



Feiern im Mesner Gütl,

Sie planen ein Firmenevent, Familienfest, Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Trauerfeier oder Jubiläum?
Wir finden für jeden Anlass das Passende.

Die Räumlichkeiten

Holzstüberl : 15 – max. 20 Personen

Seestube: 30 - max. 40 Personen

Ganghoferstüberl: 20 – max. 30 Personen

Hauptgastrraum: 30 – max. 40 Personen

Sitzplätze gesamt innen: 120

Ihr kommt mit einer Gruppe von 12-20 Personen zu uns? Kein Problem! Um es unserer Küche a bissl leichter zu machen, euch allen gleichzeitig die bestellen Gerichte zu servieren, erlauben wir uns eine kleine Auswahlkarte aus der Standard- und gültigen Tageskarte zusammen zu stellen. Hier ist für jeden was dabei. Ob vorab eine unserer Suppen oder bissl was zur Brotzeit, Fleisch-, Fisch, vegetarische sowie vegane Gericht oder was siassem hinterher.

Bei Reservierungsgrößen ab 20 Personen und / oder auch gerne zu besonderen Anlässen, bitten wir um einheitliche Menü – Auswahl.

Ihr habt entweder die Möglichkeit, das „Menü“ zu wählen, in welcher Jahreszeit eure Reservierung ist, oder wir halten es traditionell und authentisch bayerisch, mit einem unserer ganzjährigen Menüs.

Das Wirtshaus- Menü oder das Mesner Gütl Reindl – Menü.

Beim Wirtshaus Menü habt ihr die Möglichkeit, eure Gäste den Hauptgang aus eure Vorauswahl am Veranstaltungstag selbst wählen lassen zu können. Hierbei bitten wir euch, euch für max. 3 Hauptgänge aus der geltenden Standardkarte vorab festzulegen.

Beim Wirtshaus – Menü gelten die aktuellen a la carte Preise.

Beim Reindl Menü kommt auch wirklich jeder auf seine Kosten, ganz getreu dem Motto „a bissl was geht immer“

Ihr startet, wie beim Wirtshaus Menü, mit unserer Brotzeit.

OBACHT! Wir empfehlen die Brotzeit max. für die Hälfte der Personenanzahl zu bestellen. Besonders, wenns hinter her noch das Mesner Reindl UND das Dessert Reindl gibt, ist es mehr als ausreichend.

Im Reindl findet ihr allerlei Wirtshaus Schmankerl, welche auf Wunsch gegen Aufpreis auch abgeändert werden können.

No nix dabei?

Dann vereinbart gerne einen vor Ort Termin und wir beraten euch gerne, welches Menü oder welche Speisen für euren Anlass passend sind.

Anfragen für eine Terminvereinbarung an info@mesnerguetl.de
oder telefonisch unter 08022 / 66 55 88 2

Wirtshaus – Menü

ganzjährig

Unsere Brotzeit

tischweise eingestellt, perfekt zum teilen

mit Griebenschmalz, Obockda, Emmentaler, Leberwurst, Chilli-Schwarzwurst, geräucherter Speck, kalt aufgeschnittener Neuburger, Fleischsalat von der Metzgerei Kleeblatt, geräucherte Forelle von der Fischerei Tegernsee, Kren, Butter, Essiggurken, Radiserl, dazu Brezn und Brot

16,90€ p.P.

*

Hauptgang zur Wahl vor Ort

(gerne erwarten wir eine andere Vorauswahl aus unserer a la carte Karte für ein Fleisch-, ein Fisch- und ein vegetarisches Gericht, sollte Ihnen dieser Vorschlag nicht zusagen. Bei Anpassung gelten dann die entsprechenden a la carte Preise)

Ofenfrischer Schweinebraten

mit zweierlei Knödel dazu Krautsalat

16,90 €

oder

Goldbarsch gebacken

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat dazu Sauce Remoulade

21,00 €

oder

Hausgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln dazu Kopfsalat

16,50 €

*

Hinterher was siases

unser hausgemachter Kaiserschmarrn

gold-braun karamellisiert wahlweise mit oder ohne Rosinen dazu Apfelmus

14,90 €

Beim Wirtshaus-Menü empfehlen wir die Brotzeit sowie den Kaiserschmarrn für maximal die Hälfte Ihrer Gäste vorzusehen, da erfahrungsgemäß die Mengen ausreichend sind.

Es erfolgt die Berechnung der geltenden a la carte Preise.

Frühlings Menü - „Lenzi“

Suppn/ Vorspeise

Grießnockerlsuppe

oder

Saiblings-Tatar mit Gurke und Meerrettich

*

Hauptgang

rosa Kalbsrücken

im Ganzen gebraten mit kleinen Kartoffeln, weißer Spargel, zerlassene Butter

und Hollandaise

oder

Gebratenes Forellen-Filet

auf Perlgraupen-Spargel-Risotto

oder

Spinatknödel

mit brauner Butter und Bergkäse dazu Kopfsalat

*

Hinterher was siasses

Rhabarber & Hafer

hausgemachtes Rhabarber Kompott mit Hafer-Crumble dazu Vanilleeis

3 Gänge (Suppe | Hauptgang | Dessert) 42 €

3 Gänge (Vorspeise | Hauptgang | Dessert) 58 €

4 Gänge (Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert) 65 €

Sommer Menü - „Sopha!“

Suppen / Vorspeisen

Gurkenkaltschale
mit Schmand & Dill
oder
Roastbeef (kalt)

in dünne Scheiben aufgeschnitten mit Bratkartoffeln und Remoulade

*

Hauptgang

Grillfleisch
mit pikanter Grillsauce, Kräuterbutter dazu Röstkartoffeln
oder
Gegrillter Seeteufel
auf Blattspinat mit kleinen Kartoffeln & Weißweinschaum
oder
Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm

*

Hinterher was siasses

„Mesner Gütl´s Banana Split“
zwei Kugeln Vanilleeis mit frischer Banane, Schoko-Raspeln und Schlagsahne
oder

Gemischte Beeren
mariniert dazu mit Basilikumsorbet

3 Gänge (Suppe | Hauptgang | Dessert) 42 €

3 Gänge (Vorspeise | Hauptgang | Dessert) 58 €

4 Gänge (Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert) 65 €

Herbst Menü - „Resi“

Suppn / Vorspeise

Kürbiscremesuppe
oder

Brezn-Knödel

marinierte, dünne, gebratene Scheiben dazu gebratenen Pilzen

*

Hauptgang

frische ¼ Ente gefüllt dazu Kartoffelknödel & Blaukraut
oder

Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut mit Speckschaum
oder

herbstlicher Salat mit lauwarmen Ziegenkäse
mit Balsamico-Dressing mariniert, süß-sauer eingelegter Kürbis, Feige, Birnen,
Walnuss und Honig

*

Hinter her was siasses

Apfelkücherl

in Zimt-Zucker gewälzt dazu Vanilleeis und Schlagsahne

3 Gänge (Suppe | Hauptgang | Dessert) 42 €

3 Gänge (Vorspeise | Hauptgang | Dessert) 58 €

4 Gänge (Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert) 65 €

Winter Menü - „Wally“

Suppn / Vorspeise

Pastinakenschaumsuppe
mit Croûtons
oder
hausgebeizter Saibling
mit Honig-Senf-Sauce dazu Kartoffelrösti
oder
kleines Rindertatar
dazu geröstetes Bauernbrot und Butter

*

Hauptgang

Hirschgulasch mit abgebräuntem Brezn-Servietten-Knödel und Preiselbeeren
oder
Gebratenes Lachsfilet
mit Fischsauce, dazu Salzkartoffeln und Spinat
oder
winterlicher Salat mit lauwarmen Ziegenkäse
Feldsalat mariniert mit Balsamico-Dressing, Birne, rote Beete und Walnüssen

*

Hinterher was siasses

hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Schlagsahne

oder

Hausgemachter Bratapfel
mit Marzipan-Nuss-Füllung dazu Vanillesauce

3 Gänge (Suppe | Hauptgang | Dessert) 42 €

3 Gänge (Vorspeise | Hauptgang | Dessert) 58 €

4 Gänge (Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert) 65 €

Mesner Gütl Reindl Menü

ganzjährig

Unsere Brotzeit

tischweise eingestellt, perfekt zum Teilen
mit Griebenschmalz, Obockda, Emmentaler, Leberwurst, Chilli-Schwarzwurst,
geräucherter Speck, kalt aufgeschnittener Neuburger, Fleischsalat von der
Metzgerei Kleeblatt, geräucherte Forelle von der Fischerei Tegernsee, Kren,
Butter, Essiggurken, Radiserl, dazu Brezn und Brot

*

S´Mesner Reindl

tischweise eingestellt, perfekt zum Teilen
mit gegrillten Schweinswürstl, ofenfrischen Schweinebraten, kleine
Kalbsschnitzel, Hähnchenschenkel

dazu servieren wir 3 Beilagen nach Wahl
(jede weitere Beilage € 5,00 pro Portion/pro Person)

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Sauerkraut, Blaukraut, Krautsalat,
Kartoffelsalat, Kartoffel-Gurkensalat, Bratkartoffeln

sowie

Bratensauce und Preiselbeeren

*

Dessert Reindl

tischweise eingestellt, perfekt zum Teilen
mit unserem hausgemachten, gold-braun karamellisierten Kaiserschmarrn mit
Rosinen und Apfelmus
Apfelkücherl in Zimt-Zucker gewälzt dazu Schlagsahne und Vanilleeis

Menüpreis pro Person 49 €

Zum o kemma

Ob zum Empfang bei Ihrer Veranstaltung in unserem Haus oder auch außer Haus, wir richten Ihnen gerne einen Stehempfang zum Ankommen aus

Auf'd Hand // Häppchen:	Stückpreis
½ Laugenstange mit Obockda und roten Zwiebeln	€ 3,50
½ Scheibe resches Krustenbrot mit Radiserlfrischkäse	€ 3,50
½ Scheibe resches Krustenbrot mit Fleischsalat	€ 4,50
½ Scheibe resches Krustenbrot mit gekochtem Schinken & Kren	€ 4,50
Mediterraner Nudelsalat mit Mozzarella im Weckglasal	€ 4,50
2 Rostbratwürstl in der kleinen Kaisersemmel	€ 5,50
Krabbensalat mit Ananas im Weckglasal	€ 5,50
Scheibe Weißbrot mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	€ 6,50
Scheibe Weißbrot mit hausgebeiztem Saibling Honig-Senf-Sc.	€ 6,50
½ Scheibe resches Krustenbrot mit Rindertatar	€ 6,50
kleines Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat im Weckglasal	€ 6,50

Alle unsere Häppchen werden auf runden Holzbrettern angerichtet und mit kleinen Cocktailservietten angereicht.

Für einen außer Haus Empfang berechnen wir eine Auf- und Abbau Pauschale sowie eine Pauschale für das zur Verfügung gestellte Personal. Preisinformation auf Anfrage.

Was siasses hinterher, amoi was andres wia an Kaiserschmarrn

Kuchen und süßes im Glas

Gerne können wir Ihnen eine kleine Auswahl an hausgemachten Kuchen und hausgemachten Desserts im Weckglasal anbieten

Hausgemachte Kuchen

Apfel-Streusel-Kuchen	Stück / 4,00 €
Käsekuchen	Stück / 4,00 €
Zupfkuchen	Stück / 4,00 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne	Stück / 8,50 €

Süßes im Glas

Tiramisu	Glas / 5,50 €
Bayerisch Creme mit Himbeerspiegel	Glas / 5,50 €
Mousse au chocolat	Glas / 6,50 €

Allgemeine Infomationen

Abrechnung:

Bei größeren Gruppen, benötigen wir zur Garantie unser Kostenübernahmeformular ausgefüllt und unterschrieben spätestens bis 14 Tage vor Veranstaltung zurück.

Erst dann ist die Reservierung garantiert und Sie können nach Ihrer Veranstaltung die Rechnung per Überweisung begleichen.

Dekoration / Blumen:

Individuell auf Anfrage

Ring for ___X___ Wand 50,00 €

Entertainment:

Ob weihnachtliche Stubn Musi oder Party-Band, gerne stellen wir einen Kontakt her auf Anfrage

Endabrechnung:

Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug innerhalb von 14 Tagen.

Getränkepauschale:

Gerne können wir Ihnen eine Getränkepauschale wie folgt anbieten:

Gültig für 3 Stunden 35,00 € p.P.
jede weitere Stunden + 10,00 € p.P.

Umfasst: alle Biere, Weine weiß/rot aus dem offenen Ausschank, Wasser mit/ ohne, Saftschorlen, Zitronenlimo, Cola-Mix, Aperol-Spritz, Blutorangen-Spritz, Hugo, Weinschorle und ein Heißgetränk

Von der Getränkepauschale ausgeschlossene Getränke:

- Champagner, Cremant
- Flaschen Weine
- Softdrinks wie Coca Cola, Coca Cola zero und Fanta

Alternativ berechnen wir Ihre Getränke a la carte nach Bestellung.

Korkgeld:

Weine 0,75 l ab 15,00 €

Weine 1,5 l ab 25,00 €

Mehrwertsteuer:

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%

Menükarten:

Auf Wunsch drucken wir Ihnen gerne Ihre individuelle Menükarte
Stück 2,00 €

Personenanzahl

Wir bitten Sie, uns die finale Gästeanzahl spätestens 3 Tages vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage

Bei Reduzierung der Gästeanzahl ab 3 Tage vor der Veranstaltung, erlauben wir uns die Berechnung von 50% des vereinbarten Menüpreises pro Person, bei

Reduzierung ab einem Tag vor der Veranstaltung erlauben wir uns die Berechnung von 80% des vereinbarten Menüpreises pro Person.

Personalkosten:

Bei vorher vereinbarter längerer Nutzung berechnen wir eine Pauschale von 35,00 € pro Mitarbeiter/ pro Stunde ab 22:00 Uhr

Bitte teilen Sie uns spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mit, ob Sie eine längere Nutzung wünschen. Spätere Mitteilungen können nicht berücksichtigt und umgesetzt werden.

See-Ruhe:

Auf Grund der geltenden See-Ruhe können wir Sie auf unserer Terrasse / im Biergarten nur bis 22:00 Uhr außen bewirten. Eine weitere Bewirtung ist nach 22:00 Uhr nur im Wirtshaus möglich.

Speisenauswahl

Bitte lassen Sie uns Ihre Menüauswahl spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung schriftlich zukommen. Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus.

Tischwäsche

Standard Set-Up „Wirtshaus“ (Besteckkrug mit Besteck und Papierservietten)	kostenfrei
Stofftischdecken und Stoffservietten p.P.	7,50 €
Stoffservietten p.P.	3,50 €

Tellergeld

Für mitgebrachte Kuchen/ Torten	3,50 €
---------------------------------	--------

Unterkünfte:

Das Mesner Gütl verfügt über keine Unterkunftsmöglichkeit. Gerne empfehlen wir Ihnen unsere umliegenden Kollegen

Veranstaltungstechnik

Das Mesner Gütl verfügt über keinerlei Veranstaltungstechnik. Diese kann, nach vorheriger Absprache, mitgebracht werden

Auf Anfrage

WLAN (Hotspot)

kostenfrei