



Menüvorschläge

Hohensalzaerstr. 1
81929 München
Tel.: 089/ 9393 2239
Fax: 089 / 9393 3982

info@wirtshauszurmarienburg.de
www.wirtshauszurmarienburg.de

Öffnungszeiten
Täglich 11:30 – 1:00 Uhr
Warme Küche 11:30 – 22:30 Uhr

gültig ab 01.11.2007
- alle bisherigen Menüvorschläge verlieren ihre Gültigkeit -

Über uns

Ursprünglich als „Großer Wirt“ am 06. August 1930 eröffnet, trägt unsere Gaststätte nun in Anlehnung an die benachbarte Strasse den Namen: Wirtshaus zur Marienburg .

Die Widmung der Marienburger Strasse in den frühen 30er Jahren geht zurück auf die im heutigen polnischen Malbork befindliche Marienburg. Diese 1274 von Konrad von Tierenburg gegründete Burg diente als bedeutendes Bauwerk dem Deutschen Orden. Nach wechselvoller Geschichte wird sie seit Januar 1961 als historisches Museum genutzt.

Wir wollen in unserem Wirtshaus traditionelle Werte, wie Gastfreundschaft und Zuverlässigkeit mit den heutigen hohen Ansprüchen an Qualität und Lebensfreude verbinden.

Hierzu finden Sie auf den folgenden Seiten gepflegte Biere des Spaten-Franziskaner-Bräus und für unsere Pilsfreunde ein frisches Grünes von Beck´s aus Bremen. Zudem möchten wir Sie gerne von unserer sorgfältigen Auswahl schmackhafter Weine aus dem In- und Ausland überzeugen. Besonderen Wert legen wir auf eine gutbürgerliche und abwechslungsreiche Küche. Gerne erfreuen wir Sie mit den Klassikern der deutschen Kochkunst und begleiten Sie durch die Jahreszeiten mit unseren stets frischen Saisonangeboten.

Wir wünschen Ihnen im Wirtshaus zur Marienburg einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns auf Ihre Wünsche und Anregungen!

Ihre Wirtsleut´

Andreas & Christian Ertl

Josef Schlenc

Inhaltsverzeichnis

Über uns.....	2
Inhaltsverzeichnis.....	3
Allgemeine Informationen und Geschäftsbedingungen.....	4-6
Zur Begrüßung.....	7
Menüvorschläge.....	8-10
Vorspeisen.....	11
Aus unserem Suppentopf.....	11
Hauptgerichte.....	12-13
Desserts.....	13

Allgemeine Informationen und Geschäftsbedingungen

1. Personenanzahl (ab 15 Personen)

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 7 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen, da wir Ihnen ansonsten, aus logistischen Gründen nur eine kleine Karte aus unserer aktuellen Speisenauswahl anbieten können. Die genaue Anzahl der Gäste bitte spätestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Diese von Ihnen genannte Personenanzahl dient der Mindestberechnung und ist verbindlich. Bei nicht in Anspruchnahme der Reservierung ohne vorheriger Stornierung mit vorbestelltem Menü werden 100% des bestellten Menüs bzw. der Umsatzgarantie in Rechnung gestellt.

2. Tischwäsche und Menükarten

Sollten sie in einem festlichem Rahmen feiern wollen, decken wir für Sie gerne die Tische mit weißen Stofftischdecken und -servietten ein. Um den festlich gedeckten Tisch zu komplettieren, bieten wir Ihnen auch von uns erstellte Menükarten an.

Gedeckpreis Tischdecke weiß	€ 1,20/Person
Gedeckpreis Stoffserviette weiß	€ 1,40/Person
Gedeckpreis Tischdecke und Stoffserviette weiß	€ 2,60/Person
Menükarte weißes Papier/schwarzer Druck	€ 1,00/Person
Menükarte buntes Papier/farbiger Druck	€ 2,00/Person

3. Blumenschmuck, Dekoration und Musik

Für Blumenschmuck, Dekoration, Musik und diverse andere Aktivitäten stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

4. GEMA Gebühr für Musiker

Musiker und Bands müssen von Ihnen vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA sind von Ihnen zu tragen.

5. Saisonbedingte Änderung der Menüauswahl

Saisonbedingte Änderungen von einzelnen Gerichten und Preisen behalten wir uns vor.

6. Menüauswahl

Unsere Menüvorschläge sind als Anregungen für Sie gedacht. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche in der Menügestaltung ein. Bitte beachten Sie, dass Sie sich bei der Planung Ihrer Veranstaltung sich auf ein Menü für alle Personen festlegen müssen. Gerne bieten wir Ihnen zwei verschiedene Hauptspeisen (z.B. Fisch oder Fleisch) zur Auswahl innerhalb eines Menüs an.

Zur Begrüßung

Prosecco 0,1l	€	3,30
Prosecco 0,75l	€	21,90
Champagner Veuve Cliquot 0,75l	€	60,00
Prosecco mit Walderdbeersirup 0,1l	€	3,90
Kir Royal (Prosecco mit Crème de Cassissée) 0,1l	€	3,90
Bellini (Prosecco mit Pfirsichmousse) 0,1l	€	4,20
Le Kir (Weißwein mit Crème de Cassissée) 0,1l	€	3,60
Martini bianco oder rosso 5cl	€	3,90
Campari Soda 4cl	€	5,50
Campari Orange 4cl	€	6,90
Spaten Münchner Hell 0,3l	€	2,60
Franziskaner Hefeweißbier 0,3l	€	2,70
Becks Pils vom Fass 0,3l	€	3,40

Speziell zur kalten Jahreszeit

Glühwein	€	3,60
Heißer Apfelsaft mit Zimt	€	3,10
Heißer Apfelsaft mit Zimt und Calvados	€	4,90

Menüvorschläge

Menü 1	€ 23,60 pro Person
Münchner Festtagssuppe mit drei verschiedenen Einlagen	(€ 4,90)
¼ ofenfrische „Cherry Valley“ Ente (delikate Fleischente) mit Kartoffelknödel und Birnenblaukraut	(€ 13,50)
Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis	(€ 5,20)
Menü 2	€ 24,50 pro Person
Kraftbrühe mit Leberspätzle	(€ 4,70)
Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	(€ 14,90)
Bayrisch Creme mit Himbeermark	(€ 4,90)
Menü 3	€ 25,50 pro Person
Rinderbouillon mit Grießnockerl und Gemüsestreifen	(€ 4,70)
Schweinefiletmedaillons auf Dijonsensoße mit Kroketten und Saisongemüse	(€ 15,90)
Eisgugelhupf auf Beerenragout	(€ 4,90)

Menü 4	€ 28,40 pro Person
Kleinen gemischter Salat mit Balsamicodressing	(€ 3,60)
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Portwein-Zwiebelsoße und Käsespätzle	(€ 17,90)
Warme Gateaux au Chocolat mit Baileysparfait	(€ 6,90)

Menü 5	€ 27,90 pro Person
Karotten-Ingwerrahmsupperl mit Chilifäden	(€ 5,10)
Steinbeißerfilet vom Grill auf Belugalinsen mit Safransoße, glasierten Kirschtomaten und Brokkoliröschen	(€ 16,90)
Marmoriertes Schokoladenmousse auf Mangospiegel	(€ 5,90)

Menü 6	€ 34,60 pro Person
Spargelmenü (nur zur Spargelzeit im Monat Mai)	
Samtsuppe vom Schrobenshausener Spargel	(€ 5,90)
Spargelrohkostsalat mit Erdbeeren in Zitronenvinaigrette	(€ 8,90)
Maispouardenbrust vom Grill auf Spargelrisotto mit Parmaschinkensegel	(€ 14,90)
Topfenschaum an karamellisiertem Rhabarber	(€ 4,90)

Menü 7 **€ 31,00 pro Person**

Wildmenü (nur in Wintermonaten)

Feldsalat mit Kernöldressing, gebratenem Speck und Brotkrusterl (€ 8,90)

Hirschmedaillons auf Waldpilzsoße mit Pommes Williams,
Romanescoröschen und Preiselbeeren (€ 16,90)

Lebkuchenstrudel auf heißen Zimtkirschen mit Florentinereis (€ 5,20)

Menü 8 **€ 24,30 pro Person**

Lammenü

Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer (€ 4,90)

Geschmortes Lammhaxerl auf RotweinsöÙe mit
Keniaböhnchen und Kartoffelgratin (€ 14,50)

Eierlikörparfait auf Zwergorangenragout (€ 4,90)

Menü 9 **€ 36,20 pro Person**

4 Gang – Menü

Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola und Parmesanspänen (€ 8,90)

Basilikumschaumsuppe mit Blätterteig-Parmesanstangerl (€ 5,50)

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf
Orangen-Honigchutney mit Thymian-Risotto und Pak Choi (€ 16,90)

Panna Cotta auf WalderbeerensoÙe (€ 4,90)

Vorspeisen

Apfelgriebenschmalz im Töpferl serviert mit Bauernbrot	€ 5,90
Feldsalat mit Kernöldressing, gebratenem Speck und Brotkrusterln	€ 8,90
Bunter Salatteller mit Kräutervinaigrette und gebratenen Rinderlendenstreifen und Pilzen	€ 10,80
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Balsamicodressing und glasierter Entenleber	€ 10,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesanspänen	€ 8,90
Lachscarpaccio mit Kerbel und Lemonenvinaigrette	€ 9,50

Aus unserem Suppentopf

Münchner Festtagssuppe mit drei verschiedenen Einlagen	€ 4,90
Cappuccino vom Steinpilz	€ 5,20
Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen	€ 4,90
Tafelspitzbrühe mit Kräuterbrätstrudel	€ 4,70
Leberknödelsuppe	€ 4,70
Pfannkuchensuppe	€ 4,70
Leberspätzlesuppe	€ 4,70
Rinderbouillon mit Grießnockerl	€ 4,70
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	€ 4,50
Maronicremesuppe mit Sahnehäubchen (nur in Wintermonaten)	€ 5,50
Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer	€ 4,90
Karotten-Ingwerrahmsupperl mit Chilifäden	€ 5,10
Kalte Gurken-Buttermilchsuppe mit Räucherlachsstreifen	€ 4,70
Senfrahmsupperl mit geräuchertem Saiblingsfilet	€ 5,10
Basilikumschaumsuppe mit Blätterteig-Parmesanstangerl	€ 5,50
Safranschaumsuppe mit gebratener Jackobsmuschel	€ 6,90

Hauptgerichte

¼ „Cherry Valley“ Ente mit Kartoffelknödel und Birnenblaukraut	€ 13,50
Rosa gebratene Barbarieentenbrust auf Orangen-Honigchutney mit Thymian-Risotto und Pak Choi	€ 16,90
Geschmortes Lammhaxerl auf Rotweinsöße mit Keniaböhnchen und Kartoffelgratin	€ 14,90
Lammhüfte am Rosmarinspieß auf Portweinsöße mit Speckbohnen und Tomatenpolenta	€ 16,50
Spanferkelbraten in Dunkelbiersöße mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	€ 14,90
Schweinebraten in Dunkelbiersöße mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	€ 10,80
Piccata vom Schwein auf Soß Arrabiata mit Bandnudeln und Tomaten – Zucchini-ragout	€ 14,70
Schweinefiletmedaillons auf Dijonsensoße mit Kroketten und Saisongemüse	€ 15,90
Rosa gebratene Ochsenhochrippe auf Kräutersensoße mit Marktgemüse und Kartoffelkrustern	€ 16,90
Gesottener Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing mit frisch geriebenem Kren und Kartoffelkrusteln	€ 16,90
Rinderlendensteak (220g Rohgewicht) vom Hofgut Schwaige, dazu Kräuter-Chili-Butter mit wahlweise Blattsalaten, gebratenen Pellkartoffeln, Pommes Frites oder Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	€ 17,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Portwein-Zwiebelsoße und Käsespätzle	€ 17,90

Viktoriabarschfilet in der Kartoffelkruste gebraten auf Rahmmangold	€ 15,90
Bachsaiblingsfilet vom Grill mit Zitronenbutter, Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln	€ 15,90
Flußzanderfilet vom Grill auf Mandelbutter mit jungen Petersilienkartoffeln an Marktgemüse	€ 15,90
Steinbeißerfilet vom Grill auf Belugalinsen mit Safransoße, glasierten Kirschtomaten und Brokkoliröschen	€ 16,90
Rahmschwammerl mit grünem Knödel (Semmelknödel mit Kräutern)	€ 9,80
Hausgemachte Gnocchis in zweierlei Pesto und gebratenen Pilzen mit frisch gehobelten Parmesanspänen	€ 11,90
Rinderfiletsteak (200g) vom Grill auf Pfefferrahmsoße, Kartoffelröstiplätzchen und Speckbohnen	Preis auf Anfrage
Rinderfilet „Surf´n Turf“ (160g) mit Knoblauchscampis und Salatgarnitur	Preis auf Anfrage
Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ im Gemüsereisrand	Preis auf Anfrage

Desserts

Gebackene Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis	€ 5,20
Eisgugelhupf auf Beerenragout	€ 4,90
Topfenschaum mit frischen Früchten (nur in Sommermonaten)	€ 4,80
Bayrisch Creme mit Himbeermark	€ 4,90
Marmoriertes Schokoladenmousse auf Mangospiegel	€ 5,90
Warme Gateaux au Chocolate mit Baileysparfait	€ 6,90
Panna Cotta mit Waldbeerensoße	€ 4,90
Eierlikörparfait auf Zwergorangenragout	€ 4,90
Tiramisu (je nach Saison auch fruchtig)	€ 5,50
Dessertvariation nach Art des Hauses	€ 6,90