



# Veranstaltungsmappe

HERBST/WINTER 2021

**Herzlich willkommen im Isartaler Brauhaus!**

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Wir würden uns sehr freuen Ihr Fest ausrichten zu dürfen.

Für eine persönliche Besprechung Ihres Festtages oder Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung und beraten Sie auch gerne bei der Auswahl Ihres Menüs.

Für die Zusammenstellung eines Menüs können Sie aus nachfolgenden Speisen wählen.

**Wir freuen uns auf Sie!**

**Herzlichst  
Ihr Brauhaus-Team**



# Brauereiführung & Feier

Erleben Sie eine kompetente und interessante **Brauereiführung** mit unserem Braumeister Basti durch unsere Hausbrauerei. Es wird Ihnen anschaulich erläutert, was zum Brauen benötigt wird und wie man aus Wasser Bier macht.



Für einen **Termin** kontaktieren Sie uns bitte per Mail [info@isartaler-brauhaus.de](mailto:info@isartaler-brauhaus.de) oder telefonisch unter **089-79 89 61**.

Bis 6 Personen bieten wir die Führung zur **Pauschale von 100 €** an.

Jede weitere Person kann für 13,90 € teilnehmen. Die Führung dauert **ca. 30 Minuten** und Sie genießen dabei **ein frisch gebranntes Stationsweizen** (0,5l).

Damit alle Teilnehmer die Führung genießen und alle Informationen gut verstehen können, empfiehlt es sich bei **Gruppen über 20 Personen**, die Führung in zwei (oder mehrere) Durchgänge aufzuteilen. Bitte berücksichtigen Sie das bei Ihrer Planung.

Sollten Sie die Brauereiführung mit einem anschließendem Mittag- oder Abendessen verbinden wollen, beraten wir Sie hierzu sehr gerne. Auch im Rahmen einer Betriebs- oder auch Familienfeier bieten wir Ihnen gerne unsere Brauereiführung an.

Die Führung ist auch in englischer Sprache buchbar (bitte bei Ihrer Anfrage angeben).

# Menüvorschläge

## APERITIFS

<b>Bellini</b> Prosecco mit weißem Pfirsichmark	0,2 l	7,00 €
<b>Hugo</b> Prosecco mit Holunder, Minze und Limette	0,2 l	7,00 €
<b>Aperol Sprizz</b>	0,2 l	6,50 €
<b>Prosecco mit Holundersirup</b>	0,1 l	4,80 €
<b>Haferl Glühwein</b>	0,2 l	4,00 €
<b>Virgin Hugo</b> (alkoholfrei) mit Holunder, Minze, Limette und Wasser	0,2 l	4,50 €
<b>Crodino</b> (alkoholfrei) Bitteraperitif	0,1 l	3,80 €
<b>Prosecco</b>	0,75 l	21,00 €
<b>Riesling Sekt trocken</b>	0,75 l	21,00 €
<b>Taittinger Reserve Brut</b>	0,75 l	89,00 €
<b>Ruinart Rose Champagner</b>	0,75 l	95,00 €

# Menüvorschläge

## VORSPEISEN

**Wir bitten Sie, sich auf nur ein Gericht festzulegen.**

**Feldsalat** mit Brot- und Speckkrusterl  
**8,50 €**

winterliche **Blattsalate** mit gebratenen Entenbrüstchen,  
Nüssen und Orangenfilets  
**12,50 €**

**Duett vom Lachs** mit Räucherlachs, hausgemachtem Graved Lachs,  
Honig-Senf-Dip, Sahnekren und Reiberdatschi  
**12,50 €**

**Vitello Tonato**  
Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme, Kapern und Baguette  
**12,90 €**

mariniertes **Rote Beete Carpaccio** mit gratiniertem  
Ziegenkäse und Baguette  
**11,50 €**

**Carpaccio vom Hirschrücken**  
mit Himbeerdressing und sautierten Pilzen  
**14,50 €**

dreierlei **Wildpasteten** vom Reh, Wildschwein und Fasan  
mit Cumberland-Soße und Baguette  
**13,90 €**



# Menüvorschläge

## SUPPEN

Wir bitten Sie, sich auf nur ein Gericht festzulegen.

cremige **Schwammerlsuppe** von  
frischen bayrischen Schwammerl

**4,90 €**

**Tomatencremesuppe**  
mit Schwarzbrotcroutons

**4,50 €**

**Grießnockerlsuppe**  
mit Gemüsewürfel

**4,20 €**

klare **Ochsenschwanzsuppe**  
mit Sherry

**6,50 €**

pikante **Wildrahmsuppe**  
mit Maronikrapferl

**6,50 €**

# Menüvorschläge

## HAUPTGÄNGE 1

rosa gebratenes <b>Hirschfilet</b> auf Sauerkirschsoße, mit Speckrosenkohl, beschwipsten Pflaumen und Erdäpfel-Selleriepüree	<b>34,90 €</b>
geschmortes <b>Rehschäufelr</b> mit Wacholdersoße, hausgemachten Spätzle und gerösteten Schwammerl	<b>18,90 €</b>
<b>Hubertusteller</b> vom Hirsch, Wildschwein und Fasan mit Speckrosenkohl, Rotweinbirne und Kroketten	<b>24,90 €</b>
saftiges, gegrilltes <b>Kalbskotelett</b> mit frischen Schwammerln in Kräuterrahm und Linguine	<b>23,50 €</b>
<b>Lendensteak „Florentiner Art“</b> mit Tomatenwürferl und Knoblauch gratiniert, Blattspinat und Rosmarinerdäpfeln	<b>24,50 €</b>
geschmortes <b>Ochsenbackerl</b> in Rotweinsöße, mit glasiertem Gemüse und Erdäpfelpüree	<b>16,90 €</b>
zarter gegrillter <b>Kalbstafelspitz</b> mit Erdäpfel-Selleriepüree und winterlichem Gemüse	<b>19,50 €</b>
gegrillter <b>Filetteller</b> vom Rinds- und Kalbsfilet mit Cognac-Pfeffersoße, frischem Gemüse und Erdäpfeltaler	<b>25,90 €</b>

# Menüvorschläge

## HAUPTGÄNGE 2

¼ gegrillte <b>Mastgans</b> mit Erdäpfelknödel, Blaukraut oder Selleriesalat	23,90 €
½ gegrillte <b>Bauernente</b> mit Erdäpfelknödel und Blaukraut	20,90 €
zarte <b>Lammkoteletts</b> mit Speckbohnen und Braterdäpfeln	22,50 €
gegrillter <b>Fischteller</b> von Edelfischen mit Scampi, Petersilienerdäpfeln und Blattspinat	24,90 €
<b>Duett vom Knödel</b> (Spinat und rote Beete) mit brauner Butter, Parmesan und Blattsalat	13,50 €
<b>Filet vom Loup de Mer</b> mit Gemüserisotto und Safranschaum	19,50 €
gegrilltes <b>Zanderfilet</b> in der Erdäpfel-Kräuterkruste auf Rote-Bete-Gemüse und Krenschäum	19,50 €
gegrilltes <b>Steak vom Norwegischen Lachs</b> mit gebratenen Shrimps, Hummersoße, frischem Gemüse und Reis	19,90 €

# Menüvorschläge

## DESSERTS

Wir bitten Sie, sich auf nur ein Gericht festzulegen.

„ <b>Winterzauber</b> “ weihnachtliche Dessertvariation	7,50 €
hausgemachter <b>Blätterteig-Kletzenstrudel</b> mit saftiger Marzipan-Nuss-Füllung auf lauwarmen Sauerkirschragout und Eierlikörschaum	7,20 €
hausgemachte <b>Crème Brûlée</b>	6,80 €
<b>Marillenkügelchen</b> mit Zimtbröseln auf Orangen-Vanillesoße	6,50 €
hausgemachtes <b>Lebkuchenparfait</b> mit lauwarmen Glühweinpflaumen und Zimtcreme	6,50 €
<b>Waldbeerengrütze</b> mit hausgemachtem Sauerrahmeis	6,20 €
kleiner karamellierter <b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanilleeis	7,80 €
dreierlei <b>Mousse au Chocolat</b> mit marinierten Heidelbeeren	6,80 €
<b>Topfenockerl</b> mit Butterbrösel und Zwetschgenröster	6,90 €
<b>Windbeutel</b> mit Bayrisch Crème gefüllt auf Schokolandesoße	6,50 €
<b>Käseauswahl</b> kleine Auswahl von inländischen und französischem Käse mit Trauben, frischer Landbutter und Baguette	8,90 €



# Menüvorschläge

## VEGANES MENÜ

### Vorspeise

#### Blattsalate

mit gegrillten Austenpilzen  
und gerösteten Cashewnüssen

**9,80 €**

### Hauptgerichte

pikantes **Gemüsecurry**  
mit Kokosmilch und Erdäpfeln

**12,90 €**

oder

#### Gemüselasagne

mit Tomatensugo und Pesto

**13,20 €**

### Desserts

#### Sorbet-Variation

mit frischen Früchten

**6,50 €**

oder

#### Kokos Panna cotta

mit frischem Mangosalat

**6,90 €**



# Menüvorschläge

## Bayrisches Schmankerl Büffet

### Vorspeisen

Auf den Tischen finden Sie Vorspeisen Bretter eingedeckt mit:

- Südtiroler Speck, dünn aufgeschnitten
- Kaltem Braten und Pfeffer Beißern
- Kleinen Kalbs Pflanzern
- Brotzeit Rankerln (geräuchertes, würziges Schweine Wammerl)
- Bergkäse und Emmentaler Würfel
- Radieserl, Radi (diesen nur während der heimischen Saison) und Essiggurken Fächer
- Obazda, Griebenschmalz und Butter

### Dazu ein klassisches Salatbuffet mit:

- Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Croutons und Speck
- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- 2erlei Dressing mit Haus- und Joghurt-Dressing

### Hauptgeisen:

- Schweinebraten mit Kartoffelknödel
- Resche Bauernente auf Apfelblaukraut
- Ofenfrischer Leberkäse

### Dessert:

- Bayrisch Creme mit Himbeermark
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Frischer Obstsalat

**36,00 € / pro Person**



# Menüvorschläge

Büffet Dies und Jenseits der Alpen

## Vorspeisen:

- Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Croutons und Speck
- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Kalter Braten vom Schweinenacken mit Meerrettich
- Südtiroler Speck, dünn aufgeschnitten
- Gemischte Antipasti (Paprika, Zucchini, Auberginen Pilze)
- Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto
- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich Schaum
- Kalbstafelspitz, dünn aufgeschnitten, mit Thunfischsauce
- 2erlei Dressing mit Haus- und Balsamico-Dressing

## Hauptspeisen:

- Schweinebraten mit Kartoffelknödel
- Piccata Milanese von der Pute auf Tomatenspaghetti
- Gebratenes Wolfsbarsch Filet auf Ratatouille mit Basmatireis

## Dessert:

- Tiramisu
- Yoghurtmousse mit Kirschkompott
- Walnuss Panna Cotta auf Karamellsauce

**34,00 € / pro Person**



# Menüvorschläge

## Floßfahrt - Büffet

**ab 40 Personen**

### **Vorspeisen:**

- Radi, Radieserl, Schmalz- und Schnittlauchbrote
- Tiroler Speck
- Obatzda
- marinierter Tafelspitz
- geräucherte Saiblingsfilets
- Rindfleischsalat und weitere verschiedene Salate
- Bayerische Brotauswahl, Schmalz, Butter

### **Hauptspeisen:**

- Spanferkelkeule
- Kalbshaxe
- Bauernente
- Dunkelbiersauce, Apfelblaukraut,
- Kartoffel- und Semmelknödel

### **Ab 50 Personen**

- wird die Spanferkelkeule durch ein ganzes Spanferkel am Stück ersetzt

### **Dessert:**

- Kaiserschmarrn aus der großen Showpfanne mit Zwetschgenröster & Apfelkompott

**42,00 € / pro Person**



# Menüvorschläge

Isar - Büffet

**ab 40 Personen**

## **Vorspeisen:**

- Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing
- Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Shrimps-Cocktail mit Ananas und Champignons
- Hausgebeizter Lachs
- Roastbeef mit Remouladensoße
- Vitello Tonnato-fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Blattsalate mit zweierlei Dressing, Rohkostsalate
- Butter, Griebenschmalz, Bayerische Brotauswahl

## **Hauptspeisen:**

- Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Bouillabaise-Gemüse mit Safranschaum
- Ochsenlende im Ganzen gebraten mit Rotwein-Schalottensauce, dazu Gemüse und Kartoffelgratin
- Schupfnudel-Gemüse-Gröstl

## **Dessert:**

- Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet
- warmer hausgemachter Apfelstrudel
- zweierlei Schokomousse
- Frischer Obstsalat
- und weitere Leckereien aus unserer Patisserie

**48,00 € / pro Person**



# Menüvorschläge

## König Ludwig - Büffet

**ab 40 Personen**

### **Vorspeisen:**

- Schmalz, Butter, Obatzda, Radi, Radieserl,
- Schnittlauchbrote
- Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedener Rohkost, Salaten und Blattsalaten der Saison mit verschiedenen Dressings

### **Hauptspeisen:**

- Vitello Tonnato-fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Rauchwürste, Räucherlachs, geräucherte Saiblingfilets
- Shrimpsalat Mariniertes Tafelspitz in Kernöl-Dressing
- Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße
- Brotkorb mit Brezen, Hausbrot und gemischten Partysemmeln
- Ente, Spanferkel, Kalbshaxe Bayrisch Kraut, Apfelblaukraut
- Semmel- und Kartoffelknödel

### **Dessert:**

- Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis
- Strudelvariation mit Vanillesoße
- Bayrisch Creme
- Schokoladenmousse
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenrösti

**56,00 € / pro Person**



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

für Bewirtungsverträge im Isartaler Brauhaus

## A. Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Bewirtungsverträge und alle Vorbestellungen größerer Gruppen mit gastronomischer Versorgung, die in unseren Räumlichkeiten stattfinden.

## B. Vertragsabschluss und Vertragspartner

1. Durch die Annahme der Reservierung des Kunden durch unser Haus kommt der Vertrag zustande. Es steht uns frei, die Reservierung schriftlich zu bestätigen oder das individuell erstellte Angebot unterschrieben vom Kunden zurückzuverlangen.

2. Unser Haus und der Kunde selbst sind die Vertragspartner. Falls ein Dritter im Auftrag des Kunden den Vertrag geschlossen hat, haftet dieser mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Vereinbarungen des Bewirtungsvertrages.

## C. Leistungen, Bezahlung, Zuschläge

1. Wir verpflichten uns die vom Kunden reservierten Plätze bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.

2. Der Kunde ist verpflichtet, die vereinbarten und geltenden Preise für die in Anspruch genommenen Leistungen zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen unseres Hauses an Dritte.

3. Für evtl. anfallende GEMA-Gebühren und die Anmeldung der Musikreihenfolge sind Organisatoren von Musikveranstaltungen selbst verantwortlich.

4. Die Berechnung der Veranstaltungskosten erfolgt auf Basis des vereinbarten Menüs und der angemeldeten Personenzahl und den zusätzlich anfallenden Kosten für Sonderleistungen, wie Menükarten, Tischdecken und Stoffservietten, größerer Umbauarbeiten und spezieller Dekoration. Anpassungen der Personenzahl können bis max. 7 Werktage vor der Veranstaltung vorgenommen werden. Der Kunde/Veranstalter haftet für alle zusätzlichen Bestellungen seiner Gäste, wie z. B. Getränkebestellungen.

### zusätzliche Leistungen:

Menükarten

pro Stück 3,50 €

Tischdecken & Stoffservietten

pro Gast 1,50 €

Dekoration

nach Aufwand

größere Umbauarbeiten

25,00 € pro Mitarbeiter/Stunde

5. Wir behalten uns das Recht vor, zum Zeitpunkt des Vertragsabschluss oder zu einem anderen vereinbarten Zeitpunkt (spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung) eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Vorauszahlung ist in der Höhe von 50% der erwarteten Rechnungssumme und spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung vom Kunden zu leisten. Wenn keine individuelle Regelung getroffen wurde steht unserem Haus ein Rücktrittsrecht zu, falls die Vorauszahlung nicht fristgerecht geleistet wird. Die restlichen 50% inkl. der zusätzlich entstanden Kosten, wie z. B. Getränken, sind direkt nach der Veranstaltung fällig.

6. Bei Überschreitung unserer regulären Öffnungszeiten, berechnen wir eine Nachtpauschale, je nach gebuchter Räumlichkeit.

### Nachtzuschlag ab 24 Uhr:

Restorationssalon

150,00 € pro Stunde

Isartalstube / Mittelstube / Braustube

65,00 € pro Stunde

gesamte Location

235,00 € pro Stunde



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## für Bewertungsverträge im Isartaler Brauhaus

7. Die Ausstellung einer Rechnung ist mit einer vorausgegangenen schriftlichen Bestätigung unter Angabe der genauen Rechnungsanschrift möglich.

8. Die vereinbarten Preise für bestellte Leistungen schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Der vereinbarte Gesamtpreis kann von unserem Haus nachträglich geändert und in Rechnung gestellt werden, wenn der Kunde nach Vertragsabschluss Änderungen an der Personenzahl der zu bewirtenden Personen, oder der zu erbringenden Leistung von unserer Seite wünscht, z. B. Änderungen an der Menüzusammenstellung, und unser Haus dem zustimmt.

9. Wir akzeptieren Barzahlung und Zahlung per EC-Karte. Bei Kreditkartenzahlung behalten wir uns bei Summen über 1000 € vor, ein Disagio von 3% der Gesamtsumme mitzubelasten.

### **D. Stornierung / Abbestellung durch den Kunden oder Nichtinanspruchnahme**

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit unserem Haus geschlossenen Bewertungsvertrag muss schriftlich erfolgen und bedarf auch der schriftlichen Zustimmung von unserer Seite. Erfolgt diese ordentliche Stornierung nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag in jedem Fall zu begleichen, auch wenn der Kunde die vertraglichen Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

2. Wird eine Veranstaltung 7 Tage oder weniger vor dem Reservierungszeitpunkt vom Kunden storniert bzw. bei Nichterscheinen des Kunden, wird der volle Endpreis berechnet. Bei einer Stornierung.

3. Reservierte Tische oder Räume werden bis 30 Minuten nach dem schriftlich vereinbarten Reservierungszeitpunkt für den Auftraggeber freigehalten, und nach Ablauf dieser Frist an andere Gäste freigegeben. Es besteht dann kein Anspruch seitens des Kunden mehr.

### **E. Rücktritt unseres Hauses**

1. Sollte nach verstreichen einer angemessenen Nachfrist, die vereinbarte Vorauszahlung für eine Veranstaltung nicht geleistet werden, sind wir ebenfalls zum Rücktritt vom geschlossenen Vertrag berechtigt.

2. Wir sind berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, z. B. im Falle höherer Gewalt oder anderen von unserem Haus nicht zu vertretenden Umständen. Das ist gegeben wenn begründeter Anlass besteht, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses oder unserer Gäste gefährdet; oder falls Plätze unter irreführenden oder falschen Angaben wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zwecks, reserviert wurden.

3. In den oben genannten Fällen eines berechtigten Rücktritts von unserer Seite, besteht für den Kunden kein Recht auf Schadensersatz.

### **F. Schlussbestimmungen**

1. Änderungen oder Ergänzungen der Bewertungsverträge und dieser Geschäftsbedingungen müssen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist Pullach im Isartal.

3. Es gilt deutsches Recht.

4. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.