

H A X N B A U E R

IM SCHOLASTIKAHAUS

**MENÜ-UND
BUFFETEMPFEHLUNGEN**

2010

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:	160	Plätze

Spezialitäten :

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

Ansprechpartner :

Betriebsleiter: Gerhard Schalling
Bankettleitung: Andrea Henze
Küchenchef: Dirk Hönack
Restaurantleiter: Christian Brückler
Thomas Zeininger

Sollten Sie noch Hotelzimmer für Ihre Veranstaltung benötigen oder gelegentlich in München sein, möchten wir Ihnen unser 5-Sterne-Hotel in Bogenhausen empfehlen: **HOTEL PALACE**

MÜNCHEN *****

Ihr Ansprechpartner: Frau Susanne Schreiber, Telefon +49.89. 419 71 -0

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 2009 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.
Des Weiteren erlauben wir uns, bei Live Musik eine Kostenpauschale für Strom und GEMA-Gebühren in Höhe von €54,00 inklusive 19 % MwSt. zu erheben.

Zu Ihrer Beratung steht Ihnen unsere Bankettleiterin,
Frau Henze gerne zur Verfügung.

Sie erreichen unsere Bankettabteilung zu folgenden Zeiten:
Montag bis Freitag 9:00 Uhr -17:00 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

VORSPEISEN

Bierradi mit Schnittlauchbrot

feinblättrig geschnittener Rettich,
Holzofenbrot mit Butter und Schnittlauch €5,90

Rauchfangschinken aus Bayern

hauchdünn geschnitten, mit Schnittlauchbrot und Bierradi €8,30

Haxnbauer Brotzeitbrett'l

mit Radi, Radieserl,
Schnittlauchbrot, Pfefferbeißern, Kaminwurzeln vom Wild,
Schinkenspezialitäten und Andechser Klosterkäs
serviert mit Hausbrot und ofenfrischer Brez'n
€13,10

Hausgemachte Fischterrine in Gemüseaspik

mit Salatbouquet und Radieserl-Vinaigrette
€10,80

Geräuchertes Forellenfilet

mit Salatgarnitur, Sahnemeerrettich
und Toast
€9,50

Gourmetsalat mit Eismeergarnelen,

marinierte Eismeergarnelen auf Salatvariation
mit Zitronenschaumsauce und
Kräuter-Knoblauchtoast
€12,70

Variation von Blattsalaten

mit frischen, gerösteten Schwammerln

Kräutercroutons und Balsamico-Dressing
€9,90

Fitness-Salat

Rohkostsalat aus Karotten, Gurken, Radi, Tomaten und Radieserl
mit einem leichtem Sauerrahm-Dip
€8,70

SUPPEN

Tafelspitzbrühe

mit Kräuterpfannkuchenstreifen

€4,30

Rinderkraftbrühe

mit Leberknödel und viel Schnittlauch

€4,40

Rinderkraftbrühe

mit schwäbischen Maultaschen

€4,30

Altbayrische Brotsuppe

mit Schwarzbier und geschmolzenen Zwiebeln

€4,30

Deftige Kartoffelsuppe

mit Pfefferbeißern

€4,30

Schwammerlsuppe

mit gebackenen Speckstrauben

€4,70

Mediterrane Gemüsesuppe

€4,80

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

€13,70

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

€18,40

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

€17,30

Portion Spanferkel,
dazu Majoranäpfel, Fasssauerkraut
und Kartoffelknödel

€18,50

Halbe knusprige Ente
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€18,50

HAUPTGERICHTE

Münchner Schweinsbraten mit Kruste,

Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€12,50

Gesottener Ochsentafelspitz

mit Rahmspinat , Röstkartoffeln und frischer Kren

€18,00

Gefüllter Spanferkelrücken in Schwarzbiersauce

mit Sauerkrautkrusterln und Karottengemüse

€19,90

Kalbshaxe aus dem Bier-Wurzelsud

mit Petersilienkartoffeln und frischem Meerrettich

€21,00

Kuffler Wiener Schnitzel

zartes Kalbsschnitzel in der Pfanne mit Butter gebraten dazu

Petersilienkartoffeln und gemischter Salat

€20,00

Saftiges Putensteak vom Grill

mit Kräuterbutter, Brokkoli und Reis

€16,00

Pfälzer Rumpsteak mit Zwiebelsauce

goldgelben Bratkartoffeln und gemischtem Salat

€23,00

Gegrillte Forellen-Saiblingsfilets aus der „Gräflich Castell´schen Fischzucht“

mit Knoblauchkräuterbutter, Petersilienkartoffeln

und Karotten-Lauch-Gemüse

€18,50

Zartes Entrecote vom Rind

mit Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und feinem Gemüse

€25,50

Rahmschwammerl

mit Münchner Semmelknödel

€10,50

Gefüllte Kartoffeltaschen

mit Frischkäse und Ratatouillegemüse

€10,00

DESSERTS

Süße Topfencreme

mit Ananas- und Pfirsichstücken

€5,30

Panna Cotta

auf einem Fruchtspiegel

€6,30

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€6,90

Hausgemachte Beerengrütze

mit Vanillesauce

€5,70

Frische marinierte Erdbeeren (nur zur Saison)

mit Schlagsahne und Vanilleeis

€7,50

Bayrischer Apfelstrudel

mit Vanillesauce

€6,80

Ofenfrischer Topfenstrudel

mit Himbeermark

€5,70

Haxnbauers traditionsreiche Apfelkücherl

nach Art des Hauses, am Tisch mit Grand Marnier flambiert

dazu Vanilleeis

€7,00

Lebkuchenstrudel mit Zimteis (nur im Winter)

€6,80

Potpourri von dreierlei Eis

auf Fruchtmark mit Mini-Windbeuteln

€6,00

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

€28,10

HAXNBAUERS KLASSIKER MENÜ 2

Rauchfangschinken 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

€35,20

HAXNBAUERS KLASSIKER MENÜ 3

Rauchfangschinken 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

€34,20

Menü 4

Tafelspitzbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

Münchner Schweinsbraten mit Kruste Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Bayrischer Apfelstrudel
mit Vanillesoße

€23,10

Menü 5

Altbayerische Brotsuppe mit Schwarzbier und geschmolzenen Zwiebeln

**Zarter Tafelspitz auf Blattspinat, mit Meerrettichsoße
und Petersilienkartoffeln**

Ofenfrischer Topfenstrudel auf
Himbeermark

€28,00

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

€34,00

Menü 7

Geräuchertes Forellenfilet mit Salatgarnitur,
Toast und Sahnemeerrettich

* * *

**Lammkoteletts vom Grill auf Ratatouillegemüse
Rosmarinkartoffeln**

* * *

Hausgemachte Bayrisch Creme mit
frischen Früchten garniert

€36,60

VEGETARISCHES MENÜ

Rohkostsalat mit Röstbrotwürfeln und Joghurtdressing

**Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse
und Ratatouillegemüse**

* * *

Zitronensorbet auf Cassisschaum

€20,00

Unsere schnellen Mittagsmenüs:

MITTAGSMENÜ A

Münchner Schweinsbraten mit Kruste,
Apfelblaukraut und
Kartoffelknödel

Vanilleeis mit warmer Beerensoße
€12,80

MITTAGSMENÜ B

Paniertes Schweineschnitzel mit
Kartoffel–Gurkensalat

Bayrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße
€15,20

MITTAGSMENÜ C

Kraftbrühe mit Maultaschenstreifen

Scheiben von der Original Münchner Schweinshaxn knusprig und würzig –
mit Fasssauerkraut und Kartoffelpüree
€14,10

MITTAGSMENÜ D

Deftige Kartoffelsuppe mit Pfefferbeißern

Leberkäse von der eigenen Metzgerei mit Kartoffel-Gurkensalat
€11,20

MITTAGSMENÜ E

Kräftiges Rindergulasch in Dunkelbiersoße, Butterspätzle und gemischter Salat

Süße Topfencreme mit Ananas-und Pfirsichstücken
€16,60

MITTAGSMENÜ F

Gebackenes Rotbarschfilet mit Butterkartoffeln oder Kartoffel–Gurkensalat
und Remouladensoße

kleine Portion Apfelstrudel mit Vanillesauce
€14,00

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, Bierradi,
Schnittlauchbrot, Krautsalat, Rucola-Creme,
Rindfleischsalat, 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'batztem, Fassbutter Holzofenbrot
und frische Brezen

€44,00

Unser Bayrisches Buffet bieten wir Ihnen ab 40 Personen an.

Schmankerlbuffet

Aus der Räucherammer:

Forellen, Renken, Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

Hausgemachte Tafelspitzsülze, Rindfleischsalat, Geflügelsalat,
zartes Roastbeef Wildpastete mit Sauce Cumberland,
Radi, Radieserl

Bayrische Festtagssuppe

Ente, Kalbshaxe, Lammkoteletts, Spanferkelrücken
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
Apfelkücherl mit Vanilleeis
Verschiedene Sorbets

€55,00

Unser Schmankerlbuffet bieten wir Ihnen ab 40 Personen an

GETRÄNKE

APERITIFS	Euro				Euro
Prosecco					
Santero Piccolo	0,2 l	9,50	Campari	4cl	5,10
			Campari Soda		5,70
Sherry Tio Pepe Very Dry	5 cl	4,30	Campari Orange		7,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser

Bad Camberger	0,25 l	2,80	Aqua Panna still	0,25 l	2,80
Bad Camberger	0,75 l	6,40	Aqua Panna still	0,75 l	6,40
Coca Cola*, Fanta	0,20 l	2,70	Tonic Water**	0,20 l	3,00
Coca Cola*, Fanta	0,40 l	4,60	Bitter Lemon**	0,20 l	3,00
Coca Cola Light	0,20 l	2,70	Roter Traubensaft	0,20 l	3,00
Spezi*	0,20 l	2,70	Tomatensaft	0,20 l	3,00
Spezi*	0,40 l	4,60	Apfel- oder Orangensaft	0,20 l	2,90
Sprite	0,20 l	1,70	Apfel- oder Orangensaft-Schorle	0,40 l	3,70
* coffeinhaltig			Tradewinds Eistee Zitrone	0,33 l	3,90
** chininhaltig			Tradewinds Eistee Pfirsich	0,33 l	3,90

BIERE

Dinkelacker Privat			Schwabenbräu Das Schwarze		
frisch vom Fass	0,50 l	3,90	frisch vom Fass	0,30 l	3,90
Sannwald Hefeweizen hell			Löwenbräu Triumphator		
frisch vom Fass	0,50 l	4,20	dunkler Doppelbock, Flasche	0,50 l	4,20
Sannwald Hefeweizen dunkel			Dinkelacker alkohlfrei		
in der Flasche	0,50 l	4,20	in der Flasche	0,33 l	3,50
Franziskaner Leichte Weiße			Radler		
in der Flasche	0,50 l	4,20	Helles und Zitronenlimonade	0,50 l	3,90
Dinkelacker CD – Pils			Russn		
frisch vom Fass	0,30 l	3,50	Weißbier und Zitronenlimonade	0,50 l	4,20

Weißweine			0,2 l/Euro
Deutschland, Franken	2009 Silvaner Castell-Castell trocken fruchtig, herzhaft		5,60
Österreich, Wachau	2009 Grüner Veltliner Weinzelt trocken Selektion Kuffler erfrischend, leicht		5,30
Italien, Venetien	2009 Pinot Grigio Cantina di Custoza elegant, fruchtbetont		5,90
Rotweine			
Deutschland, Franken	2007 Spätburgunder Castell-Castell trocken Qualitätswein saftige Fruchtfülle		5,60
Frankreich, Languedoc	2008 Merlot Baron Philippe de Rothschild fruchtig und samtig		7,50
Italien, Toskana	2009 Chianti, Villa di Toscana typischer Chianti aus Sangiovese-Trauben weich, vollsaftig		5,50
Roséwein			
Deutschland, Franken	2008 Rotling Castell-Castell trocken aromatisch, fruchtige Komposition von roten und weißen Trauben		5,30
	Weißwein-und Rotweinschorle		0,4 l/Euro 5,90
FLASCHENWEINE			
Weißweine			0,75 l/Euro
Deutschland, Franken	2009 Silvaner Kugelspiel trocken Selektion Kuffler das traditionsreiche Weingut Castell erzeugt für Kuffler diesen erfrischenden Wein		26,50
Deutschland, Franken	2008 Bronnbacher Kemelrain trocken Müller Thurgau Qualitätswein Fürst von Löwenstein belebend frischer feingliedriger Weißwein mit heiterem Charakter		25,00
Deutschland, Mosel	2009 Weißburgunder feinherb Edition Roland Kuffler das traditionsreiche Weingut Reichsgraf von Kesselstatt erzeugt für Kuffler diesen reichhaltigen Wein mit Fruchtfülle		23,90
Italien, Venetien	2009 Pinot Grigio Cantina di Custoza elegant, fruchtbetont		22,00

Rotweine

Deutschland, Pfalz	2008 Ursprung Cuvée Markus Schneider trocken die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser mit feinem Holzeinfluss ist besonders fruchtbetont, kräftig und voller Schmelz	29,00
Österreich, Kamptal	2007 Zweigelt J. Jurtschitsch – Sonnhof trocken vollmundig und rund	33,00
Frankreich, Languedoc	2008 Merlot Baron Philippe de Rothschild fruchtig und samtig	27,50
Italien, Toskana	2009 Chianti Villa di Toscana typischer Chianti aus Sangiovese-Trauben weich, vollsaftig	19,50
Prosecco	Di Valdobbiadene Vino Spumante Brut Lineavini	34,50
Sekt	Schloß Wachenheim Riesling trocken	25,50
Champagner	Roederer Brut Premier	81,50

Wir bitten eventuelle Abweichungen beim Jahrgang zu entschuldigen.

SCHNAPSERL-Klassiker nach den HAXN

4 cl/Euro

Schlehengeist aus der Kurhausbrennerei Hertlein in der Fränkischen Schweiz			40%	6,10	
		4 cl/€			
Lantenhammer			Schladerer		
Williamsbrand	40%	6,10	Obstler	38%	5,20
Waldhimbeergeist	40%	6,10	Grassl		
Kirschwasser	40%	6,10	Gebirgsenzian	40%	5,90
Grappa Vuisinar			Fernet Branca	42%	6,60
Nonino	43%	8,90	Ramazotti	30%	6,60
			Jägermeister	35%	5,90
Malteser Aquavit	40%	6,10			
Cognac Rémy Martin VSOP				40%	9,30
Gordon´s Dry Gin				38%	5,70
Wodka Russian Standard Platinum				40%	7,10
Whisky Johnnie Walker Black Label Scotch				40%	7,70
Whisky Bowmore Single Islay Malt –12 Jahre				40%	9,50