

# Der Hufnagel

## Bankettmappe

Veranstaltungen, Feiern & private Anlässe im Wirtshaus Hufnagel



### Herzlich willkommen

Vielen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse am Wirtshaus „Der Hufnagel“. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot für Ihre geplante Veranstaltung — von der gemütlichen Geburtstagsfeier über die Firmenrunde bis zur großen Hochzeit. Wir freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen einen herzlichen, ehrlichen, bayerischen Abend zu schenken.

Sollten Sie Wünsche haben, die in dieser Mappe noch nicht abgebildet sind — sprechen Sie uns einfach an. Wir richten uns gerne nach Ihrem Anlass, Ihrem Budget und Ihren Vorstellungen.

#### WIRT & GESCHÄFTSFÜHRUNG

Heinrich Zimmerbauer

#### BANKETT- & BETRIEBSLEITUNG

Maria Jakob & Martina Zawadzki

#### CHEFKÖCHIN

Christine Bayerl

## Unsere Räumlichkeiten

---

### Schwemme (Hauptraum)

bis 70 Personen

*Unser gemütlicher Hauptraum mit bayerischem Wirtshaus-Charakter — der Klassiker für Geburtstage, Familienfeiern und Firmenrunden.*

---

### Quirinsaal

bis 80 Personen

*Eigener, separater Saal mit eigenem Eingang — ideal für Hochzeiten, Geschäftsessen oder größere private Anlässe.*

---

### Wintergarten

bis 50 Personen

*Heller, freundlicher Raum mit Tageslicht von oben — schön für Tagungen, Brunch und Tagesveranstaltungen.*

---

### Barbereich

bis ca. 40 Personen

*Lockere, ungezwungene Atmosphäre — passt perfekt zu Stehempfangen, Aperitifs und After-Work-Runden.*

---

### Wirtsgarten · Schattenseite

bis 160 Personen

*Großzügiger Biergarten unter Kastanien — die richtige Wahl für Sommerfeste, große Geburtstage und Open-Air-Empfänge.*

---

### Wirtsgarten · Sonnenseite

bis 120 Personen

*Sonnige Terrassenfläche — ideal für nachmittägliche Empfänge und Brotzeit-Tafeln im Freien.*

---

*Auf Wunsch lassen sich mehrere Räume kombinieren — sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie persönlich nach Personenzahl und Anlass.*



*Schwemme · Hauptraum mit bayerischer Holzvertäfelung*



*Quirinsaal · festlich eingedeckt für Hochzeit oder Bankett*



*Wintergarten · heller Tageslichtraum*

## Aperitif & Empfang

---

Damit Ihre Gäste schon beim Eintreffen herzlich empfangen werden — eine kleine Auswahl, alles auch in beliebigen Kombinationen möglich.

Prosecco-Empfang (wahlweise mit Orangensaft) (0,75 l Flasche)	35,90 €
Orangensaft pur, frisch (1,0 l Flasche)	12,00 €
Prosecco Valdo Rose Brut (0,75 l)	39,90 €
Prosecco Rosé Le Contesse Frizzante, Italien (0,75 l)	38,50 €
Ca Del Bosco Franciacorta DOCG, Italien (0,75 l)	99,00 €
Ruinart Brut, Reims, Champagne (0,75 l)	149,00 €
Aperol Sprizz · Hugo · Lillet Wildberry (0,35 l)	8,90 €
Sundowner Sprizz mit Tanqueray Black Currant (0,35 l)	9,90 €
Hendrick's Gin & Tonic mit Gurke	11,90 €
Alkoholfreier Hugo mit Ginger Ale (0,35 l)	8,90 €
Alkoholfreier Prosecco (0,75 l)	39,90 €
Hauslimonade Orange-Cranberry-Beeren mit Holunder, Minze und Limette (0,45 l)	8,90 €



Cocktail-Etagère zum Aperitif-Empfang



Canapés-Auswahl auf Spitzenservietten

## Canapés auf Baguette

---

Pro Stück, ideal als Begleitung zum Aperitif.

Tomaten-Basilikum-Frischkäse	4,00 €	Kräuterfrischkäse mit Würzblüten	4,00 €
Briekäse mit Traube	4,00 €	Wacholderschinken mit Cornichon	4,00 €
Mailänder Salami mit Balsamicozwiebel	4,80 €	Räucherlachs mit Apfelkren	5,00 €
Roastbeef rosa mit Remoulade	5,00 €	Serranoschinken mit Olive	5,00 €

## Schaumsüppchen im Gläschen

---

Wahl aus Brokkoli, Blumenkohl, Gemüse, Karotte-Ingwer oder Kartoffel — dazu geröstetes ..... **12,00 €**  
Brot mit Tomaten-Basilikum-, Kräuter- und Jalapeño-Frischkäse

## Auswahlkarte für Ihre Veranstaltung

---

Stellen Sie Ihr individuelles Menü zusammen — wir empfehlen eine Vorauswahl von 2–3 Hauptgerichten, damit Ihre Gäste am Tisch wählen können. Gerne beraten wir Sie persönlich.

### Brotzeit zum Eintreffen

---

Bereits eingestellt auf den Tischen, sobald Ihre Gäste kommen.

Bayerische Brotzeitplatte — Südtiroler Geräuchertes, Salami, Fleischpflanzerl, Schinken, ..... **18,90 €**  
Leberkäs, Braten, Kaminwurzn, Griebenschmalz, Obazda, Brie, Emmentaler, Brezn

*Halbe Portion (genügend für die Hälfte der Personenzahl): 12,90 € pro Person*

Mediterranes Brotzeitbrett — Prosciutto di Parma, Mailänder Salami, Kochschinken, ..... **23,90 €**  
Chorizo, Pecorino Romano, Oliven, Honigmelone, Antipasti, Ciabatta

*Halbe Portion (genügend für die Hälfte der Personenzahl): 14,90 € pro Person*

Schmieragen — frisch angebazd: Obazda, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz · drei ..... **8,90 €**  
Brotsorten

### Vorspeisen & Suppen

---

Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl ..... **6,90 €**

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe mit Sahnehauberl und Kräutercroutons ..... **7,90 €**

Krosses Knoblauchbutterbaguette ..... **5,50 €**

Bunter Vorspeisensalat mit Hausdressing nach Wahl ..... **7,80 €**

### Hauptgerichte zur Wahl

---

Ofenfrischer Jungschweinebraten mit Krusterl, Dunkelbierjus, 2erlei Knödel, ..... **19,90 €**  
Speckkrautsalat

Ganze resche Schweinshaxn mit Kartoffelknödel und Löwenbräu-Dunkelbiersoße ..... **22,90 €**

Putenschnitzel natur mit Pilzragout und Eierspätzle in Butter ..... **22,90 €**

Braumeisterschnitzel — Schweinelende mit Bergkäse und Südtiroler Schinken gefüllt, ..... **22,90 €**  
Knödel, Dunkelbiersoße

Zwei Butterschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln oder Pommes, Preiselbeeren ..... **21,90 €**

Zwiebelrostbraten von der irischen Rinderlende 200 g, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, ..... **29,90 €**  
Kräuterbutter

Lachsforellenfilet vom Grill in Rosmarin-Knoblauchbutter, Marktgemüse, Bratkartoffeln ..... **28,90 €**

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat (vegetarisch) ..... **17,90 €**

Rahmschwammerlragout mit handgedrehten Semmelknödeln (vegetarisch) ..... **17,90 €**

Kichererbsencurry mit Süßkartoffeln, Karotten und Kokosmilch (vegan) ..... **18,50 €**

## Steakschiene · gereiftes argentinisches Rind

---

Auf unseren Steakbrettern serviert, mit Kräuterbutter, Aioli, BBQ-Soße, Zwiebel-Portwein-Soße, Pfefferrahm und Curry-Mayo. Beilagen 5,20 € – 6,50 € à la carte.

Argentinisches Rinderfilet ca. 225 g .....	<b>39,90 €</b>
Argentinisches Rinderfilet „Ladies-Cut“ ca. 125 g .....	<b>27,90 €</b>
Rumpsteak marmoriert ca. 220 g .....	<b>24,90 €</b>
Entrecôte saftig marmoriert ca. 300 g .....	<b>36,90 €</b>
Putensteak ca. 200 g .....	<b>17,90 €</b>

## Nachspeisen

---

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagsahne .....	<b>9,90 €</b>
Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und Schlagsahne .....	<b>9,90 €</b>
Die wirklich dickste Dampfnudel mit Vanillesoße .....	<b>9,90 €</b>
Imperator Nonsens — karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter, Marillen- und Zwetschgenröster .....	<b>17,90 €</b>
Dessertvariation — Marillenpalatschinken, Gateau au chocolat, Apfelkücherl, Kaiserschmarrn mit Vanilleeis .....	<b>18,90 €</b>

*Halbe Portion (genügend für die Hälfte der Personenzahl): 12,90 € pro Person*

## Buffet-Vorschläge

---

Alle Buffets gelten **ab 40 Erwachsenen**. Die Komponenten lassen sich jederzeit ergänzen, austauschen oder kürzen — die Preise werden dann individuell neu berechnet. Reste vom Buffet packen wir Ihnen auf Wunsch ein.

### Hachinger Bach Buffet

**48,50 € pro Person**

Bayerischer Klassiker — Münchner Bäckerei, geräucherte Saiblingsfilets, Radi & Radieserl, Wurstsalat, warmer Leberkäs, Nürnberger Rostbratwürste, Jungschweinebraten, Kaiserschmarrn und Rote Grütze.

---

### Bayrisches Buffet

**51,00 € pro Person**

Wie das Hachinger Bach Buffet, plus zusätzliche Käseauswahl und Brotzeit-Komponenten — der gemütliche Standard für Geburtstage und Familienfeiern.

---

### Bayrisches Buffet II

**53,00 € pro Person**

Erweiterte Variante mit Tomaten-Mozzarella, Brotzeitplatte, Speckkrautsalat und Spanferkelbraten — wahlweise mit vegetarischen oder veganen Hauptgerichten.

---

### Bayrisch-Italo-Buffet

**55,00 € pro Person**

Kombination aus bayerischer Brotzeit und italienischen Spezialitäten — Räucherlachs, Honigmelone mit Parmaschinken, Spinat-Gorgonzola-Lasagne, Spanferkelbraten, Panna Cotta und Apfelstrudel.

---

### Italienisches Buffet I

**59,00 € pro Person**

Mediterrane Brotauswahl, Vitello Tonnato, Carpaccio, Lachslasagne, Putenbrustroulade und Rinderlende — abgerundet mit Tiramisu und Panna Cotta.

---

### Italienisches Buffet II

**69,00 € pro Person**

Premium-Italien: Carpaccio di Manzo, Arancini, Paglia e Fieno, Risotto e Bisi, zartrosa Rinderlende mit Süßkartoffeln und italienischer Käseauswahl.

---

### Hufnagels Buffet

**79,00 € pro Person**

Unser Premium-Buffet — Graved Lachs, Apfel-Sellerie-Salat mit Entenbrust, Kalbsgeschnetzeltes, Schweinefilet in Calvadossoße und Eisbombe mit Feuerzauber. Das volle Programm.

---

### Grillbuffet (Mai – September)

**65,00 € pro Person**

Marinierte Schweinenackensteaks, Grillwurst, Minutensteaks, Putensteaks, Halloumi und Grillgemüse vom Holzkohlegrill — passend für den Wirtsgarten.

---

### Flying Buffet

**81,00 € pro Person**

Stehempfang mit Häppchen-Vielfalt — Schnitzelschmarrn, Dörrpflaume im Speckmantel, Lachs im Blätterteig, Rahmpfifferlinge, Couscous mit Shrimps und süße Cremes.

---

*Die vollständigen Buffet-Komponenten senden wir Ihnen gerne nach Ihrer Anfrage zu.*

## Weine zur Auswahl

---

Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung je einen Weiß-, Rot- und Roséwein aus. Auf Wunsch reichen wir die Weine offen und glasweise — so haben Ihre Gäste eine größere Auswahl. Alle Preise pro 0,75-Liter-Flasche.

### Weißwein

---

Grüner Veltliner Kabinett, Weingut Pleil, Österreich .....	<b>27,90 €</b>
Sauvignon Blanc, Weingut Hufnagel, Österreich .....	<b>29,90 €</b>
Chardonnay, Weingut Hufnagel, Österreich .....	<b>29,90 €</b>
Goldmuskateller „Pfefferer“, Schreckbichl, Südtirol .....	<b>33,50 €</b>
Grauburgunder Fass 17 trocken, Weingut Thörle, Deutschland .....	<b>34,90 €</b>
Riesling „Biengarten“ QW, Weingut Mugler, Deutschland .....	<b>36,90 €</b>
Riesling „Fass 111“ Rheingau, Weingut Künstler, Deutschland .....	<b>39,90 €</b>
Ca dei Frati Lugana DOC, Italien .....	<b>48,50 €</b>
Gewürztraminer Südtirol DOC „Muri Gries“, Italien .....	<b>59,90 €</b>

### Rotwein

---

Zweigelt, Weingut Hufnagel, Österreich .....	<b>29,90 €</b>
Blaufränkisch, Weingut Hufnagel, Österreich .....	<b>29,90 €</b>
Primitivo del Salento IGT, Italien .....	<b>27,90 €</b>
Montepulciano D’Abruzzo DOC Farnese, Italien .....	<b>27,90 €</b>
Merlot del Friuli DOC „Griwaldo“ Barrique, Italien .....	<b>29,90 €</b>
Cabernet Sauvignon Colomba Bianca, Sizilien .....	<b>29,90 €</b>
Syrah Paladin, Venetien .....	<b>36,90 €</b>
Blauer Zweigelt QbA, Weingut Heinrich, Österreich .....	<b>39,90 €</b>
Primitivo di Manduria Uno DOC Reserva, Italien .....	<b>39,90 €</b>
Brunello di Montalcino DOCG Tenuta La Fuga, Italien .....	<b>44,90 €</b>
Chianti Classico DOCG „La Ghirlanda“, Toskana .....	<b>49,90 €</b>

### Roséwein

---

Bardolino Chiaretto DOC Sartori, Italien .....	<b>27,90 €</b>
Stahl Drinkpink! Trocken QbA, Franken .....	<b>27,90 €</b>
Miraval Côtes de Provence Rosé, by Pitt, Jolie & Perrin .....	<b>59,00 €</b>

## Wasser & Bier

---

Hufnagel-Tafelwasser still oder spritzig (osmosegefiltert, hauseigen) · 0,7 l .....	6,90 €
Gerolsteiner Gourmet still oder spritzig · 0,75 l .....	8,20 €
Bierfass 30 Liter zum Selber-Zapfen mit Fasspumpe .....	290,00 €
Bierfass 50 Liter zum Selber-Zapfen mit Fasspumpe .....	510,00 €

*Selbstverständlich servieren wir auf Wunsch auch alle Getränke à la carte oder mit eingeschränktem Auszug (alkoholfrei, Bier, ausgewählte Weine, Spritz, Hugo, Heißgetränke).*

## Eindeckung & Couvert

---

Vier Varianten — vom schlichten Wirtshaus-Stil bis zur festlichen Komplett-Eindeckung. Pro Person.

<b>Variante 1</b>	<b>2,50 €</b>
<i>Besteck, Wein- und Wasserglas, Menagen, Kerzen, gefaltete Stoff-Mundservietten</i>	
<b>Variante 2</b>	<b>4,70 €</b>
<i>Wie Variante 1, plus Tischdecken aus Stoff</i>	
<b>Variante 3</b>	<b>21,90 €</b>
<i>Wie Variante 2, plus Stuhlhussen — die festliche Komplett-Eindeckung</i>	
<b>Variante 4</b>	<b>0,00 €</b>
<i>Tische werden so belassen wie sie sind</i>	
<b>Tischdekoration mit saisonalen Blumensträußen und Blumengrün .....</b>	<b>3,90 € pro Person</b>



Variante 3 · festliche Komplett-Eindeckung mit Stuhlhussen

## Hauseigene Konditorei

---

Hochzeitstorten, Geburtstagstorten und Festkuchen fertigen wir in unserer eigenen Konditorei nach Ihren Wünschen — gerne in Abstimmung mit Ihrem Anlass und Motto. Sprechen Sie uns für ein persönliches Beratungsgespräch an.

*Selbstgebackenes oder mitgebrachte Torten sind ebenfalls willkommen — hierfür berechnen wir ein Tellergeld von **3,30 € pro Person**. Heißgetränke a la carte aus unserer Premium-Siebträger-Kaffeemaschine.*

## Musik · Entertainment · Technik

---

Falls nichts anderes vereinbart ist, läuft dezente Hintergrundmusik über unsere Hausanlage. Lassen Sie uns wissen, wenn wir für Sie Künstler, Band, DJ, Beleuchtung oder Tontechnik organisieren oder einbinden sollen — wir kümmern uns gerne darum.

## Trinkgeld, Schließzeit & Menükarten

---

Unser Personal ist mit Herzblut bei der Sache. Wir empfehlen ein Trinkgeld von 5–10 % (idealerweise 8 %) auf den Gesamtbetrag — geben Sie uns gerne im Vorfeld Bescheid, ob und in welcher Höhe wir das in der Schlussrechnung verankern dürfen.

Ab unserer regulären Schließzeit um 0:00 Uhr berechnen wir eine Raummiete von **150,00 € pro angefangene Stunde**, zuzüglich einer Stunde zum Aufräumen. Menükarten als einfaches DIN-A4-Blatt mit Getränkeauszug auf der Rückseite stellen wir kostenfrei zur Verfügung.

## Reservierung, Anzahlung, Zahlung

Für eine verbindliche Reservierung Ihrer Veranstaltung bitten wir um eine **Anzahlung in Höhe von 50 % der geschätzten Gesamtkosten**, fällig spätestens 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Bei Hochzeiten und Weihnachtsfeiern wird die Anzahlung mit Vertragsabschluss fällig. Der Restbetrag ist am Tag nach der Veranstaltung zu begleichen.

Sie können bequem in bar, mit EC-Karte oder per Überweisung bezahlen. Die garantierte Gästezahl benötigen wir bitte spätestens **7 Tage vor Veranstaltungsbeginn** in schriftlicher Form — diese Zahl bildet die Abrechnungsgrundlage.

## Stornierungsbedingungen

Bis 30 Tage vor der Veranstaltung	<b>kostenfrei</b>
29 – 14 Tage vorher	<b>10 % der geschätzten Gesamtkosten</b>
13 – 7 Tage vorher	<b>30 %</b>
6 – 2 Tage vorher	<b>75 %</b>
Vortag oder Veranstaltungstag	<b>100 %</b>

*Eintrittspreise für Eventkarten (z. B. Halloween, Silvester) sind vorab zu entrichten und werden im Falle einer Stornierung nicht zurückerstattet. Stornierungen bitte schriftlich per Post oder E-Mail.*

## Ihre Anfrage

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung — sprechen Sie uns gerne persönlich an, wir beraten Sie ausführlich zu Räumlichkeiten, Menü und allen Details Ihres Anlasses.

### TELEFON

089 / 67 97 42 42

### E-MAIL

reservierung@der-hufnagel.de

### ADRESSE

Ottobrunner Straße 135  
81737 München-Perlach

**Der Hufnagel** · GG Trudering GmbH · Geschäftsführer Heinrich Zimmerbauer

Ottobrunner Straße 135 · 81737 München-Perlach · Tel. 089 / 67 97 42 42 · reservierung@der-hufnagel.de

Stand Mai 2026 · Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. · Stand der Speisen und Preise zum Veranstaltungszeitpunkt vorbehalten