



Seit mehr als 700 Jahren hat hier die Gastlichkeit eine ehrwürdige Tradition.
Aus dem einstigen Bauernhof an der ehemaligen Salzstraße zwischen München und Wasserburg
wurde im Laufe der Jahrhunderte der
für München typische Gasthof mit Biergarten.

Im Jahre 1859 zu Kirchweih verweilte der berühmte Dichter Wilhelm Busch in unserem Hause. Seit
1863 sind das Hotel, der Gasthof und die dazugehörige
Metzgerei im Besitz der Familie Obermaier. Das denkmalgeschützte Anwesen steht
im historischen Ortskern von München-Trudering und dennoch nah am Herz der Weltstadt.

Verehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Gasthof.

Wir haben für Sie eine aufeinander abgestimmte Auswahl an Menüvorschlägen vorbereitet, die Ihnen helfen soll, Ihrer Veranstaltung den richtigen Rahmen zu geben.

Unsere Arrangements sind als Anregung gedacht und können jederzeit nach Ihren Wünschen von uns umgestaltet werden. Gerne stellen wir Ihnen auch ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Menü zusammen.

Selbstverständlich bilden diese Vorschläge nur einen Teil der Möglichkeiten unseres Hauses ab.

Damit wir Ihnen die ausgewählte Menüfolge in optimaler Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl 8 Tage und die genaue Anzahl der Gäste spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Bei größeren Gesellschaften ab 15 Personen empfehlen wir Ihnen, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie für Ihre Veranstaltung wünschen. Sollten Sie dennoch ein á-la-carte-Menü vorziehen, so lassen Sie sich bitte unsere aktuelle Karte geben.

Die vorliegenden Menüvorschläge gelten für gemeinsame, einheitliche Essen ab 10 Personen, Änderungen aufgrund der Marktlage vorbehalten.

Ihre Gastgeber

Andreas & Jutta Feuerstein

mit dem Gasthof Obermaier Team

APERITIFEMPFEHLUNGEN

GLAS PROSECCO FRIZZANTE

mit unserem hausgemachten Sirup von der Holunderblüte

oder mit Rhabarbernektar 0,1 l 3.90

oder Verrechnung nach Flaschenverbrauch:

PROSECCO FRIZZANTE 0,75 l 16.90

auf Wunsch mit Orangen- oder Rhabarbersaft, pro Karaffe 0,5 l 6,30

„SPRIZZ“

„CLASSIC“

mit trockenem Sauvignon, Prosecco, Aperol , Tafelwasser

„HUGO“

mit trockenem Weisswein, Prosecco, Pfefferminze
und hausgemachtem Holunderblütensirup

„APEROL LEMON SPRITZZ“

Aperol, Bitter Lemon, Ingwerscheibe, Minze und Eiswürfel

“APEROL MARACUJA SPRITZZ”

Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Tafelwasser Eiswürfel

„RAMAZZOTTI-ROSATO“

mit Ramazzotti-Aperitivo-Rosato, Prosecco,
trockenem Weisswein, Tafelwasser und Basilikumblättern jeweils 0,25 l 5.90

ALKOHOLFREIER PRI SECCO

von der MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

„ROSENZAUBER“ 0,1 l 3.90
Apfel, Himbeere, Brombeere, Gewürze, frische Minze,

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEINE

0,75 l

2014	GRÜNER VELTLINER „VOM HAUS“ Weingut Pfaffl, Niederösterreich	20.50
2014	ACHKARRER GRAUER BURGUNDER Winzergenossenschaft Achkarren, Baden	24.00

ROTWEINE

2015	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P. Rocco Ventosa, Abruzzen	21.50
2014	RED Gernot Heinrich, Gols Österreich <i>Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent</i>	24.00

WEITERE WEIß UND ROTWEINE GERNE AUF ANFRAGE, PASSEND ZU DEN MENÜS

FINGERFOOD ZUM APERITIF

Ofenfrischer Zwiebelkuchen -vegetarisch-	Stück 1.90
Meerrettichmousse mit marinierten Roten Beete -vegetarisch-	Stück 1.90
Verschiedene lauwarme gefüllte Blätterteigplätzchen (Kräuterfrischkäse, Spinat + Schafskäse und andere)	Stück 2.10
Karamellisierte Leberwurst auf Laugencroûton	Stück 2.90
Kleines Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Spargelsalat	Stück 2.90
Marinierte Crevetten mit Cocktailsauce und grünem Spargel	Stück 3.50
Getrüffelte Kartoffelmousse mit Tatar vom Rinderfilet	Stück 3.50

UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN

Sehr viele Gerichte können **glutenfrei** zubereitet werden.
Auch bei Lactose-Intoleranz gibt es Alternativen.

Gerne beraten wir Sie bei der Menüzusammenstellung.

Alle Angaben zum Thema „Lebensmittel-Informations-Verordnung“ erhalten Sie gerne auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

MENÜVORSCHLÄGE

BAYERISCHES GEDECK

beim Eintreffen der Gäste am Tisch bereits eingestellt:

Hausgemachte Leberwurst, Apfel-Kürbis-Griebenschmalz und Honig-Senf-Frischkäse
Ofenfrische Brezn, verschiedene Baguette und Malzbrot

p.P. 2.90

MENÜ 1

KARTOFFELRAHMSUPPE

mit frischem Majoran und Schwarzbrotcroutons

oder

KLEINER SALATTELLER

mit Balsamico-Dressing, Croutons und gerösteten Kerndln

**

GESCHMORTES OCHSENBACKERL IN ROTWEINSAUCE

mit glaciertem Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

**

GEEISTER KAISERSCHMARRN

auf Zwetschgenröster und Vanilleschaum

29.50

MENÜ 2

TAFELSPITZBRÜHE
mit Grießnockerl und Schnittlauch

oder

KLEINER FELDSALAT
mit Kartoffeldressing, gerösteten Kürbiskernen, gekochtem Ei und Croutons

**

HALBE KNUSPRIG GEBRATENE BAYERISCHE BAUERNENTE
mit Blaukraut, Apfel-Preiselbeerragout und Steinpilz-Serviettenknödel

**

WARMER KARAMELLISIERTER APFELSTRUDEL
mit Vanilleschaum und Rahmeis

29.50

MENÜ 3

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Pfannkuchenstreifen, Schnittlauch und Gemüse

oder

KLEINER SALATTELLER

mit Balsamico-Dressing, Croutons und gerösteten Kerndl

**

„SPANFERKEL UND ENTE“

Knusprig gebratene Bayrische Ente und Spanferkelrollbraten
mit Zwetschgen-Blaukraut und Kartoffelknödel

**

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE

mit Ananasragout und Vanilleeis

31.00

MENÜ 4

EINGELEGTER SCHROBENHAUSER STANGENSPPARGEL
mit Kerbel-Ei-Vinaigrette und Salatbouquet

oder

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Grießnockerl und Gemüse

**

SEELACHSFILET MIT EINER STEINPILZKRUSTE
auf grünem und weißen Spargelragout mit Schnittlauchsauce und Schwenkkartoffeln

oder

HIRSCH-EDELRAGOUT IN WACHOLDERSAUCE
mit Selleriepüree, Preiselbeeren und Bärlauch-Serviettenknödel

**

TOPFENMOUSSE
mit frischen marinierten Erdbeeren und Mandelknusper

MENÜ mit Suppe 31.00

MENÜ mit Vorspeise Spargel 35.00

MENÜ 5

GEBEIZTER LACHS

mit Radieserlmousse, Kräutercreme, Schwarzbrotchip und Salatbouquet

oder

KARTOFFEL-BÄRLAUCHRAHMSUPPE

mit Croutons

**

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

auf cremigen Kartoffel-Spargelgemüse mit getrockneten Tomaten und Schnittlauch

oder

BEI NIEDERTEMPERATUR GESCHMORTE KALBSSCHULTER

in Rahmsauce mit Speckwirsing und Spätzle

**

WARMER TOPFEN-NOUGATKNÖDEL

mit süßen Bröseln auf Rhabarberragout

MENÜ mit Suppe 31.00

MENÜ mit Vorspeise Lachs 36.00

MENÜ 6

ZIEGENFRISCHKÄSE IM TIROLER SPECKMANTELE GEBRATEN
mit Bio-Tomatensalat, Rucola und Sardischem Brot

oder

SPARGELRAHMSUPPE
mit Einlage und Croutons

**

KABELJAUFILET MIT EINER STEINPILZKRUSTE
auf Spargelgemüse mit Schnittlauchsauce und Petersilienkartoffeln

oder

BEI NIEDERTEMPERATUR GESCHMORTE RINDERSCHULTER
Rotweinsauce, glaciertes Wurzelgemüse und Bärlauch-Kartoffelpüree

**

GEFLÄMMTE SCHMANDTARTE
mit frischen Himbeeren und Vanilleeis

MENÜ mit Suppe 29.00

MENÜ mit Vorspeise Ziegenkäse 34.00

MENÜ 7

FRÄNKISCHER SPARGELSALAT

mit feinem Südtiroler Speck, Bärlauchschmand und Gartenkresse

oder

SPARGELRAHMSUPPE

mit Einlage und Croutons

**

ZANDERFILET KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN

auf einer Spitzkraut-Nudelrolle mit leichtem Senfschaum und Schnittlauch

oder

RINDERLENDE IM GANZEN ROSA GEBRATEN

auf grünen Speckbohnen mit Rotwein-Schalottensauce und Kartoffelgratin

**

„PANNA COTTA“

mit frischen Erdbeeren und Passionsfruchteis

MENÜ mit Suppe 34.00

MENÜ mit Vorspeise Lachs 38.00

VEGETARISCHES MENÜ

FRÄNKISCHER SPARGELSALAT

mit Bärlauchschmand, Gartenkresse und Schwarzbrotchip

**

SPINATKNÖDEL

auf Schwammerlragout mit geriebenem Bergkäse

oder

GEFÜLLTER KRÄUTERPFANNKUCHEN MIT RICOTTA

auf Blattspinat mit Schwammerl und Parmesan überbacken

**

Wählen Sie Ihr Dessert bitte aus den Menüs

als 3 Gang Menü

29.00

als 4 Gang Menü mit Spinatknödel und Kräuterpfannkuchen 34.00

BESONDERE HINWEISE

ÖFFNUNGSZEITEN:

TÄGLICH VON:
10:00 Uhr bis 24:00 Uhr

KÜCHE VON:
11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Wir haben für Sie täglich von 10:00 Uhr bis 24:00 Uhr geöffnet. Sollten Sie wünschen Ihre Feier darüber hinaus fortzusetzen, bitten wir Sie, uns dies vorab mitzuteilen. Ab 01:00 Uhr berechnen wir pro angefangene halbe Stunde 75,00 - um diverse Nachtzuschläge für unser Personal abzudecken.

RÄUMLICHKEITEN:

WIRTSSTUBE bis zu 80 Personen
MAX-STÜBERL bis zu 50 Personen
FESTSAAL bis zu 200 Personen

Unterteilbar:

MORITZ-STÜBERL bis zu 60 Personen
KLEINER SAAL bis zu 70 Personen
PODIUM bis zu 25 Personen
IM WIRTSGARTEN bis zu 200 Personen

COUVERTPREIS:

Stoffservietten, weiße Tischdecken, Kerzen	p.P.	1.30
Tellergeld für mitgebrachte Kuchen und Torten	p.P.	1.90

BLUMENSCHMUCK & KREATIVE DEKORATIONEN:

Zusätzliche Tischdekoration mit frischen Streublumen
und Tischbändern inklusive des Couvert (Stoffservietten, weiße Tischdecken, Kerzen)
p.P. 3.80
oder

gerne durch unseren hauseigenen Floristen Herrn Wallner,
er freut sich, Sie beraten zu dürfen.

MENÜKARTEN:

Berechnen wir mit 2.00 € pro Stück
gerne mit eigenem Text, Logo oder Bild

ANFAHRT

Sie finden uns ganz einfach: Woher Sie auch kommen – fahren Sie einfach Richtung München-Trudering.

Dann sind Sie auf dem direkten Weg zu uns.

ANFAHRT MIT DEM AUTO:

-Von "Außerhalb Münchens":

Autobahnring München-Ost A 99 (Salzburg-Nürnberg) bis Ausfahrt Haar. Rechts abbiegen Richtung Stadtmitte.

Nach ca. 5 km bei blauer Aral-Tankstelle (gegenüber ist ein Mc-Donald-Restaurant) an der Ampel-Kreuzung rechts in die Truderinger Straße abbiegen.

Bereits nach der nächsten Ampel-Kreuzung steht der Gasthof an der linken Straßenseite.

VON DER STADTMITTE AUS:

Immer in Richtung München-Ost, oder (Messe-Riem)

Beispiel:

Ostbahnhof / Berg-am-Laim-Str. / Kreillerstraße / Wasserburger-Land-Str. bis zur Bajuwarenstr. (beidseitig große Allguth-Tankstellen) Hier biegen Sie links ab, fahren ~ 150 m bis zur Truderinger Str. in die Sie rechts einbiegen. Nach weiteren ~ 200 m liegt der Gasthof rechter Hand.

VOM MESSEGELÄNDE AUS: (CA. 5 MIN.)

Riemer Str. ca. 300 m stadteinwärts fahren, dann links abbiegen in die Straße "Am Mitterfeld" und immer geradeaus, bis Sie auf die Truderinger Str. stoßen. An dieser Ampel rechts abbiegen und Sie stehen genau vor dem Gasthof!

PARKPLÄTZE BEFINDEN SICH AUSREICHEND IM HOF.

ANFAHRT MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN:

Mit der S-Bahn:

S 4 bis Haltestelle Trudering.

oder mit der U-Bahn:

U2 Richtung Messestadt Ost bis Haltestelle Trudering.

Umsteigen in Bus-Nr. 139, 146, 192, 194

jeweils Fahrtrichtung stadtauswärts wählen,

2 Stationen bis zur Haltestelle Schmuckerweg.

Die Bus-Haltestelle befindet sich direkt vor unserem Haus.

Falls Sie einen kleinen "Fußmarsch" bevorzugen:

Sie benötigen nur etwa 5-7 Minuten!

...VOM FLUGHAFEN: VARIANTE I

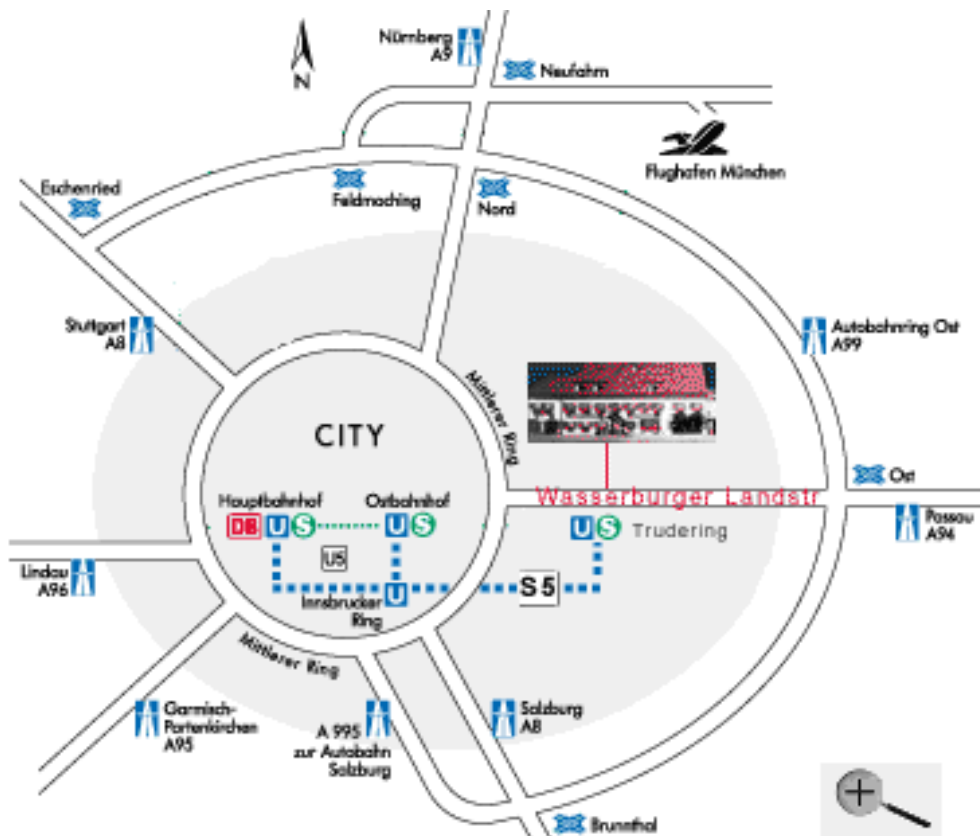
mit der S8 bis Haltestelle Ostbahnhof. Von dort aus mit dem Taxi zu uns.
Taxi-Gebühren ca. € 8,00

...VOM FLUGHAFEN: VARIANTE II

mit der S8 bis Haltestelle Leuchtenberg-Ring.
Umsteigen in S 4 Richtung Ebersberg/ Haar
bis Haltestelle Trudering. Umsteigen in Bus (s.oben)
(oder zu Fuß 5 Minuten stadtauswärts gehen)

...und für den Heimweg:

befindet sich der Taxi-Stand gegenüber vom Gasthof!



RECHNUNGSLEGUNG:

Der Rechnungsbetrag ist, soweit schriftlich nichts anderes vereinbart wurde, am selben Tag vor Ort in bar oder mit EC-Karte zu begleichen.

Wird eine Anzahlung vereinbart, ist diese am Tag der schriftlichen Fixierung der Reservierung zu leisten.

Wurde Bezahlung auf Rechnung vereinbart, ist der Gesamtrechnungsbetrag ohne Abzug innerhalb 10 Werktagen nach Rechnungsstellung zu begleichen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Auch wir haben sie - und sie sind für eine gute Zusammenarbeit einfach wichtig unsere Geschäftsbedingungen für Bankett-Veranstaltungen.

Vorbemerkung: Vertragspartner sind der Veranstalter und die MACH Gastronomie GmbH

1. Die Reservierung von Räumen, sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung durch die MACH Gastronomie für diese, sowie für den Veranstalter bindend. - Die Überlassung von Räumen begründet ein Mietverhältnis. - Eine Unter- und Weitervermietung von Räumen bedarf der schriftlichen Genehmigung der MACH Gastronomie GmbH. - Falls der Besteller nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er dem Restaurant gegen- über dennoch als Gesamtschuldner neben dem Veranstalter. - Die MACH Gastronomie GmbH übernimmt keine Haftung für eingebrachte Wertsachen, Bargeld, Garderobe, Musikinstrumente, Equipment etc. der Teilnehmer oder des Veranstalters.
2. Die Preise aller Menüvorschläge gelten nur für Reservierungen. Saisonal bedingte Änderungen behalten wir uns vor. Bei marktbedingten Versorgungsengpässen können wir für unser Standardangebot nicht mehr garantieren. Sollten sich aus diesem Grund bei einem bereits abgesprochenem Menü Änderungen ergeben, werden wir Sie selbstverständlich umgehend zu informieren versuchen.
3. Alle angegebenen Preise sind Endpreise – sie verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Mehrwertsteuererhöhungen gehen zu Lasten des Veranstalters.
4. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung 90 Tage, so behält sich die MACH Gastronomie das Recht vor, eine Nachkalkulation mit eventuellen Preisänderungen vorzunehmen. Getränke werden zu den jeweils gültigen aktuellen Listenpreisen am Veranstaltungstag berechnet. Eigene Speisen und Getränke dürfen grundsätzlich nicht mitgebracht werden, in Sonderfällen kann darüber ein schriftliche Vereinbarung durch angemessene Servicegebühr / „Korkgeld“ getroffen werden.
5. Das ausgewählte Menü ist spätestens 7 Tage vor Veranstaltungstermin zu buchen. Bei Gruppen ab 30 Personen gilt diesbezüglich eine Frist von 14 Tagen.
6. Jegliche Abspracheänderung ist nur auf Anfrage möglich und jeweils schriftlich zu bestätigen.
7. Selbstverständlich ist es möglich, Spezialmenüs wie vegetarische Gerichte, Kinder- oder Seniorenteller auf Anfrage zuzubereiten. Bis zu 5 Personen ist dies noch am Veranstaltungstag 6 Stunden vor Ankunft (eingeschränkt) möglich.
8. Bei eventuellen Verspätungen ist der Gasthof Obermaier umgehend zu informieren. Im Falle einer nicht gemeldeten Verspätung kann für die reservierten Plätze und das reservierte Menü nach 1 Stunde nicht mehr garantiert werden.
9. Personenzahländerungen sind umgehend bekanntzugeben. Sollte sich die Anzahl der Gäste kurzfristig um mehr als 5 erhöhen, so kann der Gasthof Obermaier keine Garantie für zusätzlich benötigte Plätze geben.

Auch das Servieren des nach bestellter Personenanzahl vorbereiteten Menüs kann nicht mehr gewährleistet werden.

10. Die zuletzt genannte Personenanzahl der bestätigten Absprache (bis 2 Werktage vor Veranstaltungstermin ist jederzeit eine geringfügige (bis zu 5 Personen) Änderung möglich), gilt als Grundlage zur Rechnungserstellung.

11. Eine Stornierung ist nur möglich, wenn das Stornogesuch mindestens 30 Tage schriftlich vor dem Veranstaltungstermin eingeht.

12. Im Falle einer Stornierung des Vertrages hat die Gaststätte das Recht eine angemessene Vergütung zu fordern, je nachdem zu welchem Zeitpunkt der Vertrag storniert wurde. Die Höhe der Vergütung ergibt sich wie folgt (es sei denn der Besteller weist nach, dass kein Schaden entstanden ist):

13.

30 und mehr Tage vor dem Veranstaltungstermin	keine Vergütung
29 – 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin	Anzahlung zzgl. 5% der Gesamtsumme gemäß Auftragsbestätigung
13 – 4 Tage vor dem Veranstaltungstermin	Gesamtsumme gemäß Auftragsbestätigung abzüglich 40%
3 – 1 Tag vor dem Veranstaltungstermin	Gesamtsumme gemäß Auftragsbestätigung abzüglich 15%

14. Sollte der Speisen- und Getränkeumsatz, etwa im á la carte - Bereich, in der Auftragsbestätigung nicht festgelegt sein, nehmen wir bei Stornierung je Teilnehmer einen Speisenumsatz von € 20,00 und einen Getränkeumsatz von € 10,00 als Grundlage für die Berechnung.

15. Für jegliche Art von reservierten Veranstaltungen haben Sie die Möglichkeit bei Veranstaltungsschluß die Rechnung mit EC-Card oder in bar zu begleichen. Gerne senden wir Ihnen auch auf Wunsch im Inland die Rechnung zur Überweisung (ohne Abzug) innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum. Unsere Rechnungen sind unverzüglich nach Rechnungseingang ohne Abzug zur Zahlung fällig. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns die Berechnung von Verzugszinsen in Höhe von 10 % pro Monat vor. Musiker- und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betroffenen Personen abzurechnen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei abgesprochenen Veranstaltungen keinerlei Kreditkarten akzeptieren können.

16. Veröffentlichungen jeglicher Art, Media oder Internet, die Einladungen zu Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung der MACH Gastronomie GmbH.

17. Hat die MACH-Gastronomie begründeten Anlaß zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle von höherer Gewalt, kann die MACH Gastronomie GmbH die Veranstaltung absagen.

Schlussbestimmung

Sollten einzelne Bestimmungen aus unseren Geschäftsbedingungen für bestimmte Veranstaltungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmungen gilt eine ihr möglichst nahe kommende gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen der Schriftform.

Im Falle eines Rechtsstreits wird als Gerichtsstand München vereinbart