

H A X N B A U E R

IM SCHOLASTIKAHAUS

**MENÜ-UND
BUFFETEMPFEHLUNGEN**

2022

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

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:	Michael Kaiser

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

Alle Informationen finden Sie auch auf unserer neuen Homepage!

www.kuffler.de

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

VORSPESIEN

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

Tomatensuppe

€ 5,70

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

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

DESSERTS

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

Grießnockerlsuppe

**Schweinelendchen im Speckmantel auf Cognacsauce
Karottenbündel und Kartoffel-Selleriepüree**

Apfelstrudel
mit Vanillesauce

€ 37,90

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 Mittagsmenüs:

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

HAXNBAUER

APERITIF

Prosecco di Valdobbiadene Vino Spumante Brut DOC	0,1 l	€ 6,50
Kuffler Edition Rosé Brut Deutscher Sekt b.A. Pfalz	0,2 l	€ 9,50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	0,2 l	€ 7,50
Campari Orange	0,2 l	€ 8,50
Campari Soda	0,2 l	€ 7,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Camberger Mineralwasser medium oder still	0,25 l	€ 3,80
	0,75 l	€ 7,80
Coca Cola / Coca Cola light	0,3 l	€ 3,90
Fanta / Mezzo Mix / Sprite	0,3 l	€ 3,90
Fruchtschorle mit Apfel, Orange oder Johannisbeere	0,3 l	€ 3,90
Tonic Water / Bitter Lemon	0,2 l	€ 4,20
Roter Traubensaft / Tomatensaft	0,2 l	€ 4,20
Apfelsaft / Orangensaft	0,3 l	€ 4,20
Tradewinds Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€ 4,20

BIERE

Frisch vom Fass

Dinkelacker Privat	0,5 l	€ 5,50
Dinkelacker CD – Pils	0,3 l	€ 4,50
Sanwald Hefeweizen hell	0,5 l	€ 5,70
Löwenbräu Triumphator	0,5 l	€ 5,70
Radler	0,5 l	€ 5,50
Russn	0,5 l	€ 5,70

Aus der Flasche

Dinkelacker alkoholfrei	0,33 l	€ 4,50
Sanwald Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 5,70
Franziskaner Leichte Weiße	0,5 l	€ 5,70
Schwabenbräu	0,5 l	€ 5,70
„Das Schwarze“ in der Bügelflasche		

HAXNBAUER

WEIßWEINE

Deutschland, Franken	2019 Kuffler Silvaner	0,2 l	€ 9,00
	Bayerische Edition Q.b.A. - trocken Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,75 l	€ 32,00
Deutschland, Mosel	2020 Weißburgunder	0,2 l	€ 9,00
	Hauswein Edition Kuffler Q.b.A. - trocken Reichsgraf von Kesselstatt	0,75 l	€ 32,00
Italien, Venetien	2019 Bianco di Custoza „I Classici“	0,2 l	€ 8,00
	Cantina di Custoza -trocken	0,75 l	€ 29,00
Deutschland, Rheingau	2018 Riesling Gelblack Q.b.A. - trocken Schloss Johannisberg	0,75 l	€ 42,00

ROTWEINE

Italien, Toskana	2019 Col-di-Sasso IGT	0,2 l	€ 9,00
	Castello Banfi - trocken	0,75 l	€ 32,00
Deutschland, Pfalz	2017 Höhenflug Cuvée	0,75 l	€ 42,00
	Edition Kuffler Q.b.A. - trocken Weinhaus Hensel		
Frankreich, Languedoc	2017 Merlot „Les Cepages“ Vin de pays d'Oc Baron Philippe de Rothschild - trocken	0,75 l	€ 33,00

ROSÉ

Deutschland, Mosel	2017 Spätburgunder Rosé	0,2 l	€ 9,00
	Hauswein Edition Kuffler Q.b.A. - trocken Reichsgraf von Kesselstatt	0,75 l	€ 32,00

HAXNBAUER

WEINSCHORLE

Weißweinschorle, Rotweinschorle oder Roséschorle 0,3 l € € 5,50

SCHAUMWEINE

Crémant **Kuffler Edition Crémant de Loire Rosé Brut** 0,75 l € 45,00
Méthode Traditionnelle
Appelation Crémant de Loire Contrôlée

Sekt **Riesling Sekt b.A. Pfalz -trocken** 0,75 l € 29,00
Schloss Wachenheim

Champagner **Roederer Collection Brut** 0,75 l € 119,00

SCHNAPSERL / DIGESTIF

Der Klassiker nach den Haxn:

Schlehengeist 40% 2 cl € 5,90
der **Kurhausbrennerei Hertlein** aus der Fränkischen Schweiz

Jägermeister 35% 2 cl € 4,50

Schnäpse der **Destillerie Lantenhammer** am Schliersee:

Obstler 40% 2 cl € 5,90

Birnenbrand oder **Marillenbrand** (jeweils) 40% 2 cl € 5,90

Himbeergeist oder **Haselnussgeist** (jeweils) 40% 2 cl € 5,90

SLYRS Bavarian Single Malt Whisky 43% 2 cl € 6,50

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlich gültiger Umsatzsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen unserer Getränke und Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Wir bitten eventuelle Abweichungen beim Jahrgang der Weine zu entschuldigen.

HAXNBAUER

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

Grappa Vuisinar Nonino 43%	2 cl	€ 6,50	Gordons Dry Gin 38%	2 cl	€ 4,50
Ramazzotti 30%	2 cl	€ 4,50	Wodka Russian Standard 40%	2 cl	€ 5,90
Malteser Aquavit 40%	2 cl	€ 5,50	Johnnie Walker 40%	2 cl	€ 5,90
			Black Label Scotch		

HEIßGETRÄNKE

Espresso	€ 2,90	Tee der Asia Tea Company TWG	€ 4,20
Doppelter Espresso	€ 5,80	Royal Darjeeling	Moroccan Mint
Cappuccino	€ 3,90	Emperor Sencha	Vanilla Bourbon
Café Crème	€ 3,40	Imperial Oolong	Camille
Latte Macchiato	€ 4,50		

Wir empfehlen Ihnen auch unsere weiteren Häuser der Familie Kuffler in München:

SPATENHAUS AN DER OPER

SEEHAUS IM ENGLISCHEN GARTEN

MANGOSTIN ASIA RESTAURANTS

HOTEL MÜNCHEN PALACE

KUFFLERS WEINZELT AUF DEM

OKTOBERFEST

KUFFLER CATERING

HAXNBAUER