

## **SEHR GEEHRTER GAST !**

Herzlichen Dank für Ihre freundliche Anfrage.

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Veranstaltung bei uns im „Wirtshaus im Grün Tal“ durchführen möchten und stehen Ihnen bei der Organisation gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Um einen reibungslosen, festlichen Ablauf Ihrer Feier gewährleisten zu können, bitten wir Sie, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Die folgenden Menüvorschläge beinhalten ein saisonal wechselndes Angebot und sollen Ihnen als Empfehlung und Anregung dienen. Gerne werden wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen.

Ebenso finden Sie ein reichhaltiges Angebot an Aperitifs, ausgesuchten Flaschenweinen und Champagner vor.

Unser Küchenchef und die Restaurantleitung stehen Ihnen gerne zu einem ausführlichen Gespräch zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen  
**Familie Kuffler**  
**Wirtshaus im Grün Tal**

Sebastian Kuffler  
Betriebsleiter

Florian Ch. Achmann  
Küchenchef

### Öffnungszeiten:

Wirtshaus im Grün Tal

Täglich von 11.30 Uhr bis 1.00 Uhr

Biergarten

von 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Küche

Täglich von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Wir bitten um Terminvereinbarung für Bankettabsprachen  
unter Fon 089.998 411-0

[gruental@kuffler.de](mailto:gruental@kuffler.de)

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

Diese Menüvorschläge gelten ab dem 01.01.2010.  
Unsere Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld.  
Preisänderungen vorbehalten.

**Folgende Räumlichkeiten können wir Ihnen  
für Ihre Feier anbieten:**

Wirtshaus	54 Personen
Gartenstube	44 Personen
Kaminecke	40 Personen
Münchner Stube	28 Personen
Empore (offener Bereich)	22 Personen
Valentinstüberl (Séparée)	8 Personen

Gerne stellen wir Ihnen unsere Räume auch exklusiv zur Verfügung.  
Raummieten bzw. Umsatzgarantien sprechen Sie bitte mit der  
Bankettleitung ab.

Bei Veranstaltungen mit gesetztem Essen oder Büffet fällt keine  
zusätzliche Raummiete an.

Auch für kleinere Besprechungen und Konferenzen haben wir die  
passenden Räume: unsere Stüberl im 1. Stock.  
Nutzen Sie unsere ruhige, idyllische Lage und verbinden Sie  
konzentriertes Arbeiten mit einem guten Gaumenschmaus.

Raummiete Oberes Stüberl links bis 14 Personen	155,00 €
Raummiete Oberes Stüberl rechts bis 10 Personen	105,00 €

Leinwand:	13,00 €
Overheadprojektor:	32,00 €
Flipchart:	19,00 €

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 179 € im Doppelzimmer/Standard  
oder ab 149 € im Einzelzimmer/Standard, jeweils inklusive Frühstück.

Hochzeitpaaren bieten wir nach den Feierlichkeiten im Wirtshaus im Grün Tal  
ein besonderes Bonbon: Unsere wunderschöne Hochzeitssuite im Stil Louis XVI  
zum Sonderpreis von 280 € auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

Frau Susanne Schreiber nimmt gerne Ihre Anfrage oder Reservierung unter Fon  
+49.89.41971-817 entgegen.

## **Wichtige Hinweise:**

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 14 Tage und die genaue Anzahl der Gäste spätestens 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen. Ihre Angaben sind unsere Berechnungsgrundlage.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn sich die Anfangszeit Ihrer Veranstaltung ändert. Reservierungen verfallen bei Nichterscheinen nach 30 Minuten.

Bei Veranstaltungsverlängerungen ab 01.00 Uhr wird pro Servicemitarbeiter / Stunde 26,00 € in Rechnung gestellt.

Wir erlauben uns, für ein Couvert mit Obatzda, Griebenschmalz, Frischkäse, Salzbutterm, frischen Brezen und Brot 3,90 € pro Person zu erheben.

Bei Dekoration und Blumenschmuck beraten wir Sie gerne und gehen auch auf Ihre besonderen Wünsche ein. Tischgestecke können ab 30,00 € pro Gesteck bei normaler Anfertigung mit Blumen je nach Jahreszeit geliefert werden. Gerne steht Ihnen unsere Floristin Frau Knepeck zu einem persönlichen Gespräch zur Verfügung, nach telefonischer Terminvereinbarung unter Fon 089.688 70 13 oder Mobil 0179.51 81 345.

Menükarten können wir Ihnen in 3 verschiedenen Varianten anbieten:

- |    |   |                  |
|----|---|------------------|
| 1. | Klappkarte länglich (21cm x 8cm)                        | 1,60 €           |
| 2. | Klappkarte A5 (weiß)<br>mit Grün Tal Logo auf dem Cover | 3,00 €           |
| 3. | Klappkarte A6 (weiß)<br>Namenskärtchen beschriftet      | 1,60 €<br>1,60 € |

Wir bitten um Verständnis, dass wir für Veranstaltungen ab 40 Personen eine Vorauszahlung in Höhe des Menüpreises stellen müssen, falls Sie eine Rechnungsübernahme wünschen. Diese muss bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung bei uns eingehen. Des Weiteren ist es uns leider nicht möglich, ohne Kostenübernahme-Erklärung mit der rechtsverbindlichen Unterschrift eines Geschäftsführers der Firma sowie der vollständigen korrekten Anschrift eine Bezahlung der Veranstaltung per Rechnung zu akzeptieren.

Bei der Abrechnung von Veranstaltungen bevorzugen wir Bargeld, Euroscheck-Karte und Kreditkarte.

Bitte beachten Sie auch unsere beigefügten Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

## **Zum Stehempfang empfehlen wir Ihnen**

### **Canapés & Fingerfood**

#### Canapés

belegt mit Schinken, Tortenbrie oder Salami	pro Stück	2,60 Euro
belegt mit Roastbeef, Lachs oder Roquefort	pro Stück	3,10 Euro
Tatar vom Filet auf Schwarzbrot	pro Stück	4,60 Euro
Ofenfrischer Kraut- oder Kartoffelstrudel	pro Stück	2,80 Euro
Mini Fleischpflanzerl mit Mari Senf	pro Stück	2,50 Euro
Gemüsesticks mit heißem Piemonteser Dip	pro Portion	3,50 Euro

### **Kuchenauswahl**

Obstkuchen (je nach Saison)	36,00 Euro
Nusskuchen	26,00 Euro
Marmorkuchen	26,00 Euro
Eierlikör Gugelhupf	29,00 Euro
Schokoladenkuchen	32,00 Euro
Gedeckter Apfelkuchen	36,00 Euro
Sacher Torte	42,00 Euro
Käse-Sahne-Torte	38,00 Euro

Auf Anfrage backt unsere hauseigene Konditorin  
auch gerne Ihren Wunschkuchen.

## Klassiker Menüs vom Grün Tal

### Menü 1

Tafelspitzbrühe  
mit Grießnockel

\*\*\*

Ofenfrischer Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce  
mit Bayrisch Kraut und Brezenknödel

\*\*\*

Mandelapfelkücherl  
mit Zimtzucker und Vanilleeis

27,50 Euro

### Menü 2

Pfannkuchensuppe

\*\*\*

½ Bayrische Ente aus dem Mangfalltal  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln

\*\*\*

Bayrisch Crème im Weckglaser<sup>1</sup> serviert  
mit frischen Früchten und Himbeermark

32,00 Euro

### Menü 3

Großes bayrisches Brotzeitbrett<sup>1</sup>  
mit Bierradi, Radieserl, Schnittlauchbrot,  
Bayrischem Käse, Pfefferbeißern, Landleberwurst,  
deftigen Schinkenspezialitäten, Obatzda und Brez'n

\*\*\*

Gemischte Pfanne mit Ente, Kalbshaxe und Spanferkel,  
Bayrisch Kraut, Blaukraut, Kartoffelknödel und Brezenknödel

\*\*\*

Ofenwarmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis

39,50 Euro

## Menü 4

Räucherlachs  
mit saftigem Schnittlauch-Rührei  
auf geröstetem Sonnenblumenbrot

\*\*\*

Tomatenconsommé  
mit Basilikum-Topfenockerl

\*\*\*

Cassis-Champagnersorbet

\*\*\*

Rinderfilet in der Kräuterkruste gebraten,  
auf Burgundersauce,  
mit Saisongemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Pannacotta  
mit frischen Zitrusfrüchten

52,50 Euro

## Menü 5

Büffel Mozzarella  
auf marinierten Mangos  
mit altem Balsamico

\*\*\*

Minestrone  
mit hausgemachtem Pesto

\*\*\*

Saiblingsfilet  
in Thymian-Zitronenbutter gebraten

\*\*\*

Minz-Champagnersorbet

\*\*\*

Kalbsfilet im Ganzen rosa gebraten  
auf jungem Spinat mit Madeirasauce  
und Kartoffelkrapfen

\*\*\*

Dreierlei Schokoladenmousse  
auf dreierlei Fruchtmark

65,00 Euro

## **„Showeffekte“**

Ganzes Spanferkel  
am Tisch tranchiert (ab 25 Personen)  
mit Krautsalat,  
Kartoffelknödel und Brezenknödeln

19,50 Euro pro Person

Ganze Husumer Ochsenlende rosa gebraten  
am Tisch tranchiert (ab 10 Personen)  
Sauce Béarnaise, Rotweinsauce,  
gebratenes Gemüse und Grenaille Kartoffeln

24,50 Euro pro Person

Ganzes Filet vom Bayrischen Weiderind in Kräuterkruste  
am Tisch tranchiert (ab 5 Personen)  
mit Rotwein und grüner Pfeffersauce  
dazu frisches Gemüse und Kartoffelgratin

28,50 Euro pro Person

Im Ganzen gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd  
am Tisch tranchiert (ab 6 Personen)  
mit Pilz-Kohlrabigemüse, hausgemachten Spätzle,  
Wacholdersauce und kalt gerührten Preiselbeeren

28,50 Euro pro Person

## **Klassisches Spargelessen im Grüntal**

Auf dem Tisch werden Platten mit frischen weißem Spargel,  
neuen Kartoffeln, zerlassener Butter,  
Sauce Hollandaise und Kräutervinaigrette eingestellt,  
dazu kleine Wiener Schnitzel, kleines gebratenes Rinderfilet,  
gebratenes Kalbsrückensteak, gebratener Zander,  
Prager- und Parmaschinken

Preis folgt zu Beginn der Spargelsaison

**Buffet**  
(ab 30 Personen)

Bayrische Brotauswahl, Schmalz, Bauernbutter

\*\*\*\*\*

Leberknödelsuppe  
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrot,  
Tiroler Speck, Schwarzgeräuchertes, Kaminwurzeln,  
Tafelspitzsülze, Räucherfische,  
eingelegter Presssack,  
Obatzda, Emmentaler, Miesbacher

\*\*\*\*\*

Spanferkel  
¼ Bayrische Ente  
Kalbshaxen  
Lachs-Zanderroulade

\*\*\*\*\*

Brezenknödel, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin,  
Bayrischkraut, Blaukraut, Blattspinat

\*\*\*\*\*

Ofenfrische Rohrnudeln mit Vanillesauce  
Rote Grütze

47,00 Euro pro Person

## **Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen:**

### **Vorspeisen**

Carpaccio von der Anguslende alla Cipriani mit venezianischer Sauce	13,90 Euro
Kartoffelcarpaccio mit Rucola, Ziegenkäse und Kernöl	11,50 Euro
Ausgesuchter Feldsalat mit Sauerrahm-Dressing, Speckkrusteln, Croûtons, Nüssen und Wachteleiern Feldsalat nur von September bis März, anschl. Frühlings-/Sommersalate	9,50 Euro
Mozzarella di Bufala auf Rucolasalat mit Kirschtomaten	11,50 Euro
Hausgebeizter Lachs mit Vanillesalz dazu Blini, Keta-Kaviar und Sauerrahm	14,90 Euro
Kleiner gemischter Salatteller wahlweise mit Vinaigrette oder Sauerrahmdressing	5,90 Euro
Festliche Vorspeisen-Variation (ab 10 Personen) mit Scampi und gebeiztem Lachs auf würziger Avocadocreme, rosa gebratener Rinderlende auf Zucchini-Paprikasalat, eingelegten Pilzen mit frischen Kräutern, Parmaschinken mit Feigen	12,50 Euro
„Uriges“ Brotzeitbrett'l mit Bierradi, Radieserl, Schnittlauchbrot, Bayrischem Käse, Pfefferbeißern, Landleberwurst, deftigen Schinkenspezialitäten, Obatzda und Brez'n	12,50 Euro

### **Suppen und Zwischengerichte**

Rinderkraftbrühe mit viel frischem Schnittlauch und einer Einlage nach Wahl: Pfannkuchen, Griesnockerl, Leberknödel, Brätstrudel, Butternockerl, Speckknödel oder Kaspressknödel oder als Festtagsuppe (mit dreierlei Einlage)	5,00 Euro
--	-----------

## Suppen und Zwischengerichte

Tomatenconsommé mit Topfenockerl und Basilikum		5,20 Euro
Kürbiscrèmesuppe mit Sternanis		5,50 Euro
Südtiroler Maronensuppe mit Vernatsch		5,90 Euro
Feldsalatrahmsuppe mit Parmaschinken		6,90 Euro
Feldsalatsuppe nur von September bis März, ab März Frühlings-/Sommerkräuter		
Rustikale Bayrische Kartoffelsuppe		5,50 Euro
Fränkische Weinsuppe mit Trauben und Croûtons		5,00 Euro
Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta in Salbeibutter		
	kleine Portion	9,50 Euro
	große Portion	12,50 Euro
Pici mit Trüffelsauce und gebratener Wachtelbrust	kleine Portion	14,50 Euro
	große Portion	18,50 Euro
Pappardelle mit Scampi, Rucola und Kirschtomaten		
	kleine Portion	12,50 Euro
	große Portion	16,50 Euro
Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Zitronenbutter	kleine Portion	12,00 Euro
	große Portion	19,80 Euro
Kleiner Eintopf vom Donaufisch mit Gemüse	kleine Portion	13,50 Euro
	große Portion	19,50 Euro
Kaninchenrücken vom Gutshof Polting auf Zucchini-Paprikasalat		
	kleine Portion	12,00 Euro
	große Portion	17,90 Euro
Wachtelbrust und Keule auf Petersilienwurzelpüree		
	kleine Portion	14,50 Euro
	große Portion	18,50 Euro

## Hauptgänge

Knuspriger Schweinsbraten in Dunkelbiersauce mit Speck-Krautsalat und zweierlei Knödel	13,70 Euro
Zwiebelrostbraten von der Bayrischen Rinderlende mit Speckbohnen und Röstkartoffeln	21,80 Euro
Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsauce dazu Rahmwirsing, Röstkartoffeln und frisch geriebener Kren	19,20 Euro
Kuffler Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem gemischten Salat	20,50 Euro
Halbe Gutshofente aus dem Mangfalltal mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	19,70 Euro
Grün Taler Schmankerlpfand <sup>1</sup> mit Bauernente, Wiener Schnitzel, Fleischpflanzerl und Schweinsbraten, dazu Blaukraut und gemischte Knödel	pro Person 24,00 Euro
Wildererpfand <sup>1</sup> mit Hirschbraten, Wildhasenrücken und rosa gebratenem Rehrücken, dazu Serviettenknödel, Spätzle, Blaukraut, Herbstwurzeln, zweierlei Saucen und Preiselbeeren	pro Person 28,50 Euro
Hirschnüsschen gebraten auf Apfel-Sellerieragout mit Balsamicosauce und Kartoffelstrudel	24,50 Euro
Rosa gebratener Rehrücken auf Wacholdersauce mit Schwammerl-Kohlrabigemüse und Butterspätzle	28,50 Euro
Zanderfilet aus dem Ofen mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern und frisch gepresstem Olivenöl, dazu Grenaille-Kartoffeln und Kopfsalatherzen	23,50 Euro

**Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne frische Fische  
von der Gräflich Castell'schen Fischzucht vom Grill oder aus dem Ofen zu:**

**Forelle, Saibling, Regenbogenforelle, Lachsforelle, Loup de Mer und  
Dorade (Preis auf Anfrage).**

## Desserts

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,20 Euro
Geeiste Crème Caramel mit frischen Früchten	6,70 Euro
Geeister Marillenknödel auf Himbeermark	6,20 Euro
Karamellierter Kaiserschmarr'n im Pfandl serviert mit Zwetschgenröster (Zubereitungszeit ca. 20 Min.)	7,90 Euro
Bayrisch Creme im Weckglaserl serviert mit Himbeermark und frischen Früchten	6,30 Euro
Panna cotta mit frischen Früchten	6,20 Euro
Ofenfrisches Schokoladentortino mit flüssigem Nougatkern	7,90 Euro
Topfenschaum mit Blaubeeren	6,20 Euro
Dreierlei Mousse	7,80 Euro
Joghurtterrine auf Mangosauce	6,90 Euro
Crème Brûlée	6,20 Euro
Mandelapfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis	6,50 Euro
Kleine Käserei von ausgesuchten Bayrischen Edelkäsen mit Andechser Bergblumenkäse, Rosso-Bianco, Tilsiter, Kräuterkäse, Allgäuer Emmentaler, Bayrischer Camembert, Bavaria Blue und Frischkäse auf dem Brett, mit blauen Trauben und frischem Brot serviert	10,90 Euro
Ab 10 Personen: Dreierlei Weckglaserl mit Befüllung Ihrer Auswahl	6,90 Euro