

H A X N B A U E R

IM SCHOLASTIKAHAUS

**MENÜ-UND
BUFFETEMPFEHLUNGEN**

2017/2018

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:	Jonas Schleyer

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

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

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 Fassauerkraut 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

Schweinschaxe, 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; D, H)

Frisch vom Fass 0,50 l 4,90

Sannwald Hefeweizen hell (A; W; G)

Frisch vom Fass 0,50 l 5,20

Sannwald Hefeweizen dunkel (A; W; G;)

in der Flasche 0,50 l 5,20

Franziskaner Leichte Weiße (A; W; G)

in der Flasche 0,50 l 5,20

Dinkelacker CD – Pils (A;D, H)

Frisch vom Fass 0,30 l 3,90

Schwabenbräu Das Schwarze (A; M; D)

frisch vom Fass 0,30 l 4,50

Löwenbräu Triumphator (A; G)

dunkler Doppelbock vom Fass 0,50 l 5,20

Dinkelacker Alkoholfrei (A; D)

in der Flasche 0,33 l 3,90

Radler (A;D)

Helles und Zitronenlimonade 0,50 l 4,90

Russn (A; W; G)

Weißbier und Zitronenlimonade 0,50 l 5,20

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff
2=mit Geschmacksverstärker
3=mit Antioxidationsmittel

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

7=koffeinhaltig
8=chininhaltig
9=geschwärzt

10=Phenylalaninquelle
H=Schalenfrüchte
G=Milch/ Lactose

A=glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut; Malz, Hopfen)

N= Lupine, Schwefeldioxid und Sulfite

Offene Weine

Weißweine

0,2 l/Euro

Deutschland, Franken	2016 Kuffler Silvaner Bayerische Edition Q.b.A. -trocken- Fürstlich Castell'sches Domänenamt (N)	6,90
Deutschland, Franken	2016 SAUGEIL Cuvee Q.b.A. -trocken- Horst Sauer (N)	8,50
Deutschland, Mosel	2016 Weißburgunder HAUSWEIN EDITION KUFFLER Q.b.A.-trocken- Reichsgraf von Kesselstatt	8,00

Rotweine

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

Rosewein

Deutschland, Baden	JedenTag Q.b.A. , trocken 2016 Sangnèe Rosè Franz Keller Schwarzer Adler	8,00
--------------------	---	-------------

Weinschorle

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

Flaschenweine

Weißweine

0,75
l/Euro

Deutschland, Franken	2015 Homburger Kallmuth Silvaner Q.b.A.- trocken- Fürst Löwenstein (N)	39,00
Deutschland, Franken	2016 SAUGEIL Cuvee Q.b.A. -trocken- Weingut Horst Sauer (N)	32,00
Deutschland, Rheinhessen	2015 Riesling – Classic- Q.b.A.-trocken- Prinz von Hessen (N)	32,00
Deutschland, Mosel	2016 Weißburgunder HAUSWEIN EDITION KUFFLER Q.b.A.-trocken- Reichsgraf von Kesselstatt (N)	29,00
Italien, Venetien	2016 Pinot Grigio HAUSWEIN EDITION KUFFLER IGT Cantina di Custoza (N)	26,00

Rotweine

Deutschland, Pfalz	HAUSWEIN EDITION KUFFLER 2014 Cuvée Höhenflug Q.b.A <i>Weingut Thomas Hensel (N)</i>	40,00
Österreich, Burgenland	2015 Zweigelt Umathum & Peck <i>Weingut Zantho (N)</i>	29,00
Frankreich, Languedoc	2015 Merlot « Cog de Sud » <i>Jean D`Alibert (N)</i>	29,00
Italien, Toskana	2015 Chianti DOCG San Lorenzo <i>Cantina Melin (N)</i>	27,00

Schaumweine

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

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 9,80			