

Feiern mit
Genuss und
Freude!



Herbst / Winter 2025

Valentinsaal

Liebe Gäste,

Ein Fest zu veranstalten

heißt für uns:

Die Gäste mit einem herzlichen Lächeln zu empfangen

Für passende Musik und das Kerzenlicht zu sorgen

Dekoration mit Liebe zum Detail

Einen originellen Aperitif zu servieren

Genuss von gutem Essen und Trinken

Zu jeder Zeit aufmerksamen Service bieten

Spaß für die Gäste und Spaß an der Arbeit

Zu überraschen und zu begeistern - das ist unser Ziel!

Eine Tagung zu organisieren

heißt für uns:

Pünktlich startklar zu sein

Den Veranstalter bei allem zu unterstützen

Ein frühzeitiger Aufbau der Technik

Schnell und flexibel zu reagieren

Wissen, wann was passiert

Aufmerksam bei der Sache zu sein

Alles soll funktionieren - von Anfang bis Ende!



Valentinsaal

Wenn der Startschuss fällt...

Marillensecco aus der Burgundertraube -Sonderfüllung für das Wirtshaus in der Au-	0,75 l	44,00
Prosecco Frizzante Sacchetto – Veneto	0,75 l	43,00
„Prisecco“ – alkoholfreier Prosecco mit Birne und Limette	0,75 l	28,00
Champagner Ruinart Blanc de blanc	0,75 l	165,00
Champagner Ruinart Rosé	0,75 l	165,00

..oder einmal etwas ganz Anderes!

„Valentin“ Holunderblütensirup, Valentin Burgunder, Limette, Minze & Soda	10,50
„Lilly“ Lillet Rose, aufgegossen mit Prosecco und verfeinert mit Wildberry-Limonade	10,50
„Monaco“ Bayrischer Limoncello, Prosecco & Soda	10,50
„Marillo“ Marillenmark und Limette, aufgefüllt mit Marillensecco	10,80
„Isarwasser“ Erdbeere, Rhabarbersaft, Zitrone und Prosecco	10,80



Valentinsaal

Richtig gut und ohne Alkohol!

„Bio Kracherl“ - Die Limonade vom Wirtshaus in der Au 0,33 l 4,50
Apfel-Waldmeister, Himbeer-Rhabarber,
Marille-Zitrone und Sauerkirsch-Zitrone

„Limonata“ 8,20
mit Zitronen-, Limettensaft, Zucker und Soda

„Bio-Zisch“ 8,80
Brauner Zucker, Apfelsaft, Limettensaft, gespritzt mit unserer
Bio Apfel-Waldmeister Limonade

„Cortina“ 8,50
Mondino Bio-Aperitif Tonic, Zitrone und Soda

Aperitif mal bayrisch!

Holzfass – Paulaner Münchner Urtyp
30 l € 370,00



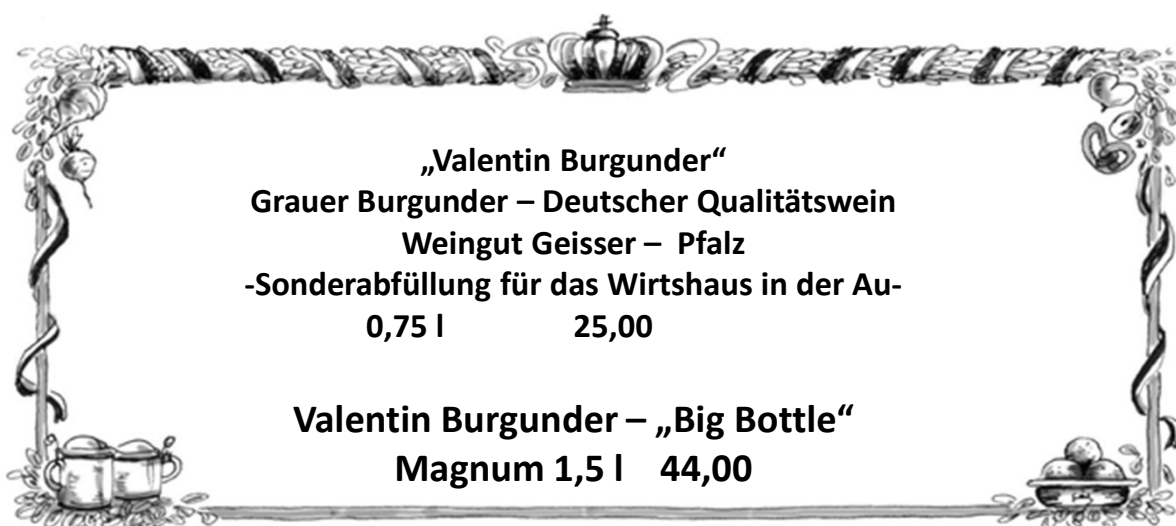
Valentinsaat

Weisswein

K White – Sauvignon, Chardonnay, Weißburgunder
Kellerei Kaltern - Südtirol

0,75 l

25,00



Grüner Veltliner Federspiel Terrassen
Andreas Gattinger- Wachau, Österreich

0,75 l

31,00

Bacca Bianco
Tenuta Ionis – Apulien, Italien

0,75 l

35,00

Chardonnay Burgum Novum
Weingut Castelfelder– Kurtinig, Südtirol

0,75 l

41,00

Cason Hirschprunn
Bio-Weingut Alois Lageder – Magreid, Südtirol

0,75 l

72,00

Beyond the Clouds
Weingut Elena Walch – Tramin, Südtirol

0,75 l

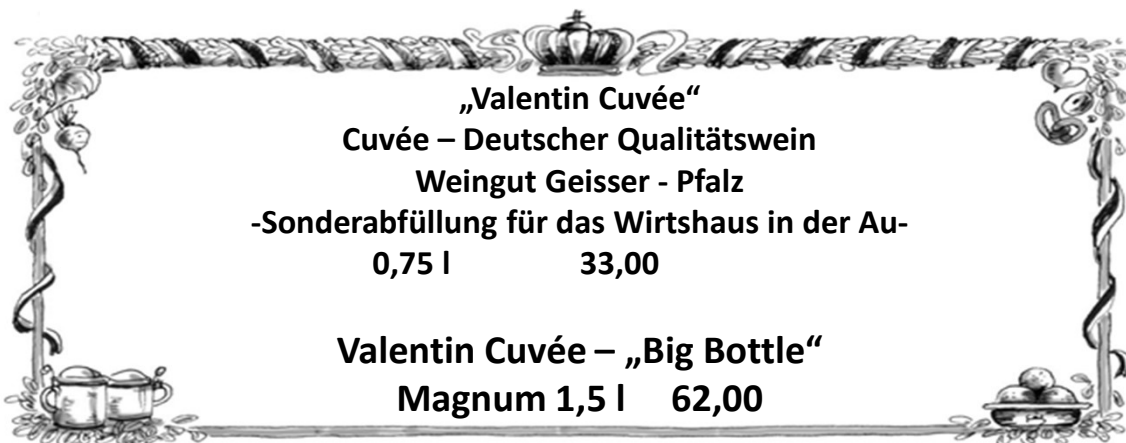
98,00

Valentinsaat

Roséwein

Gattinger Rosé Federspiel -Zweigelt, Blauburgunder, Roesler Weingut Gattinger –Wachau naturnaher Weinbau, charmant cremiger Rosé	0,75 l	29,00
--	--------	-------

Rotwein



Zeder Weingut Kornell – Terlan, Südtirol	0,75 l	35,00
Pannoterra Salzl Seewinkelhof – Burgenland, Österreich	0,75 l	39,00
Cornelius – Merlot Cabernet Kellerei Schreckbichl – Eppan, Südtirol	0,75 l	52,00
Amarone Della Valpolicella Tenuta Fumanelli – Verona, Italien	0,75 l	95,00
Barolo Castiglione Weingut Vietti - Piemont, Italien	0,75 l	115,00

Valentinsaal

flyng & fingerfood

FISCH & KRUSTENTIERE

pro Stück

Spinatcrêperoulade, gefüllt mit gebeiztem Kräuterlachs & Meerrettichfrischkäse 4,70

Gebratenes Filet von der Wolfsbarsch,
auf Muskatkürbisrisotto, dazu Williamsbirnen- Walnusspesto 5,40

Gebratene Rotgarnele auf Bulgursalat mit Mango-Curry-Dip 4,90

Tatar vom Gravedlachs mit Avocado auf Crostini 4,70

VEGETARISCH

Bayrischer Hummus auf Salt & Pepper -Ciabatta 3,90

Mini-Ofenkartoffel mit Kräuterfrischkäse, Meersalz &
mediterranem Ofengemüse 4,40

Pflanzerl von Wurzelgemüse & Maisgrieß 4,90
auf angeschwenktem Radicchio mit Orangenkaramell

Knödel von der roten Beete auf Apfel- Selleriegemüse 4,90

Isar-Caesar Salat mit Rosmarin-Brez`nchips und gehobelten Parmesanspänen 4,70

Kleiner Spinatknödel auf Kirschtomatensoße 4,90



Valentinsaal

Flying & Fingerfood

SUPPE

pro Stück

Herzgemachte Suppe von der Süßkartoffel mit gepufftem Mais	4,90
Rahmige Supp'n von der roten Beete mit Meerrettichschmand	4,90

FLEISCH & GEFLÜGEL

Gebackene Filet vom bayrischen Hendl auf Kartoffel- Radieserlsalat, dazu Preiselbeeren	5,00
Ragout von der niederbayrischen Ochsenbrust mit Mini-Semmelknödel	5,10
Mini Kalbfleischpflanzerl mit Bratkartoffelpürree & Kerndlsenf	5,20
Praline von der Ochsenbacke im Knuspermantel, auf Blaukraut- Apfelsalat	5,40
Mini-Bavarian Döner mit Ochsenfetzen, Tomaten, Romanasalat und Senfsoße	5,50
Beef- Tatar vom bayrischen Rind mit Trüffelcreme in der Mini-Waffeltüte	5,20
Currywurst mit hausgemachter BBQ-Soße & Brötchen	5,20

DESSERTS

Bratapfel- Mascarponecreme mit Stracciatella-Schokoladensplitter	4,70
Apfelschmarrn mit Wildpreiselbeeren & Vanillesoße	5,20
Mini-Schokoladenkuchen mit schmelzendem Kern, dazu Beerenragout	4,70
Cassis Schnitte & Soße von der schwarzen Johannisbeere	4,70



Valentinsaal

Vorspeisen - ein guter Start

Pro Person

„Auer Brotzeitbrett´l“

Südtiroler Schinkenspeck, Salamistangerl, Kaminwurz, Obatzder, Heumilch- Brie, Alpenkräuterkäse, Kalbfleischpflanzerl, Brotzeitkas und würziger Frischkäseaufstrich ,dazu unser Hausbrot

19,50

Zum Brotzeitbrett´l empfehlen wir ofenfrische Brez´n zum Preis von 1,60 € pro Stück.

„Luis Trenker Vorspeisengangerl“

Beef- Tatar vom bayrischen Rind, Salzbutter, Toskanische Antipasti Spieße mit Oliven & getrockneten Tomaten, Trüffelfrischkäse, Heumilch-Brie mit Feigensenf, San Daniele Schinken mit Grissini, Gambas mit Cranberries und Haselnüssen in Kokos Currycreme

22,90

Veggie Brotzeit

Andechser Rahm- und Bergkäse, Feigensenf, mariniertes Marktgemüse, Hummus natur, Tatar von Zucchini und Paprika, Bulgursalat mit Gurke, Malzbrot mit Avocado-Tomaten-Aufstrich und viel Grün

17,80

Isar- Caesar Salat

angemacht mit Auer Salatsoße und Rosmarin- Breznchips, dazu dünn gehobelter Parmesan

17,90

oder

mit Scheiben vom San Daniele Schinken

19,90

Sennersalat

mit warmem Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen, Williams-Birnenchutney und unserem Kräuterdressing

19,80

Hausgebeizter Kräuterlachs mit Meerrettichfrischkäse im Spinat-Crêpemantel, dazu Gartensalate mariniert mit Muskatkürbisdressing

18,90

Knödel vom Ziegenfrischkäse im Crunchy-Kräutermantel auf Salat von buntem Rübengemüse

17,50

Carpaccio vom bayrischen Weiderind mit Trüffelcreme, Rucola und gehobeltem Parmesan

19,90

Valentinsaal

Unsere Lieblingssuppen

	Pro Person
Isartaler Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen, Mini-Kräuterknödel und allerlei Gemüse	8,50
Leberknödel mit Rindfleischbrühe und Wurzelgemüse	9,50
Rahmige, herzegemachte Suppe von der Süßkartoffel mit gepufftem Mais	9,80

Hauptgerichte...

...Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Berchtesgaden mit Birnen-Fenchel-Risotto	27,00
Gebratenes heimisches Zanderfilet mit Balsamico-Belugalinsen & Kartoffeltaler	23,90
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch dazu Kartoffelpüree und Honig-, Dill-Wurzelgemüse	24,90

....ganz fein und ohne Fleisch

Kürbis-Gnocchi, angeschwenkt mit Äpfeln und Wurzelgemüse, dazu Cashewkern-Ricotta	18,50
Kichererbsen- Gemüsecurry mit Korianderdip	15,90
Spinatknödel auf Kirschtomatensugo, obendrauf ein bisserl Basilikum-Pesto	17,50
Knödel vom Walchseer Bio-Käse auf frischem Babyspinat	18,50
Cremiges Risotto von der roten Beete dazu Wurzelgemüsestreifen	16,80



Valentinsaal

Hauptgerichte... ...Für unsere Fleischliebhaber

	Pro Person
Ragout vom oberbayerischen Rind mit Andechser Sauerrahm und Brez'nknödel	19,80
Portion Altöttinger Hofente mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel	25,90
Marinierte Lende vom bayrischen Weidebullen dazu Kartoffel- Parmesangratin, angeschwenktes Zucchini-, Paprikagemüse und Kräuterbuttersoße	34,30
Im Rohr rosa gebratener Tafelspitz vom Vollmilchkalb mit Portweinjus, dazu rahmige Pfifferlinge und Kartoffeltaler	25,80
In Valentin Cuvée geschmortes Kalbsbackerl, dazu Kraut- & Rübengemüse und Kartoffel- Meerrettichpüree	24,90
Perlhuhnbrust vom Hubergut im Kräutermantel gegart, auf cremigen Kräutersaitlingen, dazu Erdäpfelkücherl	25,90
Rosa gebratenes Rückenfilet vom Poltinger Lamm mit Thymianjus, geschmortem Paprikagemüse, dazu gebackene Nocken von Kräutern & Grieß	27,50
Oberbayrisches Ochsenfilet mit Meersalz und Wildkräutern mariniert, auf getrüffelttem Risotto & unsere Schalotten-Balsamico-Soße	43,00



Valentinsaal



Käse schliesst den Magen...

OH LA LA...

Lauwarmer, würziger Weichkäse mit geröstetem Bauernbrot,
dazu Aprikosen- & Birnensenf

Pro Person € 14,90

KÄSEBUFFET

Italien

Grana Padano
Taleggio

Alpenländer

Alpenkräuterkäse aus Österreich
Ziegenkäse aus Frankreich
Andechser Bio-Bergkäse, Heumilch- Brie &
Kräuterfrischkäse aus Bayern

Dazu reichen wir:

Salzbutter
Früchte vom Markt wie z.B. Birne und Apfel
Holzofen-, Malzbrot und warmes Jour- Gebäck
von unserer Hausbäckerei
& Feigensenf

Pro Person 16,90

Valentinsaal

Ein guter Schluss ziert alles

	Pro Person
Crème brûlée vom Linzer Tortenlikör mit schwarzem Johannisbeereis	13,50
Batziger Schokobatz von der Vollmilchschokolade, dazu Mandelwaffelbruch und Vanille-Birnen	13,80
Gugelhupf von der weißen Toblerone mit Waldbeersöße, dazu Salzkaramell-Eis	14,00
Himbeer- Mascarponecreme mit Schokoladensplitter	10,50
Geeister Marillenknödel auf beschwipsten Marillen- Kompott	12,80
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, dazu lauwarmes Heidelbeerragout	12,90

DAS „DARAN DENKST DU EWIG DESSERTPFAND!“

mit goldgelben Apfelkücherln, geeister Marillenknödel,
Schokoladenbatz, Gugelhupf von der Toblerone,
Himbeer- Mascarponecreme, Quarkbällchen,
himmlisches Schokoladensoufflé,
einem Haferl Eis mit Amaretto-Sahne und
unserem ofenfrischen Apfelschmarrn,
dazu Waldbeer- & Vanillesoße

Pro Person 19,50



Valentinsaal

Mehr als ein Augenschmaus!

Unsere Köche zaubern vor den Augen Ihrer Gäste,
aus frischen, saftig-süßen Zutaten
ganz besondere Desserts für Sie:

„Königsschmarrn“

Ofenfrischer Apfelschmarrn aus der gusseisernen Pfanne
mit gezuckerten Wildpreiselbeeren, Birnenmus,
dazu Soße & Eis von der Bourbon-Vanille

Pro Person 17,50

„Crêperie“

Leicht gebräunte, dünne Crêpes
wahlweise mit Zimt-Zucker, Mandelbutter, Bourbon Vanilleeis,
Waldbeerenkompott, Marillen-Rumragout, sowie cremiger Schokoladensoße

Pro Person 14,80

„Münchner Knödelei“

Hausgemachte Knödel vom Bergbauerntopfen gefüllt mit
Marille, Zwetschge und Nougat
gewälzt in Biskuitbrösel oder Haselnusskrokant,
dazu Vanillesoße, Williams-Birnenragout und Bourbon Vanilleeis

Pro Person 16,50

„Oktoberfest“

FrISChe Zuckerwatte vom Wagerl mit Kirscharoma

Pro Person 3,00

Valentinsaal



Menüvorschläge

Königlich-Bayrische Schmierereien

Wir empfehlen Ihnen zum Menü unsere Königlich-Bayrischen Schmierereien, diese beinhalten verschiedene hausgemachte Frischkäse und gesalzene Butter, sowie warmes Jour Gebäck wie z.B. Roggenweckerl und Kornspitz und unser ofenfrisches Malzbrot

Pro Person 6,50

Karl Valentin

**Knödel vom Ziegenfrischkäse im Crunchy- Kräutermantel
auf Salat vom buntem Rübengemüse**

**Lachsforellenfilet in Kräuterbutter gebraten,
dazu Kartoffelpüree und Honig-, Dill- Wurzelgemüse**

**Gugelhupf von der weißen Toblerone mit Waldbeersoße,
dazu Salzkaramell-Eis**

pro Person 55,60 €



Valentinsaal

Luis Trenker

**Carpaccio vom bayrischen Weiderind
mit Trüffelcreme, Rucola und gehobelem Parmesan**

**Perlhuhnbrust vom Hubergut im Kräutermantel,
auf cremigen Kräuterseitlingen,
dazu Erdäpfelkücherl**

**Mousse von der Vollmilchschokolade
mit Mandelwaffelbruch und Vanille-Birnen**

pro Person 56,60 €

München- Brenner

**Isar- Caesar Salat
angemacht mit Auer Salatsoße und Rosmarin- Breznchips,
dazu dünn gehobelter Parmesan**

**Oberbayrisches Rinderfilet
mit Meersalz und Wildkräuter mariniert,
auf getrüffeltem Risotto
& unsere Schalotten-Balsamicoße**

**Crème brûlée vom Linzer Tortenlikör,
mit schwarzem Johannisbeereis**

pro Person 69,80 €

Valentinsaal

Wie zu Großmutter's Zeiten:

*Alle Speisen werden auf Brett'ln bzw. in Pfannen serviert
und in der Mitte des Tisches platziert.
Mal ganz was Anderes und schon Tradition im Wirtshaus in der Au...*

Beryfex

Auer Brotzeitbrett'l

**Südtiroler Schinkenspeck, Salamistangerl, Kaminwurz, Obatzder,
Heumilch- Brie, Alpenkräuterkäse, Kalbfleischpflanzerl, Brotzeitkas und
würzigen Frischkäseaufstrich**

**Portion Hofente und Schweinebraten mit Kartoffel- und Semmelknödel,
dazu Apfelblaukraut und viel Soße**

**Ofenfrischer Apfelschmarrn mit Wildpreiselbeeren,
hausgemachter Vanillesoße und
Eis von der Bourbon- Vanille**

pro Person 57,80

*Zum Menü empfehlen wir ofenfrischen Brez'n
zum Preis von 1,90 € pro Stück.*



Valentinsaal

Liesl Karlstadt

**Hausgebeizter Kräuterlachs mit Meerrettichfrischkäse
im Spinat-Crêpesmantel,
dazu feine Blattsalate mariniert mit Muskatkürbis dressing**

Rahmige Suppe von der Süßkartoffel mit gepufftem Mais

**Im Rohr rosa gebratener Tafelspitz vom Vollmilchkalb
mit Portweinjus, dazu rahmigen Pfifferlingen und Kartoffelgratin**

**Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern,
dazu lauwarmes Heidelbeerragout**

Pro Person 64,20 €



Valentinszeit

Überraschen sie ihre Gäste doch mit einem
Wirtshaus in der Au „Mitbrings´l“

**Wir haben lange getüftelt, probiert und gemischt...
Inzwischen ist ein kleines Sortiment für Sie entstanden:**

**Von der Bio-Limonade bis zum Marillensecco.
Wir haben ausschließlich heimische Zutaten verwendet,
mit den uns lange vertrauten Produzenten zusammengearbeitet
und all unsere „herzgemachten Mitbrings´l“ mit viel Liebe zum Detail entwickelt.
Diese eignen sich hervorragend für
ein kleines Gastgeschenk zu Ihrem ganz besonderen Tag.
Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage ein paar Vorschläge.**



Valentinsaal



Königlich Bayrischer Knödelkochkurs

Auf die Knödel fertig los...
Haben Ihre Knödel auch die Konsistenz
Bayrischen Bau-Betons und alle möglichen Formen,
außer die eines Knödels?

Dann sind Sie knödelrichtig beim
Königlich Bayrischen Knödelkochkurs
im Wirtshaus in der Au.
Hier werden Sie von unseren
Knödelexperten professionell in alle
nützlichen Knödelkochgeheimnisse eingeweiht.

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: ca. 14:00 Uhr

Der Knödelkochkurs beinhaltet:

- Getränke der Kochkurskarte
 - 3-Gang-Knödelmenü
 - Bayrisches Knödeldiplom
- Königlich bayrische Knödelkochschürze

Preis: pro Person € 155,00

Von 10-20 Personen!



Valentinsaal



Wir kommen auch zu Ihnen nach Hause oder in Ihre Firma...

**Das Team von Tafelspitz & Tischkultur mit seiner freundlichen Service- und professionellen
Küchenbrigade liest Ihnen und Ihren Gästen
alle Wünsche von den Augen ab.**

**Mit viel Liebe zum Detail und mit einer perfekten Organisation
werden wir Sie überraschen und begeistern!**

**Ob ein romantisches "Dinner for two" oder Events für 2.000 Gäste.
Kein Kunde ist uns zu klein, kaum einer zu groß.**

**Egal ob bayrische Küche mit Pfiff oder
leichte mediterrane Speisen, gerne richten wir
Ihr 6-Gänge-Menü oder
Ihre Fingerfood-Veranstaltung aus.**

Zu unseren Kunden zählen:

**Audi / Allianz / Check 24 / Engel & Völkers / Movie Meets Media / Nano Temper Technologies
/ Schörghuber Unternehmensgruppe / Stadtparkasse München und noch viele mehr...**

**Weitere Informationen, sowie Auskunft
und Unterstützung erhalten Sie unter:**

Tel.: 089/448 14 00 - Fax: 089/448 24 00

e-mail: info@wirtshausinderau.de

Ihre Ansprechpartnerin: Charlotte Edelmann



Valentinsaal

Anfahrt - viele Wege führen ins Wirtshaus in der Au!

Das Wirtshaus in der Au finden Sie zwischen dem Deutschen Museum und dem Gasteig.

Am besten erreichbar sind wir mit der S-Bahn S1-S8

Haltestelle Isartor oder Rosenheimer Platz

**oder mit der Tram Nr.17 Haltestelle Deutsches Museum,
dann sind's nur noch ein paar Minuten zu Fuß.**

Von der Salzburger Autobahn:

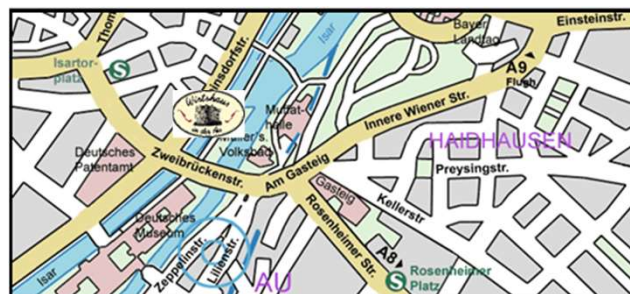
Wenn Sie von der A91 Richtung Salzburg kommen, erreichen Sie München-Ramersdorf und fahren ab Autobahnende geradeaus. Sie befinden sich auf der Rosenheimer Straße und folgen dieser ca. 2 km bis Sie nur noch rechts oder links fahren können. Hier biegen Sie links ab und an der nächsten Ampel, noch vor der Brücke, fahren Sie wieder links in die Zeppelinstraße. Sie folgen dieser und biegen die nächstmögliche links ab in die Schwarzstraße. Nun fahren Sie geradeaus direkt auf die Lilienstraße und das Wirtshaus in der Au zu.

Ab der Garmischer Autobahn:

Wenn Sie von der A95, Richtung Garmisch-Partenkirchen kommen, erreichen Sie direkt am Autobahnende den Luise-Kieselbach-Platz. Sie fahren rechts und folgen dem Mittleren Ring bis zur Ausfahrt "Grünwald/Giesing/Stadion/Zoo". Hier verlassen Sie den Mittleren Ring und biegen an der nächsten Ampel links ab in die Pilgersheimer Straße. Jetzt fahren Sie immer geradeaus. Aus der Pilgersheimer Straße wird die Entenbachstraße, dann die Falkenstraße und schließlich die Lilienstraße.

Von der Innenstadt kommend:

Vom Karlsplatz Stachus folgen Sie der Sonnenstraße über das Sendlinger Tor in die Blumenstraße. An der Papa-Schmid-Straße fahren Sie rechts. Sie folgen dieser, die in die Fraunhofer Straße übergeht. Sie fahren weiter geradeaus und überqueren die Reichenbach-Brücke. Nun befinden Sie sich in der Ohlmüllerstraße. An der 2. Ampel nach der Brücke biegen Sie links ab in die Falkenstraße. Sie folgen der Falkenstraße und kommen so direkt in die Lilienstraße.



Valentinsaal

Unsere Konditionen auf einem Überblick:

Raummiete/Umsatzgarantie:

Für die Nutzung unseres Valentinsaals erheben wir keine Raummiete, es besteht allerdings eine Mindestumsatzgarantie für Speisen und Getränke, die wie folgt gestaffelt ist:

	Jan-Nov:	Dez:
Mindestumsatz von 1-49 Gästen	1.500,00 €	3.700,00 €
Mindestumsatz von 50-200 Gästen	2.900,00 €	3.700,00 €

Speisen und Getränke:

Sie können gerne verschiedene Menüs miteinander kombinieren und selbst zusammenstellen. Bei der Menüauswahl möchten wir Sie bitten, ein einheitliches Menü für Ihre Gäste auszuwählen. Selbstverständlich berücksichtigen wir Veganer und Vegetarier. Bitte beachten Sie, dass ab September diesen Jahres neue, genussvolle Weihnachtsmenüs zur Auswahl stehen.

Gerne können Sie Kuchen, Torten oder Weine selbst mitbringen. Bei selbst mitgebrachten Kuchen bzw. Torten fällt ein Teller geld an und für selbst mitgebrachte Weine berechnen wir ein Korkgeld.

Softgetränke, Biere, sowie Kaffee und Digestifs servieren wir á la carte, außer Sie möchten die Getränkeauswahl selbst bestimmen. Unsere Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.



Valentinsaal

Dekoration und Bestuhlung:

Bei den Bestuhlungsformen bestehen mehrere, unterschiedliche Möglichkeiten. Vorschläge unterbreiten wir Ihnen gerne, abhängig von der Gästeanzahl und Art der Veranstaltung. Für das Set-up des Saals, die Gestaltung der Tische und Stühle, die Nutzung von Geschirr, Besteck, Servietten etc., sowie das Bereitstellen von Tischwäsche und einer kleinen saisonalen Dekoration berechnen wir eine Equipmentpauschale von pro Person 7,50 EUR netto. Wir unterbreiten Ihnen gerne zusätzlich ein Angebot über Frischblumendekorationen nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Service- und Barmitarbeiter:

Unsere Mitarbeiterauswahl ist für eine gelungene Veranstaltung absolut entscheidend, denn unsere Veranstaltungen sind nur dann erfolgreich, wenn Sie von motivierten Mitarbeitern perfekt organisiert und charmant umgesetzt werden.

Wir werden zur Betreuung Ihrer Gäste geschultes, professionelles Personal zur Verfügung stellen. Pro Servicekraft bzw. Barkeeper und Stunde berechnen wir 34,00 EUR netto & pro Veranstaltungsleiter 45,00 EUR netto. Die Veranstaltungszeit, sowie zwei Stunde Auf- und eine Abbau gelten als Abrechnungsgrundlage. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass sich bei Änderungen der Personenanzahl, die Anzahl der Servicekräfte und der Barkeeper verändern kann.

Musik / Sperrzeit:

Für Ihren DJ steht eine kleine DJ-Anlage bereit. Diese umfasst 2 Lautsprecherboxen, Doppel-CD-Player und 1 Mischpult. Eigene oder zusätzliche Lautsprecher dürfen nicht benutzt werden, ein eigenes Mischpult bzw. eigener Laptop kann jedoch an unser Mischpult angeschlossen werden.

Bitte beachten Sie, dass wir ab 23:00 Uhr aus Rücksicht auf unsere Nachbarschaft die Lautstärke reduzieren müssen.

Aus diesem Grund ist die Musiklautstärke ab 23:00 Uhr auf 75dB(A) limitiert.

Vor 23:00 Uhr darf die Musiklautstärke 95dB(A) nicht überschreiten.

Bands dürfen nur nach Rücksprache und Genehmigung unsererseits bis 23:00 Uhr auftreten. Vielen Dank für Ihr Verständnis. Unsere Sperrzeit ist 02:00 Uhr.

Stornobedingungen:

Ab schriftlicher Reservierungsbestätigung werden bei Rücktritt folgende Stornogebühren erhoben:

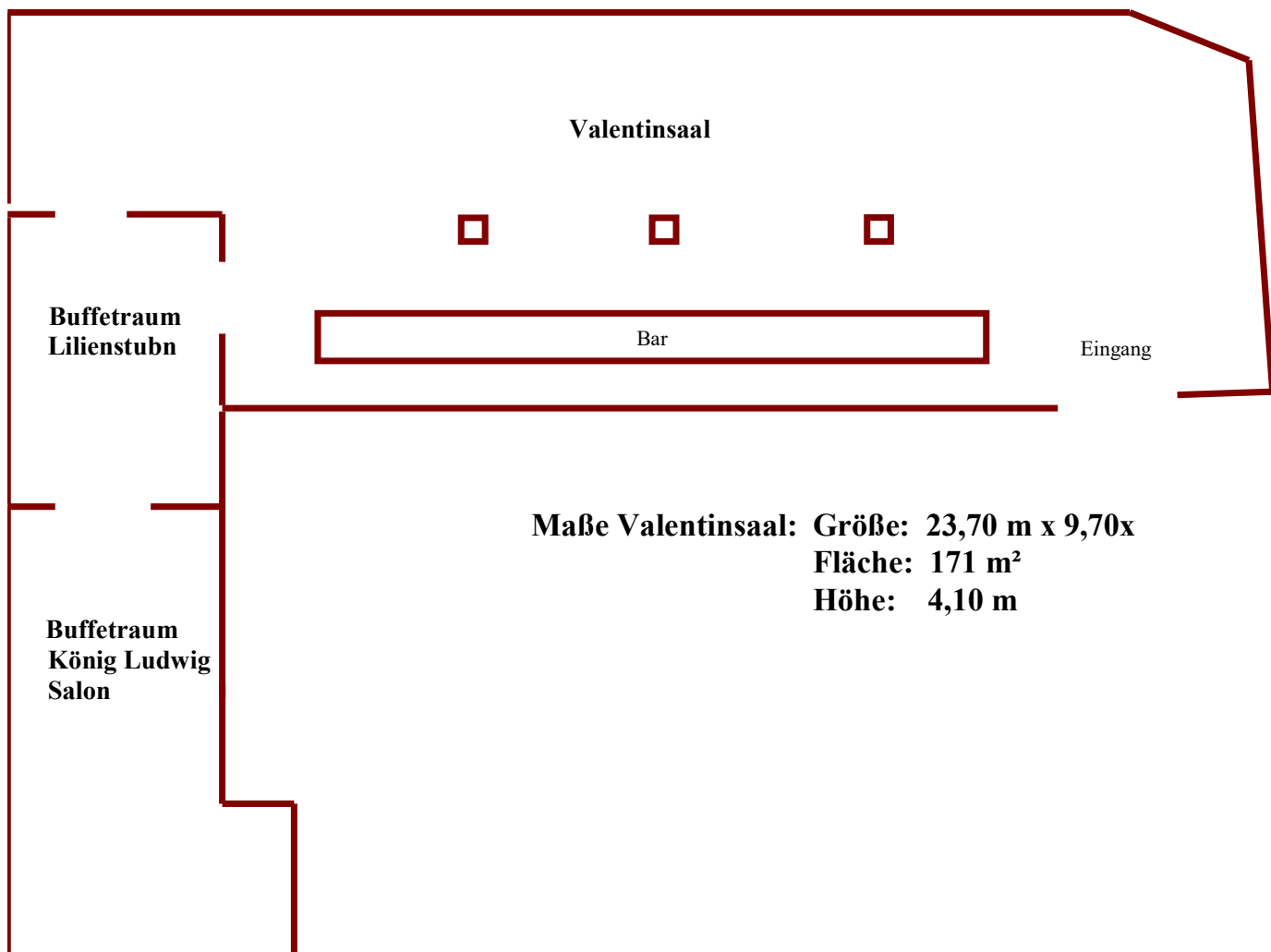
3 Monate vor Veranstaltung 40 % der Umsatzgarantie

2 Monate vor Veranstaltung 60 % der Umsatzgarantie

30 Tage vor Veranstaltung 80 % der Umsatzgarantie

Valentinsaal

Valentinsaal-Grundriss



Valentinsaal

ZU GUTER LETZT.....

Wenn man eine Veranstaltung plant, gilt es an viele Dinge zu denken
und es gibt noch mehr zu organisieren.
Dabei sind wir Ihnen gerne behilflich
und zwar von A-Z

Aperitif - Es muss nicht immer Champagner sein.....
Blumen - **Von der Rose bis zur Nelke**
Cocktails - Caipirinha und Co.
Dekoration - **Sie haben schon Ideen – wir setzen sie um**
Edelbrände - Die verkosten wir gerne mit Ihnen!
Frühstücksbuffet - **Der genussvolle Beginn eines Workshops**
Gastgeschenke - Steinkrüge, Bio Kracherl oder ein Auer-Kraftbier?
Hochzeiten - **Ein besonderer Tag braucht eine besondere Beratung**
I-Tüpfelchen - Wir werden es für Sie finden!
Jahrgangsweine - **Wünschen Sie einen ganz speziellen Wein?**
Künstler - Vom Artisten bis zum Zauberer
Licht - **Wir rücken für Sie alles ins rechte Licht**
Menükarten - Standard oder sehr speziell
Nudeln asiatisch - **Unser Küchenchef liebt jede Herausforderung**
Originelle Speisenkreationen - **Tafelspitzknödel trifft auf Gänseblümcheneis!**
Parkplätze - Wir informieren Sie über die nahegelegene Parkgarage
Quintett oder Sextett - **Niveauvolles Duo oder fetziges Trio**
Runde Tische - Blocktafel, U-Form, festliche Tafel.....
Schuhplattler - **Auf geht's in der Au!**
Technik - Vom Beamer bis zur Großbildleinwand
Unterkunft - **8 Hotels in 8 Gehminuten Entfernung**
Vormittagsveranstaltungen - Frühschoppen oder lieber leichten Brunch?
Weine - **Von Südtirol bis Südafrika**
Xylophonspieler - Nicht ganz einfach, aber wir werden ihn finden
Yucca-Palmblätter - **Mehr als nur Buffetdekoration**
Zauber - Wir zaubern Ihnen einen unvergesslichen Abend...

Das und noch vieles mehr organisieren wir sehr gerne für Sie!



Valentinsagel



Wir sind immer gerne für Sie da...

Wirtshaus in der Au
Lilienstraße 51, 81669 München

Tel: 0 89 / 44 81 400

Fax: 0 89 / 44 82 400

info@wirtshausinderau.de

www.wirtshausinderau.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag

ab 17:00 Uhr

Wochenende und Feiertags

ab 10:00 Uhr

Wirtshaus in der Au
Bier und Knödel seit 1901!