



Bankettmappe

Restaurant „zum Spöckmeier“

Herzlich Willkommen!

*„Der Bayer liebt die Berge von unten,
Kirchen von draußen und die Wirtshäuser
von innen.“*

Ganz in diesem Sinne wollen wir Ihre Veranstaltung zu einer ganz besonderen gestalten. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unsere Leistungen und Möglichkeiten für Ihre individuelle Feier.

Wir freuen uns Sie kennenzulernen.

Ihr Veranstaltungsteam vom Restaurant „zum Spöckmeier“



Erdgeschoß



Schwemme

Weisswurst Stüberl

Obergeschoß

Münchner Kindl Stüberl



Wirt'shaus

Valentin Stüberl

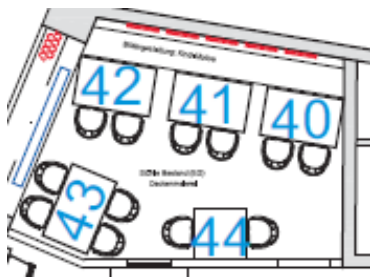
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Preis- und Speisenänderungen vorbehalten.
 Stiftl Gastronomie GmbH, T: 089-268 088, E: stiftl@spoeckmeier.com



Münchner Kindl Stüberl

Unser Münchner Kindl Stüberl bietet Platz für 20 Gäste. Besonders beliebt ist der gemütliche Raum wegen seiner familiären Atmosphäre. Hier können Sie urig und exklusiv feiern oder tagen und die Türe hinter sich schließen.

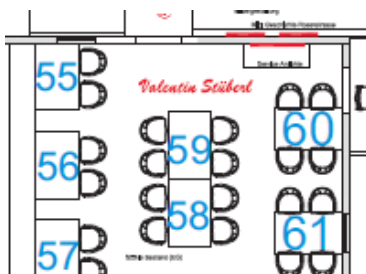
In dem Holzvertäfeltem Stüberl ist das Münchner Kindl im Vordergrund. Tradition ist uns sehr wichtig, das zeigen wir in der Dekoration des Stüberls und haben für jeden Monat ein Motiv des Münchner Kindls auf Leinwand gezogen. Man fühlt sich wie am heimischen Familientisch und kann mit seinen Liebsten eine schöne Zeit verbringen.



Karl Valentin Stüberl

Im Karl Valentin Stüberl können Sie mit bis zu 32 Gästen ungestört feiern und exklusiv zusammen sitzen. Durch die Fenster im Stüberl können Sie in den restlichen Gastraum schauen und bekommen so eine „Hütten-Atmosphäre“ mitten im Herzen Münchens.

Im Karl Valentin Stüberl können wir, je nach Personenanzahl, auf verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten eingehen. Das Stüberl wird gerne für Presseveranstaltungen, Workshops und Geschäftstermine gebucht, da es durch die quadratische Raumaufteilung, die Nutzung von Leinwand und Beamer sowie für Vorträge und Präsentationen, gut geeignet ist.



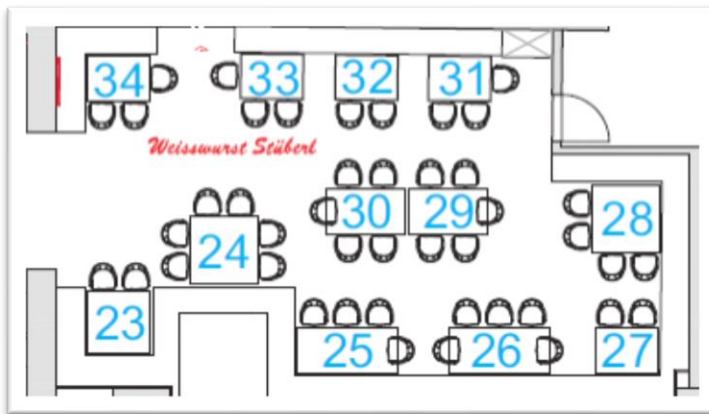


Weißwurst Stüberl

Bayrisch, gmiatlich, guad – ganz getreu der bayrischen Gemütlichkeit ist unser größtes Stüberl im Erdgeschoß eingerichtet. Hier können Sie mit bis zu 80 Gästen exklusiv feiern. Die Wände sind mit schwarz-weißen Leinwandbildern dekoriert und unser großer Kachelofen macht die Atmosphäre perfekt für einen traditionellen bayrischen Abend.

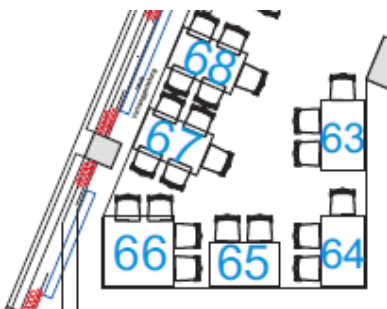
Je nach Personenanzahl ist es im Weißwurst Stüberl möglich ein Buffet aufzubauen. Auch für Live Musik oder eine separate Garderobe ist im Stüberl ausreichend Platz.

Mit weißer Tischwäsche, Stoffservietten, Blumenschmuck und einer individuellen Menükarte erstrahlt das Weißwurst Stüberl in einem urigen-festlichen Ambiente.



Roseneck

Das Roseneck ist kein exklusiver Raum sondern ein Bereich, hinten links, im 1 Obergeschoß. Auch wenn man keine Türe hinter sich zu machen kann, sitzt man dennoch geschlossen als Gruppe in einem abgetrennten Bereich des Gastraumes.





Aperitif Auswahl

Erdbeer Prosecco

0,1 l 4,90

Prosecco

0,1 l 4,90

Aperol Spritz mit Prosecco

0,2 l 6,90

Paulaner Weißbier im kleinen Glasl

0,1l 1,00

Hacker-Pschorr Helles im Steinkrüge

0,25l 3,00

Flaschenwein Rosé 0,75l

2013 Cerasoulo d'Abruzzo DOC "Rue di Piane" 24,90

Italien – Abruzzen – Cantine Spinelli

Helles, strahlendes Kirschrot, Duft von Kirsche, am Gaumen viel Frucht



Flaschenwein Weiß 0,75l

2013 Chardonnay Alto Adige DOC „Altkirch“ 28,90

Italien – Südtirol – Weingut Schreckbichl Colterenzio

Duft von exotischen Früchten wie Ananas und Mango

2012 Lugana Reserva DOC „Vigne di Catullo“ 34,50

Italien – Lombardei – Tenuta Roviglio

Leuchtendes Strohgelb, Duftaromen von reifen Früchten wie Pfirsich und Quitte, harmonisch

2013 BIO-Inzolia Terre Siciliana TerrAmore IGT 21,50

Italien – Sizilien – Cantine Volpi

Sattes Strohgelb, am Gaumen frische Säure und feine Fruchtnote

Flaschenwein Rot 0,75l

2011 Cabernet Lazio IGT „Antico Ceppo“ 38,90

Italien – Latium – Cantina Poggio Le Volpi

Rubinrot, fruchtige Note von dunklen Beeren, am Gaumen körperreich

2011 Primitivo di Manduria DOP 14 28,50

Italien – Apulien – Cantina Cantolio Vini

Rubinrot, Duft von reifen Waldbeeren und Gewürzen, voller Körper

2012 BIO-Syrah di Sicilia „TerrAmore“ IGT 28,90

Italien – Sizilien – Cantina Volpi

Kräftiges rubinrot, intensiver Duft von Kirsche, reifen Beeren, Eukalyptus und weißem Pfeffer



Menüvorschläge

Die Menükombinationen sind fest, d.h. die Gerichte können nicht untereinander ausgetauscht werden. Hierzu sehen Sie bitte die Vorschläge zum selbst Zusammenstellen.

Menü 1

Pfannkuchensupperl mit Gemüsewürfel und Schnittlauch



*Rescher Schweinebraten vom glücklichen Schwein in Salvator-Biersoße dazu Kartoffelknödel
und Speckkrautsalat*



Bayerisch Creme mit Himbeermark

Gesamt: 27,40

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Weißbrotroutons und Basilikum



*Saiblingsfilet a la König Ludwig – im Weißweinsud pochiert – mit glaciertem Gemüsepotpourri
und jungen Dill-Kartoffeln*



Dampfnudel mit Mandel-Vanille Sauce und frischer Minze

Gesamt: 33,60



Menüvorschläge

Menü 3

Selleriecremesuppe mit Äpfeln und gebratenen Egerlingen



Wiener Schnitzel von der Kalbslende, wellig gebraten in Faßbutter, an Röstkartoffeln und kaltgerührte Preiselbeeren



Apfelkücherl mit Vanille-Rahm-Eis und kleiner Obstgarnitur

Gesamt: 34,50

Menü 4

Bayrische Schwammerlsuppe mit frischen Kräutern



Schonend gegarter Kalbsbraten in Natursoße, dazu servieren wir eine feine Gemüsevariation und gebratene Brezenködelscheiben



Lauwarmes Schokoladenküchlein mit eingelegten Kirschen und Cassis-Sorbet

Gesamt: 36,40



Menüvorschläge

Menü 5

Stiftl's Festtagssuppe



Gesottener Rindertafelspitz an Meerrettichsauce, dazu reichen wir Wurzelgemüse und Petersilien-Kartoffeln



Ofenwarmer Apfelstrudel mit Calvados-Vanille-Sauce, Schlagrahm und kleine Obstgarnitur

Gesamt: 32,90

Menü 6

Brättnockerlsuppe mit Gemüsewürfeln und Schnittlauch



Gebratene Poulardenbrust mit Kräuterkruste auf Chianti-Cassis-Jus, dazu Mandel-Brokkoli und überbackene Kartoffeln



Mousse au chocolate mit Schlagrahm und frischen Früchten

Gesamt: 34,60



Menüvorschläge

Menü 7

Salatvariation „Viktualienmarkt“ mit Salaten der Saison, Netzmelone, geröstete Kernd'l und gehobelter Grana Padano an pfiffigem Kräuter-Senf-Dressing



Weißer Kartoffelsuppe mit Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten



Hausgemachter Gemüsestrudel, saisonal gefüllt, mit frittiertem Rucola und Kerbel-Rahm-Sauce



Orangenparfait mit marinierten Früchten der Saison und süßem Minzpesto

Gesamt: 39,90





Menüvorschläge

Menü 8

Spanferkel-Gemüse-Suiz an Salatbouquet mit Radiserl-Kürbis-Vinaigrette und Kräuterquarkdip



Birnen-Kren-Schaumsüppchen mit Räucherlachsstückerl



Passionsfrucht-Sorbet mit Prosecco (im Proseccoglas serviert)



Tranchen vom bayerischen Ochsenfilet, im Kräuter-Brätmantel an Portwein-Sauce, dazu reichen wir gebratenes Gemüse der Saison und Grenal-Rosmarin-Kartoffeln



Duett von Birne und Holler - Birnenmousse mit Hollunderblütenparfait, an Campari-Gelee und kleiner Obstgarnitur

Gesamt: 70,70





Menüvorschläge

Bayrisch-mediterrane Menüs:

Menü 9

Gegrillte Garnelen, mariniert mit Kräutern und Knoblauch, auf Salatvariation der Saison mit Hartkäsespänen und gerösteten Kerndl'n



Kräftige Ochsen Bouillon mit Parmesanknödel, Gemüsewürfel und Schnittlauch



Das Beste von Maispoularde und Kalb, dazu reichen wir Gorgonzolaspinat, Oliven-Erdapfelpüree und Schalottensauce



Hausgemachter Topfenstrudel mit „wilden Beeren“ und Walnuss-Eiscreme

Gesamt: 58,60

Menü 10

Mild gebeizter Gewürzlachs auf Honig-Senf-Sauce und Kartoffelrösti an Salatgarnitur



Grißnockerlsuppe mit Gemüsewürfeln und Schnittlauch



Bayrischer Rinderbraten, schonend gegart, mit kräftiger Rotweinsauce, an glacierten Karotten mit Estragon, Reiberknödel und Semmelknödel



Gebackene Birne in der Mandelkruste mit Bourbon-Vanille-Eiscreme

Gesamt: 48,60



Menüvorschläge

Menü 11

Bayrisch-Italienisches Vorspeisentrio

Gemüse-Antipasti, Melone, hausgeräucherter Schinken, Gemüsetatar und Räucherlachs



Erbsencremesuppe mit Minze verfeinert und mit Garnelenstückerl'n



Tranchen vom mit Kräutern aromatisierten Schweinefilet im Speckkleid, dazu Gemüse der Saison, Butterspätzle und Rahmschwammerlsauce



Mandarinenparfait an Kokosmousse mit feuriger Chili-Feige

Gesamt: 54,40

Menü 12

Getrüffelte Kohlrabisuppe mit Kräutern



„Spring in den Mund“ vom Butterfisch, umwickelt mit Salbei und italienischem Landschinken, dazu reichen wir Gemüse-Kartoffel-Ratatouille mit Silvaner Schaum



Marmorierte Mousse au Chocolat mit Melonen-Minze-Salat

Gesamt: 37,10



Menüvorschläge

Menü 13

Bayrisches Antipasti mit gebackener Schafskäse-Praline und feines Basilikum Pesto



Kalbsfiletspitzen in Calvados-Rahm, dazu grüner Spargel und zerlei Tagliarini



Früchte-Schaschlik mit Schokoladensauce und gebackener Eiscreme

Gesamt: 49,50

Menü 14

Brezenknödel-Carpaccio mit mariniertem Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano



Minestrone mit Gemüsestückern und Kräutern



Schottisches Lachsfilet mit Paprika-Zucchini-Gemüse, Kartoffel-Birnen-Pflanzerl und Cafe de Paris



Hausgemachter Kirschstrudel mit Schlagrahm, Pistazien Eiscreme und Obstgarnitur der Saison

Gesamt: 50,30



Respekt wer's selber macht, stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen!

*Bitte wählen Sie 1 Vor- und Nachspeise, sowie 2 Hauptspeisen zur Auswahl aus.
Alle Preise sind pro Person gerechnet*

Frühlingsvarianten (März-Mai)

Vorspeisen:

- *Mongdratzerl – mariniertes Stangenspargel an bayrischem Ladschinken mit Melone 8,90*
- *zerlei Schmiragen (Obazda mit roten Zwiebeln / Rucolafrischkäse mit Frühlingszwiebelringen / Lachsfrischkäse mit Dill) und kleinem Laugengebäck 6,90*
- *Duett vom weißen und grünen Stangenspargel auf Frühlings Salaten mit Kräuter dressing und gehacktem Ei, dazu reichen wir Stangenweißbrot 13,90*
- *Aromatisierte Lammkotelettes an mariniertem Stangenspargel , Rucola und Hartkäsespäne, dazu reichen wir Stangenweißbrot 15,50*
- *„Fitness Salat“ mit gebratenen Kräutersaitlingen, frischer Melone, hausgeräuchertem Schinken, gerösteten Kerndln und feines Bärlauch-Dressing , dazu reichen wir Stangenweißbrot 11,80*
- *Klassisches Roastbeef, hauchdünn geschnitten, an frühlingshaftem Salatbeet , Lyoner Kartoffeln und Sauce Remoulade 14,90*

Aus dem Suppentopf:

- *Bärlauchcremesuppe mit Käseschöberl 6,30*
- *Leichte Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln 6,50*
- *Cremsuppe von der Roten Beete mit Sahnehauberl 5,90*
- *Kräftige Ochsenbouillon mit Pistanziennockerl und Wurzelgemüse 6,20*

Hauptspeisen:

- *Schweinefilet im Kräuter-Speck-Kleid an bayrischem Linsengemüse und überbackenen Kartoffeln mit Rosmarin-Sauce 18,30*
- *Ofenfrische Kalbsbrust mit Spargel-Brezen-Füllung und Erdapfel-Radieserl-Salat 16,90*
- *Geschmorte Lammkeule mit Rosmarin, Zitronenthymian und Vanille verfeinert, dazu bayrisches Ratatouille und Grenal-Rosmarin-Kartoffeln 22,50*
- *Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Austernpilzen, frisches Gemüse vom Viktualienmarkt und Butterspätzle 17,40*



Bitte zu Fisch:

- *Filets vom Loup de mare mit buntem Spargelragout, geschmolzenen Kirschtomaten und Bärlauch-Rösti 21,50*
- *Zanderfilet, mit Speck gespickt, an gebratenem Frühlingsgemüse und dazu Bärlauch-Kartoffeln 19,80*

Fleischlos glücklich:

- *Spargel-Graupen-Risotto mit geschmolzenen Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano 13,90*
- *Hausgemachter Spargel-Birnen-Strudel mit jungem Mangold, geschmolzenen Kirschtomaten und Kerbelrahm 14,60*
- *Gebratene Bärlauch-Knödelscheiben auf Spargel-Kartoffel-Ragout 13,50*

Süße Sünden:

- *Palatschinken mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Bourbon-Vanille-Eiscreme 7,30*
- *Tiramisu, nach ligurischer Art, mit „wilden Beeren“ und kleiner Obstgarnitur 7,60*
- *Panna Cotta vom Granatapfel mit Waldbeerenragout und frische Früchte 6,50*
- *Erdbeeren mit Amaretto und Minze mariniert, dazu eine Kugel Bourbon-Vanille-Eiscreme und Schlagrahm 6,70*



Menü Sommervarianten (Juni-August)

Vorspeisen:

- 3erlei Schmiragen (Obazda mit roten Zwiebeln / Rucolafrischkäse mit Radieserlspänen / Lachsfrischkäse mit Dill) und kleinem Laugengebäck 6,90
- Duett von Garnelen, mit Knoblauch und Kräutern mariniert, und Reherln, auf knackigem Salatbeet mit sommerlichen Dressing und reschem Stangenweißbrot 14,70
- Tomaten-Carpaccio mit mariniertem Rauken-Nest, gebratenen Reherln, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan, dazu Stangenweißbrot 9,80
- Schauerlsalat mit Kirschtomaten, Parmakrusteln, Walnüssen und deftigem Kartoffeldressing, dazu ein pochiertes Wachtelei und Stangenweißbrot 10,60
- Sommerliches Vorspeisentrio: Rucolafrischkäse mit eingelegtem Gemüsespieß, geräuchertes Saiblingsfilet an Erdapfelsalat mit Kren und hausgeräucherter Schinken mit saftiger Netzmelone 12,30
- Räucherlachstatar mit feuriger Guacamole auf Frisee Salat, dazu Stangenweißbrot 10,80
- Münchner Bierradi mit Schnittlauchbrot und hausgeräuchertem Landschinken 8,60
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Kartoffel-Rösti an Salatgarnitur 14,80

Aus dem Suppentopf:

- Tomaten-Macchiato mit gerilltem Gemüsespieß 7,90
- Reherlcremesuppe mit Sahnehauberl, Stangenweißbrot 6,50
- Geeiste Gurkensuppe mit Dill und Stangenweißbrot 4,90
- Minestrone mit Gemüsestückerln und Kräutern 5,90
- Getrüffelte Kohlrabicremesuppe mit Kräutern und Stangenweißbrot 6,40

Hauptspeisen:

- Putenbrustmedaillons mit gebratenen Reherln auf knackigen Sommersalaten mit frischer Melone und gerösteten Kerndln 13,80
- Lammfilets, mit Zitronenthymian und Vanille gebraten, dazu sautierte Kräutersaitlinge, bayrisches Ratatouille und überbackene Erdäpfel 28,90
- Kalbsfilet im Sonntagskleid auf feinen Bandnudeln mit Gemüsepotpourri der Saison und Schalottensauce 31,70
- Maispouardenbrust vom Grill auf Chianti-Schalotten-Gemüse mit Kartoffel-Oliven-Püree 18,60



Bitte zu Fisch:

- *Gegrillte Forellenfilets mit mediterranem Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln 19,70*
- *Doraden Royal Filets mit Fenchelrahmgemüse an Butterkartoffeln 20,80*
- *Schottisches Lachssteak mit Bratgemüse, Rosmarin-Kartoffeln und Cafe de Paris 22,90*

Fleischlos glücklich:

- *Graupen-Reherl-Risotto mit Kräuterrahm, geschmolzenen Liebesäpfeln und Hartkäsespänen 14,70*
- *Pappardelle mit gebraten Reherln, Kirschtomaten, Babymangold und Kerbelrahm 15,40*
- *Hausgemachter Kartoffel-Reherl-Strudel mit Silvaner Schaum und frittierter Rucola 14,60*

Süße Sünden:

- *Birnenmousse mit Luftschokolade und Früchten der Saison 7,60*
- *Orangenparfait mit marinierten Erdbeeren und Minz-Pesto 8,30*
- *Duett von Birne und Holunder, Birnenkücherl im Mandelkleid mit feinem Holunderblüten-Espuma und Obstgarnitur 8,50*
- *Marinierte Früchte der Saison mit Cassis-Sorbet 7,10*
- *Kokosmousse mit Mango-Chili-Sauce an frischen Früchten der Saison 6,90*



Menü Herbstvarianten (September-November)

Vorspeisen:

- 3erlei Schmiragen (Gänse-Schmalz mit Röstzwiebeln / Waldhonig-Nuss-Topfen / Quitten-Kalbsleberwurst) und kleinem Laugengebäck 6,90
- 3erlei Gedeck (Schnittlauchbutter / Obazda mit roten Zwiebelringen / Räucherlachscreme) mit kleinem Laugengebäck 5,90
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz an im Bierteig gebackenen Austernpilzen auf Brezenknödelscheiben, mit marinierter Rauke an Hagebutten-Linsenvinaigrette 9,90
- Mild geräucherte Niederbayrische Entenbrust an mariniertem Winterspargel mit Schaufferlsalat an Balsamico-Walnuss-Dressing, dazu reichen wir Wurzelbrot 11,80
- Räucherfischvariation von 3erlei Flossentieren, Saibling /Zander /Waller, mit Kräuterschmand, auf herbstlichen Salaten an Walnuss-Kartoffel-Dressing 11,50
- Hausgeräucherter Hirschschinken, hauchdünn geschnitten, auf feinen Balsamico-Linsen mit Trüffelvinaigrette und Wurzelbrot 12,90
- Norwegischer Gewürzlachs mit Honig-Senf-Sauce an herbstlichem Salatbouquet mit Kartoffel-Kürbis-Rösti 12,80

Aus dem Suppentopf:

- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerndln und erlesenem Kernöl 5,90
- Cremige Waldpilzsuppe mit Petersilie 5,80
- Holledauer Hochzeitssuppe mit Schnittlauch 5,70
- Selleriecremesuppe mit Äpfeln und Schwammerl 6,10
- Bretonische Hummerbisque mit Garnelenstückerln 7,90
- Maronencremesuppe mit Zimt-Croutons 6,90

Hauptspeisen:

- Poulardenbrust mit Kräutern gebraten, an Petersilienwurzelmus mit Gemüsevariation 18,90
- Sanft geschmorter Rehbraten an Preiselbeer-Wildsauce mit Schwarzwurzel-Karotten-Gemüse und „Buama Brunzer“ mit Kräutern 23,90
- Hirschrücken mit Walnuss Kräuterkruste an Speckrosenkohl mit Mohn-Spätzle und gerahmten Waldpizen 25,50
- Hirschkalbssteak, eingelegt in Rosmarin, Wacholder und Olivenöl, mit Speck umwickelt, dazu reichen wir Mandel-Brokkoli, überbackene Erdäpfel und Cafe de Paris 26,50
- Schweinefilet im Speckkleid mit Portweinsauce, gerahmten Wirsing und Kartoffel-Kürbis-Rösti 17,95
- 1/2 Niederbayrische Bauernente mit Natursoße, Kürbisblaukraut, Reiberknödel und glasierte Maronen 24,50
- 1/4 Ganserl mit Natursoße, Kürbisblaukraut, Reiberknödel und glasierte Maronen 26,60



Bitte zu Fisch:

- *Chiemsee Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut mit Kerbel-Kartoffeln 18,30*
- *Wallerfilet vom Starnbergersee a la König Ludwig, im Weißweinsud pochiert, mit Wurzelgemüse, Butterkartoffeln und Rieslingsauce 17,90*
- *Filets vom Loup de mare in Nussbutter gebraten, mit Fenchel-Schaum, glaciertes Herbstgemüse und Erdapfel-Tomaten-Stampf 22,80*

Fleischlos glücklich:

- *Hausgemachter Waldpilzstrudel mit Kren-Schaum und Kräutern 12,40*
- *Ziegenkäse im Sesam-Kleidchen mit Tranchen von der Kartoffel-Mangold-Roulade und Quitten-Honig-Nage 13,80*
- *Perlgraupen-Risotto mit gebratenem Kürbis, glacierte Birnenspalten, getrocknete Tomaten und Hartkäsespänen 14,90*

Süße Sünden:

- *Hausgemachter Topfenstrudel mit „wilden Beeren“ und Walnuss Eiscreme 8,90*
- *Hausgemachter Lebkuchenstrudel mit Mandel-Vanille-Sauce und Pistazieneiscreme 8,20*
- *Germknödel mit Mohn-Butter und Minze 6,90*
- *„Armer Ritter“ mit Äpfeln und Kirschragout 7,20*
- *Warmer Bratapfel mit Marzipanfüllung, Preiselbeeren und Bourbon-Vanille-Eiscreme 6,50*



Menü Wintervarianten (Dezember-Februar)

Vorspeisen:

- 3erlei Schmiragen (Gänse-Schmalz mit Röstzwiebeln/Waldhonig-Nuss-Topfen/Quitten-Kalbsleberwurst) und kleinem Laugengebäck 6,90
- 3erlei Gedeck (Schnittlauchbutter/Obazda mit roten Zwiebelringen/Räucherlachscreme) mit kleinem Laugengebäck 5,90
- Mild geräucherte Niederbayrische Entenbrust an mariniertem Winterspargel mit Schaufferlsalat an Balsamico-Walnuss-Dressing, dazu reichen wir Wurzelbrot 11,80
- Feine Räucherfischvariation von 3erlei Flossentieren, Saibling/Zander/Waller, mit Kräuterschmand, auf Salat an Walnuss-Kartoffel-Dressing 11,50
- Rote Beete-Carpaccio mit Apfelspalten, Raukenest, Krenspänen und gerösteten Pinienkerne 8,70
- Rehsülze im Sonntagskleid, an marinierten Pilzen mit winterlichem Salatbeet und Sauce Cumberland 11,20

Aus dem Suppentopf:

- Bretonische Hummerbisque mit Garnelenstückerln 7,90
- Maronencremesuppe mit Zimt-Croutons 6,90
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerndln und erlesenem Kernöl 5,90
- Stiftl's Festtagssuppe mit frischem Schnittlauch 6,20
- Schwarzwurzelcremesuppe mit Weißbrotercroutons und Kerbel 5,90
- Steckrübencremesuppe mit Birnenstückerln und Parmakrusteln 6,10

Hauptspeisen:

- Hirschragout mit gerahmten Waldpilzen, glaciertes Estragon-Karotten-Gemüse und hausgemachten Semmelknödel 19,90
- Hirschkalbssteak, eingelegt in Rosmarin, Wacholder und Olivenöl, mit Speck umwickelt, dazu reichen wir Mandel-Brokkoli, überbackene Erdäpfel und Café de Paris 26,50
- ½ Niederbayrische Bauernente mit Natursoße, Kürbisblaukraut, Reiberknödel und glasierten Maronen 24,50
- ¼ Ganserl mit Natursoße, Kürbisblaukraut, Reiberknödel und glasierte Maronen 26,60
- Hirschbraten mit Rosmarin-Jus, kaltgerührten Preiselbeeren, Speckrosenkohl und gebratenen Brezenknödelscheiben 23,50
- Rinderbraten vom Bayern-Ox in kräftiger Barolo-Sauce mit frischem Marktgemüse und Brezenknödelscheiben 18,70



Bitte zu Fisch:

- *Isarforelle a la König Ludwig, im Weißweinsud pochiert, mit Steckerrübenmus und winterlichem Gemüse an Meerrettich-Schaum 17,90*
- *„Spring in den Mund“ vom Rotbarsch, umwickelt mit Parmaschinken und Salbei, mit getrockneten Tomaten, Artischocken und schwarzen Bandnudeln an Rote-Beete-Schaum 21,40*

Fleischlos glücklich:

- *Ziegenkäse im Sesam-Kleidchen mit Tranchen von der Kartoffel-Mangold-Roulade und Quitten-Honig-Nage 13,80*
- *Perlgrauen-Risotto mit gebratenem Kürbis, glacierten Birnenspalten, getrockneten Tomaten und Hartkäsespänen 14,90*
- *Hausgemachter Kürbis-Süßkartoffel-Strudel an Ingwer-Schaum mit frittierter Petersilie 13,20*
- *Winterspargel mit Sauce Bernaise und feinen Butterkartoffeln 11,20*

Süße Sünden:

- *Glühweinmousse mit Kirschragout und kleiner Obstgarnitur 7,60*
- *Blutorangen-Parfait mit Minz-Espuma und Campari-Gelee 8,80*
- *Hausgemachter Topfenstrudel mit „wilden Beeren“ und Walnuss Eiscreme 8,90*
- *Lauwarmes Schokoladenküchlein mit eingelegten Beeren und Vanille-Eiscreme 7,30*
- *Hausgemachter Gewürzstrudel mit Calvados-Vanille-Sauce und geistern Schokoladenschaum 9,20*

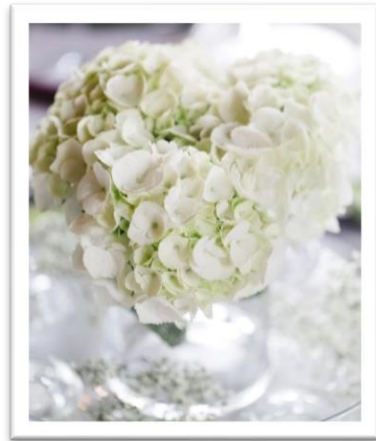


Alles was schön ist

Stoffservietten jeweils 2,00

Weißer Tischwäsche pro Tisch 2,50

Blumendekoration auf Anfrage





Ihre Ansprechpartner

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung!

Wir hoffen, dass Sie durch unsere Bankettmappe einen Eindruck über die vielfältigen Möglichkeiten unseres Hauses gewonnen haben.

Wir freuen uns auf Sie!

Stiftl Gastronomie GmbH
Restaurant „zum Spöckmeier“
Rosenstraße 9
80331 München

Ihr Veranstaltungsteam vom Spöckmeier:

Stephanie Tschunko
stephanie.tschunko@stiftl.de

Anna-Lena Ressel
andrea.kaliner@stiftl.de

Telefon: 089 – 26 80 88
stiftl@spoeckmeier.com