellung nur mit Ihrer Kostenübernahmeerklärung mit der rechtsverbindlichen Unterschrift eines Geschäftsführers und der korrekten Anschrift möglich ist. Eine Zusendung von Rechnungen ins Ausland ist uns leider nicht möglich.

**Die folgenden Menü -und Buffetvorschläge sind ab August 2016 gültig,**  
alle anderen Unterlagen und Angebote verlieren an diesem Tage ihre Gültigkeit

### **Wichtiger Hinweis !**

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern haben wir komplette Speisefolgen erstellt. Ihnen bleibt jedoch auch die Möglichkeit offen, aus den einzeln aufgeführten Gerichten Ihr individuelles Menü zusammenzustellen. Beachten Sie bitte, dass die Einzelpreise nur ab 3 Gängen Gültigkeit haben und nicht für Bestellungen à la carte sind.

**Wir erlauben uns, bei der Bereitstellung von Brot und Butter pro Person € 2,00  
in Rechnung zu stellen.**

**Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.**

Wir bitten Sie um Verständnis,  
dass das Einbringen von Speisen und Getränken nicht möglich ist.  
Zu Ihrer Beratung steht Ihnen unsere Bankettleiterin,  
Frau Henze gerne zur Verfügung.  
Sie erreichen unsere Bankettabteilung zu folgenden Zeiten:  
Montag bis Freitag 8:00 Uhr -16:00 Uhr unter

**FON 089. 216 654-0**

**FAX 089. 228 301 5**

oder unter E-Mail: [haxnbauer@kuffler.de](mailto:haxnbauer@kuffler.de)

**Alle Informationen finden Sie auch auf unserer neuen Homepage!**

[www.kuffler.de](http://www.kuffler.de)

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste in unserem Hause begrüßen zu dürfen

# VORPEISEN

## **Bierradi mit Schnittlauchbrot**

feinblättrig geschnittener Rettich,  
Holzofenbrot mit Butter und Schnittlauch  
€ 6,50

## **Südtiroler Speck**

hauchdünn geschnitten, mit Schnittlauchbrot und Bierradi € 9,70

## **Haxnbauer Brotzeitbrett'l**

mit Radi, Radieserl,  
Schnittlauchbrot, Pfefferbeißern, Kaminwurzeln vom Wild,  
Schinkenspezialitäten und Chiemgauer Käse  
serviert mit Hausbrot und ofenfrischer Brez'n  
€ 13,70

## **Geräuchertes Forellenfilet**

mit Salatgarnitur, Sahnemeerrettich  
und Toast  
€ 11,20

## **Gourmetsalat mit Eismeergarnelen,**

marinierte Eismeergarnelen auf Salatvariation  
mit Zitronenschaumsauce und  
Kräuter-Knoblauchtoast  
€ 13,50

## **Variation von Blattsalaten**

### **mit frischen, gerösteten Schwammerln**

Kräutercroutons und Balsamico-Dressing  
€ 10,30

## **Fitness-Salat**

Rohkostsalat aus Karotten, Gurken, Radi, Tomaten und Radieserl  
mit einem leichtem Sauerrahm-Dip € 9,00

## SUPPEN

### **Tafelspitzbrühe**

mit Kräuterpfannkuchenstreifen  
€ 5,50

### **Rinderkraftbrühe**

mit Leberknödel und viel Schnittlauch  
€ 5,70

### **Rinderkraftbrühe**

mit schwäbischen Maultaschen  
€ 5,70

### **Deftige Kartoffelsuppe**

mit Pfefferbeißern  
€ 5,70

### **Schwammerlsuppe**

€ 5,90

### **Kürbissuppe**

mit Ingwer und Kürbiskernöl  
€ 5,90

# DIE WELTBEKANNTEN HAXNBAUER SPEZIALITÄTEN

## **HAXN, SPANFERKEL UND ENTEN**

VOM SPIESS NACH ORIGINAL HAXNBAUER REZEPTUREN AM OFFENEN  
BUCHENHOLZFEUER GEGRILLT

**Scheiben von der Original Münchner Schweinshaxe,**  
knusprig und würzig mit Fasssauerkraut  
und Kartoffelpüree

€ 15,50

**Scheiben von der Original Münchner Kalbshaxe,**  
mit Kartoffelknödel, feines Gemüse

€ 19,30

**Gemischter Haxnteller „Bayern Duo“,**  
Scheiben von der Kalbshaxe und Schweinshaxe  
mit Kartoffelknödel und jungem Gemüse

€ 18,50

**Portion Spanferkel,**  
dazu Majoranäpfel, Fasssauerkraut  
und Kartoffelknödel

€ 21,50

**¼ knusprige Gans**  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 18,50

## HAUPTGERICHTE

### **Münchner Schweinsbraten mit Kruste,**

Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 14,50

\*\*\*

### **Gesottenes Münchner Tellerfleisch**

mit Rahmspinat , Röstkartoffeln und frischer Kren

€ 20,50

\*\*\*

### **Gefüllter Spanferkelrücken in Schwarzbiersauce**

mit Sauerkrautkrusterln und Karottengemüse

€ 22,50

\*\*\*

### **Kuffler Wiener Schnitzel**

zartes Kalbsschnitzel mit Butter gebraten dazu

Petersilienkartoffeln und gemischter Salat

€ 24,00

\*\*\*

### **Saftiges Putensteak vom Grill**

mit Kräuterbutter, Brokkoli und Reis

€ 17,50

\*\*\*

### **Gegrillte Forellenfilets aus der „Gräflich Castell’schen Fischzucht“**

mit Knoblauchkräuterbutter, Petersilienkartoffeln

und Karotten-Lauch-Gemüse

€ 20,50

\*\*\*

### **Zartes Entrecote vom Rind**

mit Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und feinem Gemüse

€ 31,50

\*\*\*

### **Rahmschwammerl**

mit Münchner Semmelknödel

€ 13,00

\*\*\*

### **Reiberdatschi mit Räucherlachs**

Kräuter- Crème Fraîche

€ 12,50

## D E S S E R T S

### **Süße Topfencreme**

mit Ananas- und Pfirsichstücken

€ 5,70

\*\*\*

### **Vanilleeis mit heißen Himbeeren**

€ 7,50

\*\*\*

### **Hausgemachte Beerengrütze**

mit Vanillesauce

€ 7,00

\*\*\*

### **Frische marinierte Erdbeeren (nur zur Saison)**

mit Schlagsahne und Vanilleeis

€ 8,00

\*\*\*

### **Bayrischer Apfelstrudel**

mit Vanillesauce

€ 6,70

\*\*\*

### **Ofenfrischer Topfenstrudel**

mit Himbeermark

€ 6,50

\*\*\*

### **Haxnbauers traditionsreiche Apfelkücherl**

nach Art des Hauses, am Tisch mit Grand Marnier flambiert  
dazu Vanilleeis

€ 9,00

\*\*\*

### **Kirsch-Lebkuchenstrudel (nur im Winter)**

mit Zimteis

€ 7,20



### HAXNBAUERS KLASSIKER MENÜ 1

Bierradi mit Schnittlauchbrot, feinblättrig geschnittener Rettich  
mit gebutterter Holzofenbrotscheibe und frischem Schnittlauch

\*\*\*

**Scheiben von der Original Münchner Schweinshaxn  
knusprig und würzig mit Fasssauerkraut und Kartoffelpüree**

\*\*\*

Haxnbauers traditionsreiche Apfelkücherl nach Art des Hauses, am Tisch mit Grand Marnier  
flambiert dazu Vanilleeis

€ 31,50

### HAXNBAUERS KLASSIKER MENÜ 2

Südtiroler Speck mit Bierradi

\*\*\*

**Scheiben von der Original Münchner Kalbshaxn und Schweinshaxn  
gemischt mit Kartoffelknödel und feinem Gemüse**

\*\*\*

Haxnbauers traditionsreiche Apfelkücherl nach Art des Hauses,  
am Tisch mit Grand Marnier flambiert  
dazu Vanilleeis

€ 37,20

### HAXNBAUERS KLASSIKER MENÜ 3

Südtiroler Speck mit Bierradi

\*\*\*

**Scheiben von der Original Münchner Kalbshaxn  
mit Kartoffelknödel und feinem Gemüse**

\*\*\*

Haxnbauers traditionsreiche Apfelkücherl nach Art des Hauses  
am Tisch mit Grand Marnier flambiert  
dazu Vanilleeis

€ 38,00

### Menü 4

Tafelspitzbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

\*\*\*

**Münchner Schweinsbraten mit Kruste Kartoffelknödel und Apfelblaukraut**

\*\*\*

Bayrischer Apfelstrudel  
mit Vanillesoße

€ 26,90

## Menü 5

Tafelspitzbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

\*\*\*

**Münchner Tellerfleisch auf Rahmblattspinat, mit Meerrettichsoße  
und Petersilienkartoffeln**

\*\*\*

Ofenfrischer Topfenstrudel auf  
Himbeermark

€ 31,40

## Menü 6

Frische Blattsalate vom Markt mit gerösteten Schwammerln  
Kräutercroûtons und Balsamico -Vinaigrette

\*\*\*

**Portion Spanferkel  
mit Sauerkraut, Kartoffelknödel und Majoranäpfeln**

\* \* \*

Süße Topfencreme mit Ananas-  
und Pfirsichstücken

€ 37,50

## VEGETARISCHES MENÜ

Rohkostsalat mit Röstbrotwürfeln und Joghurtdressing

\* \* \*

**Reiberdatschi mit Räucherlachs  
und Kräuter- Crème- Fraîche**

\* \* \*

Zitronensorbet auf Cassisschaum

€ 23,80

## **Unsere schnellen Mittagmenüs:**

### **MITTAGSMENÜ A**

Münchner Schweinsbraten mit Kruste,  
Apfelblaukraut und  
Kartoffelknödel

\*\*\*

Vanilleeis mit warmer Beerensoße  
€ 16,50

### **MITTAGSMENÜ B**

Paniertes Schweineschnitzel mit  
Kartoffel-Gurkensalat

\*\*\*

Bayrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße  
€ 18,00

### **MITTAGSMENÜ C**

Kraftbrühe mit Maultaschenstreifen

\*\*\*

Scheiben von der Original Münchner Schweinshaxn knusprig und würzig –  
mit Fasssauerkraut und Kartoffelpüree  
€ 18,50

### **MITTAGSMENÜ D**

Deftige Kartoffelsuppe mit Pfefferbeißern

\*\*\*

Leberkäse von der eigenen Metzgerei mit Kartoffel-Gurkensalat  
€ 13,50

### **MITTAGSMENÜ E**

Kräftiges Rindergulasch in Dunkelbiersoße, Butterspätzle und gemischter Salat

\*\*\*

Süße Topfencreme mit Ananas-und Pfirsichstücken  
€ 18,50

### **MITTAGSMENÜ F**

Gebratenes Zanderfilet, Petersilienkartoffeln, Knoblauchbutter  
und Remouladensoße

\*\*\*

kleine Portion Apfelstrudel mit Vanillesauce  
€ 16,50

**Für Brot und Butter erlauben wir uns, pro Person € 2,00 in Rechnung zu stellen.**

# **B a y r i s c h e s B u f f e t**

Gemischte Schinkenplatte, Bauernspeck, Pfefferbeißer, Haxnsülze  
hausgemachte Leberwurst, Griebenschmalz, Rucola-Creme  
Bierradi mit Schnittlauchbrot, Rindfleischsalat  
Krautsalat, Kartoffelsalat  
Gurkensalat, Bayrischer  
Wurstsalat  
\*\*\*

Deftige Kartoffelsuppe  
\*\*\*

Schweinshaxe, Kalbshaxe, Nürnberger Rostbratwürstel  
Fleischpflanzerl, Leberkäse, Sauerkraut  
Kartoffelpüree, Röstzwiebeln  
Bratensaft  
\*\*\*

Gemischte Strudelplatte, Topfencreme  
Vanillesauce, Himbeermark  
\*\*\*

Andechser Käsebrettl mit ausgesuchten Käsesorten  
O´batzter, Fassbutter, Holzofenbrot  
und frische Brezen

€ 49,50

**Unser Bayrisches Buffet bieten wir Ihnen ab 50 Personen an.**

# Schmankerlbuffet

## Aus der Räucherammer:

Forellen, Renken, Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Hausgemachte Haxnsülze, Rindfleischsalat, Geflügelsalat  
zartes Roastbeef mit Remouladensauce, Wildpastete mit Sauce Cumberland  
Parmaschinken mit Melone, Radi, Radieserl

\*\*\*

Bayrische Festtagssuppe

\*\*\*

Ente, Kalbshaxe, Lammkronen, Spanferkelrollbraten  
Spätzle, Blaukraut, Kartoffelknödel, Rosmarinkartoffeln  
Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat  
gemischte Blattsalate und  
Kartoffelsalat

\*\*\*

Diverse Käsesorten vom Brett  
Bauernkas, Obatzda, Emmentaler und Andechser Rahmkäse  
Holzofenbrot, frische Brezen dazu  
Trauben und Birnen

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
Topfencreme mit Himbeermark  
Schokoladenmousse, Apfelkücherl mit Vanilleeis

€ 61,50

**Unser Schmankerlbuffet bieten wir Ihnen ab 50 Personen**

# GETRÄNKE

## Aperitif

		Euro		Euro
Prosecco Teresa Rizzi DOC (N)	0,2 l	9,80	Campari (4)	4cl 5,50
			Campari Soda (4)	6,70
Sherry Tio Pepe Very Dry (N)	5 cl	4,50	Campari Orange (1,2,3,6)	8,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/ NONALCOHOLIC BEVERAGE

### Mineralwasser

Bad Camberger	0,25 l	3,40	Bad Camberger still	0,25 l	3,40
Bad Camberger	0,75 l	7,20	Bad Camberger still	0,75 l	7,20
Coca Cola, Fanta (1,3,9,7,6)	0,30 l	3,70	Tonic Water (2, 7,8 )	0,20 l	3,50
Coca Cola light (1,3,7,6,9,12)	0,30 l	3,70	Bitter Lemon (2,8)	0,20 l	3,50
Spezi (1,7,3,6,9)	0,30 l	3,70	Roter Traubensaft	0,20 l	3,50
Sprite (1,2,3,6)	0,30 l	2,70	Tomatensaft	0,20 l	3,50
Apfelsaftschorle (1,2,3,6)	0,30 l	3,70	Apfel- oder Orangensaft (1,2,3,6)	0,30 l	3,70
Orangensaftschorle (1,2,3,6)	0,30 l	3,70	Tradewinds Eistee Zitrone	0,33 l	3,90
Johannisbeerschorle (1,2,3,6)	0,30 l	3,70	Tradewinds Eistee Pfirsich	0,33 l	3,90

## Biere/Beer

### Dinkelacker Privat (A)

Frisch vom Fass 0,50 l 4,90

### Sannwald Hefeweizen hell (A)

Frisch vom Fass 0,50 l 5,20

### Sannwald Hefeweizen dunkel (A)

in der Flasche 0,50 l 5,20

### Franziskaner Leichte Weiße (A)

in der Flasche 0,50 l 5,20

### Dinkelacker CD – Pils (A)

Frisch vom Fass 0,30 l 3,90

### Schwabenbräu Das Schwarze (A)

frisch vom Fass 0,30 l 4,50

### Löwenbräu Triumphator (A)

dunkler Doppelbock vom Fass 0,50 l 5,20

### Dinkelacker Alkoholfrei (A)

in der Flasche 0,33 l 3,90

### Radler (A)

Helles und Zitronenlimonade 0,50 l 4,90

### Russn (A)

Weißbier und Zitronenlimonade 0,50 l 5,20

### Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff  
2=mit Geschmacksverstärker  
3=mit Antioxidationsmittel  
A=glutenhaltiges Getreide ( Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut )  
N= Lupine, Schwefeldioxid und Sulfite

4=mit Farbstoff  
5=mit Phosphat  
6=mit Süßungsmittel

7=koffeinhaltig  
8=chininhaltig  
9=geschwärzt

10=Phenylalaninquelle  
H=Schalenfrüchte  
G=Milch/ Lactose

# Offene Weine

## Weißweine

0,2 l/Euro

Deutschland, Franken	<b>2015 Kuffler Silvaner Bayerische Edition Q.b.A. -trocken- Fürstlich Castell'sches Domänenamt (N)</b>	<b>6,90</b>
Deutschland, Franken	<b>2015 SAUGEIL Cuvee Q.b.A. -trocken- Horst Sauer (N)</b>	<b>8,50</b>
Deutschland, Mosel	<b>2015 Weißburgunder HAUSWEIN EDITION KUFFLER Q.b.A.-trocken- Reichsgraf von Kesselstatt</b>	<b>8,00</b>

## Rotweine

Italien, Venetien	<b>2015 Merlot Veneto IGT Vinicola Serena (N)</b>	<b>5,50</b>
Italien, Toskana	<b>2015 Chianti DOCG San Lorenzo Cantina Melini (N)</b>	<b>7,50</b>

## Rosewein

Frankreich, St. Tropez	<b>M.I.S.T. Made in St. Tropez 2015 Vignobles de St. Tropez AOP Côtes de Provence</b>	<b>8,00</b>
------------------------	---	-------------

## Weinschorle

Deutschland Weisswein und Rotweinschorle (N) 0,3 l/Euro 4,90

# Flaschenweine

## Weißweine

0,75  
l/Euro

Deutschland, Franken	<b>2014 Homburger Kallmuth Silvaner Q.b.A.- trocken- Fürst Löwenstein (N)</b>	<b>39,00</b>
Deutschland, Franken	<b>2015 SAUGEIL Cuvee Q.b.A. -trocken- Weingut Horst Sauer (N)</b>	<b>32,00</b>
Deutschland, Rheinhessen	<b>2014 Riesling – Classic- Q.b.A.-trocken- Prinz von Hessen (N)</b>	<b>32,00</b>
Deutschland, Mosel	<b>2015 Weißburgunder HAUSWEIN EDITION KUFFLER Q.b.A.-trocken- Reichsgraf von Kesselstatt (N)</b>	<b>29,00</b>
Italien, Venetien	<b>2014 Pinot Grigio HAUSWEIN EDITION KUFFLER IGT Cantina di Custoza (N)</b>	<b>26,00</b>

## Rotweine

Deutschland, Pfalz	<b>HAUSWEIN EDITION KUFFLER</b> <b>2013 Cuvée Höhenflug Q.b.A</b> <i>Weingut Thomas Hensel (N)</i>	<b>40,00</b>
Österreich, Burgenland	<b>2015 Zweigelt Umathum &amp; Peck</b> <i>Weingut Zantho (N)</i>	<b>29,00</b>
Frankreich, Languedoc	<b>2015 Merlot « Cog de Sud »</b> <i>Jean D`Alibert (N)</i>	<b>29,00</b>
Italien, Toskana	<b>2015 Chianti DOCG San Lorenzo</b> <i>Cantina Melin (N)</i>	<b>27,00</b>

## Schaumweine

<b>Cremant</b>	<b>KUFFLER Edition - Crémant de Loire Rosé Brut</b> Méthode Traditionnelle Appellation Crémant de Loire Contrôlée (N)	<b>45,00</b>
<b>Sekt</b>	<b>Schloß Wachenheim Riesling trocken (N)</b>	<b>29,00</b>
<b>Champagner</b>	<b>Roederer Brut Premier (N)</b>	<b>95,00</b>

Wir bitten eventuelle Abweichungen beim Jahrgang zu entschuldigen.

## SCHNAPSERL / DIGESTIV

-Der Klassiker nach den HAXN-

Schlehengeist der **Kurhausbrennerei Hertlein** Fränkischen Schweiz 40%  
2cl 3,70 4cl 6,90

Feine Schnäpse aus der **Destillerie Lantenhammer** am Schliersee

Obstler 40%	2cl 3,30 4cl 6,00
Birnenbrand 40%	2cl 3,70 4cl 6,90
Himbeergeist 40%	2cl 3,70 4cl 6,90
Marillenbrand 40 %	2cl 3,70 4cl 6,90
Haselnussgeist 40 % (H)	2cl 3,70 4cl 6,90

**Lantenhammers** Spezialitäten

BAVARKA Bavarian Vodka	4cl 8,80
SLYRS Bavarian Single Malt Whisky	4cl 8,80

**Internationale Spirituosen**

Grappa Vuisinar Nonino	43%	4cl 9,20	Ramazotti	30%	4cl 6,50
Malteser Aquavit	40%	4cl 6,90	Jägermeister	35%	4cl 6,50
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	4cl 9,50	Gordons Dry Gin	38%	4cl 6,50
Johnnie Walker Black Label Scotch	40%	4cl 7,70			
Wodka Russian Standard	40%	4cl 7,70			
Bowmore Single Islay Malt - 12 Jahre	40%	4cl 9,8			