

**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](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:	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](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

# 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

## **S U P P E N**

### **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

## 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**

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

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

## BIERE

### Frisch vom Fass

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

### Aus der Flasche

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

# HAXNBAUER

## WEIßWEINE

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

## ROTWEINE

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

## ROSÉ

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

# 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

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

## HEIßGETRÄNKE

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

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