



## ***Bankettmappe***

### ***Restaurant „zum Spöckmeier“***

***Herzlich Willkommen!***

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

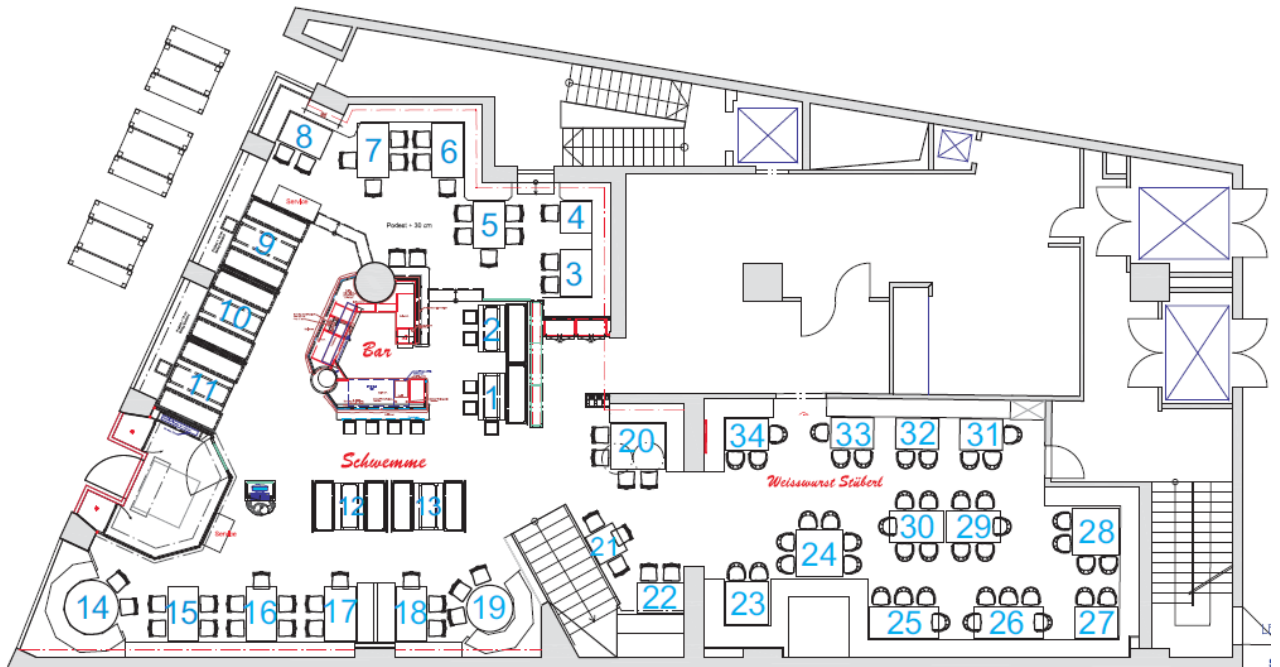
*Ganz in diesem Sinne wollen wir Ihre Veranstaltung zu einer ganz besonderen gestalten. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unsere Leistungen und Möglichkeiten für Ihre individuelle Feier.*

*Wir freuen uns Sie kennenzulernen.*

*Ihr Veranstaltungsteam vom Restaurant „zum Spöckmeier“*



## Erdgeschoß



**Schwemme**

**Weisswurst Stüberl**

## Obergeschoß

### Münchner Kindl Stüberl



**Wirt'shaus**

**Valentin Stüberl**

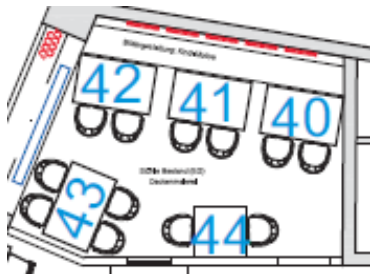
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Preis- und Speisenänderungen vorbehalten.  
 Stiftl Gastronomie GmbH, T: 089-268 088, E: stiftl@spoeckmeier.com



## 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.

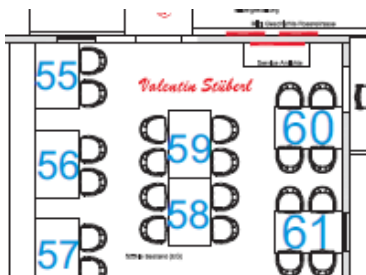
In dem Holzvertäfeltem Stüberl ist das Münchner Kindl im Vordergrund. Tradition ist uns sehr wichtig, das zeigen wir in der Dekoration des Stüberls und haben für jeden Monat ein Motiv des Münchner Kindls auf Leinwand gezogen. Man fühlt sich wie am heimischen Familientisch und kann mit seinen Liebsten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



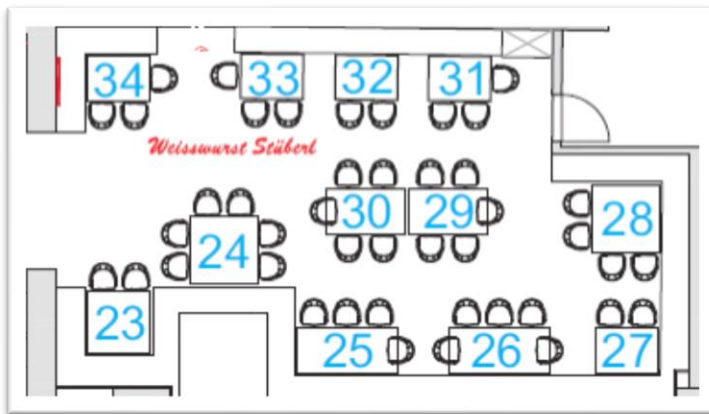


## Weißwurst Stüberl

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 Steinkrügerl*

*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*



## **F**laschenwein 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*

## **F**laschenwein 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-Jus, dazu Kartoffelknödel  
und Speckkrautsalat*



*Bayerisch Creme mit Himbeermark*

**Gesamt: 26,60**

### Menü 2

*Tomatencremesuppe mit Weißbrotroutons und Basilikum*



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



*Dampfnudel mit Mandel-Vanille Sauce und frischer Minze*

**Gesamt: 34,90**



## *Menüvorschläge*

### Menü 3

*Selleriecremesuppe mit Äpfeln und gebratenen Egerlingen*



*Wiener Schnitzel - vom Milchkalb - wellig gebraten in Faßbutter, an Röstkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren*



*Apfelkücherl mit Vanille-Rahm-Eis*

**Gesamt: 36,90**

### Menü 4

*Bayrische Schwammerlsuppe mit frischen Kräutern*



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



*Lauwarmes Schokoladenküchlein mit eingelegten Kirschen und geistem Mango-Schaum*

**Gesamt: 33,90**





## *Menüvorschläge*

### Menü 5

*Stiftl's Festtagssuppe mit Schnittlauch*



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



*Ofenwarmer Apfelstrudel mit Calvados-Vanille-Sauce*

**Gesamt: 30,50**

### Menü 6

*Brättnockerlsuppe mit Gemüsewürfeln und Schnittlauch*



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



*Mousse au Chocolat*

**Gesamt: 35,90**



## *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*



*Panna Cotta vom Granatapfel mit Berrenragout*

**Gesamt: 38,90**





## *Menüvorschläge*

### Menü 8

*Schweinshaxen-Gemüse-Suiz an Salatbouquet mit Radiserl-Kürbis-Vinaigrette und Kräuterquarkdip*



*Birnen-Kren-Schaumsüppchen mit Räucherlachsstückerln*



*Zitronen-Sorbet mit Prosecco (im Proseccoglas serviert)*



*Tranchen vom bayerischen Ochsenfilet an Portwein-Sauce, dazu reichen wir gebratenes Gemüse der Saison und Rosmarin-Kartoffeln*



*Trilogie von der dunklen Alpenschokolade: Mousse au Chocolat, Schokoladenküchlein, geeister Schokoladenschaum*

**Gesamt: 74,90**





## **Menüvorschläge**

### **Feinbayrisch-mediterrane Menüs:**

#### **Menü 9**

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



*Kräftige Ochsenbouillon 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: 65,50**

#### **Menü 11**

*Bayrisch-Italienisches Vorspeisentrio*

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



*Erbsencremesuppe mit Minze verfeinert und mit Garnelenstückerl'n*



*Tranchen vom mit Kräutern aromatisierten Schweinefilet im Speckkleid, Portweinsauce, dazu Gemüse der Saison, Butterspätzle*



*Hausgemachter Kirschstrudel mit Vanille-Sauce und geister Pistazien-Schaum*

**Gesamt: 44,90**



## *Menüvorschläge*

### Menü 12

*Getrüffelte Kohlrabisuppe mit Weißbrot-Croutons*



*„Spring in den Mund“ vom Buntbarsch - umwickelt mit Salbei und italienischem Landschinken - dazu reichen wir Gemüse-Kartoffel-Ratatouille mit Weißweinsauce*



*Marmorierte Mousse au Chocolat mit Melonen-Minze-Salat*

**Gesamt: 37,50**

### Menü 13

*Bayrische Antipasti mit gebackener Schafskäse-Praline und feinem Basilikum-Pesto*



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



*Früchte-Schaschlik mit Beerensauce und gebackener Eiscreme*

**Gesamt: 50,50**



## *Menüvorschläge*

### Menü 14

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



*Minestrone mit Gemügestückerln und Kräutern*



*Norwegisches Lachsfilet mit Paprika-Zucchini-Gemüse, schwarze Sesam-Erdäpfel  
und Cafe de Paris*



*Panna Cotta „du Chef“ mit Beerenragout und geeistem Zitronen-Schaum*

**Gesamt: 48,90**



## **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, April, Mai)**

#### **Vorspeisen:**

- **Feines Mongdratzerl** – mariniertes Stangenspargel an bayerischem Landschinken mit Melone **9,50**
- **3erlei Schmiragen** (Obazda mit roten Zwiebeln / Rucolafrischkäse / Lachsfrischkäse mit Dill) und kleinem Laugengebäck **8,50**
- **Spargel-Vogerl-Salat**, 2erlei mariniertes Spargel, Vogerlsalat, Bärlauchdressing, pochirtes Ei **13,90**
- **Klassisches Roastbeef** – hauchdünn geschnitten – an frühlingshaftem Salatbeet, Lyoner Kartoffeln und Sauce Remoulade **15,50**
- **Usterlinger Sommersalat**, allerhand Blattwerk, Preiselbeer-Dressing, gebackener Schafskäse Feige, Oliven **10,90**

#### **Aus dem Suppentopf:**

- **Feine Bärlauchcremesuppe** mit Weißbrot-Croutons **7,50**
- **Leichte Spargelcremesuppe** mit gerösteten Mandeln **7,50**
- **Kräftige Ochsenbouillon** mit Pistanzienockerl und Wurzelgemüse **6,50**

#### **Hauptspeisen:**

- **Schweinefilet im Kräuter-Speck-Kleid** an Portweinsauce, Rahmwirsing und schwarzen Sesam-Kartoffeln mit Portwein-Sauce **20,50**
- **Ofenfrische Kalbsbrust** – schonend gegart – mit Spargel-Brezen-Füllung und Erdapfel-Radieserl-Salat **20,50**
- **Geschmorte Lammhaxe** mit Rosmarin, Zitronenthymian und Vanille verfeinert, dazu bayerisches Ratatouille und überbackene Erdäpfel **23,50**
- **Kalbsrahmgulasch** mit gebratenen Austernpilzen, frisches Gemüse vom Viktualienmarkt und Butterspätzle **21,90**



### **Bitte zu Fisch:**

- **Filets vom Loup de mare** mit buntem Spargelragout, geschmolzenen Liebesäpfeln und Bärlauch-Kartoffeln **21,50**
- **Zanderfilet** – mit Speck gespickt – Krensaucе, Frühlingsgemüse und dazu Bärlauch-Kartoffel-Stampf **20,90**

### **Fleischlos glücklich:**

- **Feines Spargel-Graupen-Risotto** mit geschmolzenen Liebesäpfel, Frühlingszwiebeln, Birne und gehobeltem Grana Padano **15,90**
- **Hausgemachter Spargel-Birnen-Strudel**, Tomatensauce, junger Mangold, geschmolzene Liebesäpfel **16,50**
- **Gemüsepflanzerl**, Spargelsauce, Bärlauch-Linguine **14,90**

### **Süße Sünden:**

- **Tiramisu** – nach ligurischer Art – mit „wilden Beeren“ und kleiner Obstgarnitur **9,90**
- **Panna Cotta vom Granatapfel** mit Waldbeerenragout und geeister Pistazien-Schaum **7,90**
- **Frische Erdbeeren mit Amaretto und Minze mariniert**, geeister Bourbon-Vanille-Schaum **8,90**





## Menü Sommervarianten (Juni, Juli, August)

### Vorspeisen:

- **3erlei Schmiragen** (Obazda mit roten Zwiebeln / Rucolafrischkäse / Lachsfrischkäse mit Dill) und kleinem Laugengebäck **8,50**
- **Tomaten-Carpaccio** mit mariniertem Rauken-Nest, gebratenen Reherln, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan, dazu Stangenweißbrot **10,90**
- **Sommerliches Vorspeisentrio:** Rucolafrischkäse mit eingelegtem Gemüsespieß, geräuchertes Saiblingsfilet an Erdapfelsalat mit Kren und hausgeräucherter Schinken mit fruchtiger Netzmelone **12,50**
- **Räucherlachstatar** mit feuriger Guacamole auf Friseesalat, dazu Stangenweißbrot **13,90**
- **Usterlinger Sommersalat**, allerhand Blattwerk, Preiselbeer-Dressing, gebackener Schafskäse, Feige, Oliven **10,90**

### Aus dem Suppentopf:

- **Reherlcremesuppe** mit Sahnehauberl, Stangenweißbrot **7,50**
- **Geeiste Gurkensuppe** mit Dill und Stangenweißbrot **5,50**
- **Getrüffelte Kohlrabicremesuppe** mit Kräutern und Stangenweißbrot **6,50**
- **Holledauer Hochzeitsuppe** **7,50**

### Hauptspeisen:

- **Putenbrustmedaillons** mit gebratenen Reherln auf knackigen Sommersalaten mit frischer Melone und gerösteten Kerndln **15,90**
- **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 **36,50**
- **Maispouardenbrust** vom Grill, gerahmte Reherl, Mandel-Brokkoli und Linguine **20,50**



### **Bitte zu Fisch:**

- **Gegrillte Forellenfilets** mit mediterranem Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln **20,90**
- **Doraden Royal Filets** mit Fenchelrahmgemüse an feinen Butterkartoffeln **21,90**
- **Schottisches Lachssteak** mit Bratgemüse, Rosmarin-Kartoffeln und Cafe de Paris **24,90**

### **Fleischlos glücklich:**

- **Graupen-Reherl-Risotto**, geschmolzenen Liebesäpfeln, Frühlingszwiebeln, Birne und Hartkäsespänen **14,90**
- **Pappardelle mit gebratenen Reherln**, Kirschtomaten, Babymangold und Kerbelrahm **15,50**
- **Hausgemachter Kartoffel-Reherl-Strudel** mit Krenschaum und frittierter Rucola **15,90**

### **Süße Sünden:**

- **Rharbarberparfait** mit marinierten Erdbeeren und Minz-Pesto **10,90**
- **Trilogie von der Alpernschokolade:** Schokoladenküchlein, Schokoladenmousse, geeister Schokoladenschaum **10,50**
- **Trilogie von der Birne:** Birnen-Mousse, Birnenküchlerl im Mandelkleidchen und Birnen-Sorbet **10,50**
- **FrISChe Erdbeeren mit Amaretto und Minze mariniert**, geeister Boubon-Vanille-Schaum **8,90**



## Menü Herbstvarianten (September, Oktober, November)

### Vorspeisen:

- **3erlei Schmiragen** (Gänse-Schmalz mit Röstzwiebeln / Waldhonig-Nuss-Topfen / Quitten-Kalbsleberwurst ) und kleinem Laugengebäck **8,50**
- **3erlei Gedeck** (Schnittlauchbutter / Obazda mit roten Zwiebelringen / Räucherlachscreme) mit kleinem Laugengebäck **8,50**
- **Rosa gebratener Kalbstafelspitz** an sautierten Austernpilzen auf Brezenknödel-Carpaccio, mit marinierter Rauke an Balsamico-Marinade **14,50**
- **Feine Räucherfischvariation** von 3erlei Flossentieren mit Kräuterschmand, auf herbstlichen Salaten an Walnuss-Kartoffel-Dressing **14,90**
- **Hausgeräucherter Hirschschinken** - hauchdünn geschnitten - auf feinen Balsamico-Linsen mit Trüffelvinaigrette und Wurzelbrot **15,90**
- **Graved Lachs „Vesilathi tyylä“ (Vesilathi Art)** mit Honig-Senf-Sauce (vom süßen Senf) an herbstlichem Salatbouquet mit Röstinchen **14,90**  
(Die Zahlen braucht die Küche bis 14 Tage vor der Veranstaltung, da der Lachs hausgebeizt wird)

### Aus dem Suppentopf:

- **Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Kürbiskerndln und erlesenem Kernöl **6,50**
- **Holledauer Hochzeitssuppe** mit Schnittlauch **7,50**
- **Bretonische Hummerbisque** mit Garnelenstückerln **9,50**
- **Maronencremesuppe** mit Zimt-Croutons **6,50**

### Hauptspeisen:

- **Sanft geschmorter Hirschbraten „du Chef“** an Blaubeer-Jus mit Speck-Rosenkohl und Serviettenknödel von der Breze **24,90**
- **Hirschrücken mit Walnusskräuterkruste** an Portweinsauce, peck-Rosenkohl und Mohn-Spätzle **28,90**
- **Schweinefilet im Speckkleid** mit Portweinsauce, gerahmten Wirsing und Röstinchen **20,50**
- **1/2 Niederbayrische Bauernente** mit Natursoße, Kürbisblaukraut, Reiberknödel und glasierte Maronen **24,50**
- **1/4 Ganserl mit Natursoße**, Kürbisblaukraut, Reiberknödel und glasierte Maronen **26,90**



### **Bitte zu Fisch:**

- **Zanderfilet mit Kräuterkruste**, Krensaucce, bayerisches Linsengemüse, gebratene Serviettenknödel von der Breze **20,50**
- **Kabeljau loin a la König Ludwig** – im Weisweinsud pochiert – mit Wurzelgemüse, Butterkartoffeln und Weißweinsauce **21,90**
- **Filets vom Loup de mare** in Nussbutter gebraten, mit Hummersauce, glaciertem Herbstgemüse und Erdapfel-Tomaten-Stampf **24,90**

### **Fleischlos glücklich:**

- **Hausgemachter Waldpilzstrudel** mit Kren-Schaum und Kräutern **15,90**
- **Perlgraupen-Risotto** mit Kürbis, Birnenspalten, getrockneten Tomaten und Hartkäsespänen **15,50**
- **Gemischte Rahmschwammerl** mit Semmelknödel **14,90**

### **Süße Sünden:**

- **Hausgemachter Topfenstrudel** mit „wilden Beeren“ und geeistem Walnuss-Schaum **8,90**
- **Hausgemachter Lebkuchenstrudel** mit Mandel-Vanille-Sauce und geeistem Heidelbeer-Schaum **8,90**
- **Glühweinemousse** mit Kirschragout und geeistem Pistatzien-Schaum **9,50**
- **Trilogie von der Alpenschokolade:**  
Schokoladenküchlein, Schokoladenmousse, geeister Schokoladenschaum **10,50**



## Menü Wintervarianten (Dezember, Januar, Februar)

### Vorspeisen:

- **3erlei Schmiragen** (Gänse-Schmalz mit Röstzwiebeln/Waldhonig-Nuss-Topfen/Quitten-Kalbsleberwurst) und kleinem Laugengebäck **8,50**
- **3erlei Gedeck** (Schnittlauchbutter/Obazda mit roten Zwiebelringen/Räucherlachscreme) mit kleinem Laugengebäck **8,50**
- **Feine Räucherfischvariation** von 3erlei Flossentieren mit Kräuterschmand, auf herbstlichen Salaten an Balsamico-Walnuss-Dressing **14,90**
- **Rote Beete-Carpaccio** mit Apfelspalten, Raukennest, Krenspänen und gerösteten Pinienkernen **9,50**

### Aus dem Suppentopf:

- **Bretonische Hummerbisque** mit Garnelenstückerln **9,50**
- **Maronencremesuppe** mit Zimt-Croutons **6,50**
- **Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Kürbiskernerndln und erlesenem Kernöl **6,50**
- **Stiftl's Festtagssuppe** mit frischem Schnittlauch **6,50**

### Hauptspeisen:

- **Hirschgulasch „du Chef“** mit gerahmten Waldpilzen, Kürbis-Blaukraut und hausgemachter Semmelknödel **21,50**
- **½ Niederbayrische Bauernente** mit Natursoße, Kürbisblaukraut, Reiberknödel und glasierten Maronen **24,50**
- **¼ Ganserl** mit Natursoße, Kürbisblaukraut, Reiberknödel und glasierten Maronen **26,90**
- **Sanft geschmorter Hirschbraten „du Chef“** an Blaubeer-Jus mit Speck-Rosenkohl und Serviettenknödel von der Breze **24,90**



### **Bitte zu Fisch:**

- **Forelle à la König Ludwig** - im Weißweinsud pochiert – an Krensaucce mit winterlichem Gemüse und Kräuter-Erdapfel-Stampf **21,50**
- **„Spring in den Mund“ vom Buntbarsch**  
- umwickelt mit Landschinken und Salbei - mit getrockneten Tomaten, Artischocken und schwarzen Bandnudeln an Rahner Sauce **24,50**

### **Fleischlos glücklich:**

- **Perlgraupen-Risotto** mit Kürbis, Birnenspalten, getrockneten Tomaten und Hartkäsespänen **15,50**
- **Hausgemachter Kürbis-Süßkartoffel-Strudel** an gerahmten Schwammerln mit frittiertes Rauke und geschmolzenen Liebesäpfeln **15,90**
- **Gemischte Rahmschwammerl** mit Semmelknödel **14,90**

### **Süße Sünden:**

- **Hausgemachter Topfenstrudel** mit „wilden Beeren“ und geeistem Walnuss-Schaum **8,90**
- **Lauwarmes Schokoladenküchlein** mit eingelegten Beeren und geeistem Mango-Schaum **9,50**
- **Hausgemachter Lebkuchenstrudel** mit Calvados-Vanille-Sauce und geeistem Heidelbeer-Schaum **8,90**



## *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:***

*Andrea Meyer*  
[andrea.meyer@stiftl.de](mailto:andrea.meyer@stiftl.de)

*Telefon: 089 – 26 80 88*  
[stiftl@spoeckmeier.com](mailto:stiftl@spoeckmeier.com)