DER BIERMANN
MÜNCHEN
1818 * 2017
GASTHAUS



WEIHNACHTEN 2026











APERITIF

Glühender Empfang bei den Biermännern

In der Weihnachtszeit findet der Aperitif im Brunnenhof
oder an der Bar statt.
Weihnachtlich. Winterlich. Gemütlich.

echt bayerisch. einfach gut.

HEISS

Hausgemachter Glühwein oder alkoholfreier Punsch	Tasse	EUR	5,00
WINZERGLÜHWEIN ‚Stahl glüht rot!' vom Winzerhof Stahl – Jahrgang 2022	Tasse	EUR	6,50

KALT

DER BIERMANN – hauseigenes naturtrübes Kellerbier	0,33l	EUR	4,40
PROSECCO SPUMANTE BRUT TREVISO DOC BERTOLDI	0,1l	EUR	6,90
PINOT ROSÉ SPUMANTE BERTOLDI	0,1l	EUR	7,30
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,1l	EUR	25,00

ALKOHOLFREI

FRUCHTSECCOS VON JÖRG GEIGER

weiß (Wiesenobst – Holunderblüte - Kräuter)	0,1l	EUR	6,00
rosé (Boskop Apfel – Rose - Himbeere)	0,1l	EUR	6,00

FÜR DEN EMPFANG

GLÜHWEIN UND GEBÄCK

Hausgemachter Glühwein und alkoholfreier Punsch mit weihnachtlichem Gebäck	EUR 13,00 pro Person

BAUERNBROT BELEGT MIT

Rindfleisch-Tatar, gebackene Kaper	EUR 3,50 pro Stück
Bavaria Blue, Weintrauben	
Graved Lachs, Dill-Senf-Soße	

mindestens 10 pro Sorte

Fingerfood

VORSPEISEN

Bayerische Bruschetta auf Laugenstangerl	EUR 3,00 pro Stück
Ziegenkäse-Crème brûlée, Birne	EUR 3,90 pro Stück
Rosa Kalbstafelspitz, Kren, Kürbissalat	EUR 4,50 pro Stück
Rindertatar, gebackene Kaper, Wachtelei	EUR 4,50 pro Stück

HAUPTGANG

Waldpilzragout, hausgemachter Serviettenknödel	EUR 3,90 pro Stück
Gebackener Schweinebauch, Speck-Krautsalat	EUR 3,90 pro Stück
Rosa Entenbrust, Blaukraut-Apfelsalat	EUR 5,00 pro Stück
Gebratene Riesengarnele, Safranrisotto	EUR 5,00 pro Stück

DESSERT

Zimt Panna Cotta, Spekulatiuscrumble	EUR 4,50 pro Stück
Bayerisch Creme, Himbeermark	EUR 4,50 pro Stück
Schokoladen-Baileys-Mousse, Obst	EUR 4,50 pro Stück

mindestens 10 pro Sorte

UNSERE REINDL

als Buffet am Tisch
im rustikalen Bräter serviert

SCHNITZELREINDL

Münchner Schnitzel, Cordon Bleu Prinzregent, Wiener Schnitzel
Frisches Gemüse, hausgemachte Preiselbeeren, Biermannsenf
Bratkartoffeln, Pommes Frites

EUR 28
pro Person

WINTERREINDL

auf Vorbestellung ab 12 Personen

Hirschmedaillon, Reh- und Wildschweinrücken
Rotweinjus, Preiselbeere-Birne, Blaukraut, Speck-Rosenkohl
Haselnuss-Spätzle, Semmelknödel

EUR 38
pro Person

VEGIREINDL

Buchweizen-Bratlinge, Quinoa Taler und Kaspressknödel
Tomatendip, Aioli
buntes Gemüse, Kartoffelsalat und Käsespätzle

EUR 22
pro Person



UNSERE MENÜS

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge für Menüs zu Ihrer Weihnachtsfeier.

Buchbar ab 25 Personen.

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü aus den folgenden Gerichten zusammen. Sie können für Ihr Menü bis zu drei Hauptgänge vorab festlegen aus denen Ihre Gäste dann wählen können. Klassischerweise ist dies ein Fleisch-, ein Fisch- und ein vegetarisches oder veganes Gericht. Sollten Sie zwei Fleischgerichte wünschen, erhöht sich der Menüpreis zusätzlich um EUR 5 pro Person.

Die genannten Menüpreise gelten, wenn Sie uns die Auswahl der Hauptgänge Ihrer Gäste bis eine Woche vor der Veranstaltung mitteilen. Sollten Sie wünschen, dass Ihre Gäste den Hauptgang vor Ort bei der Veranstaltung wählen, erhöht sich der Menüpreis um EUR 5 pro Person.

3-Gang-Menü (Suppe / Hauptgang / Dessert)	EUR 46 pro Person*
3-Gang-Menü (Vorspeise / Hauptgang / Dessert)	EUR 55 pro Person*
4-Gang-Menü (Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert)	EUR 62 pro Person*

Diese Vorschläge sollen auch als Inspiration dienen.
Sprechen Sie uns bitte an, wenn Sie sich etwas anderes wünschen.

Wir machen Ihnen gerne
alternative Vorschläge,
passend zu den Bedürfnissen Ihrer Gäste.

STELLEN SIE IHR MENÜ ZUSAMMEN

VORSPEISEN

Wintersalate, Kartoffeldressing, Pinienkerne, Croûtons
Gratinierter Ziegenkäse, Feldsalat, Himbeerdressing
Lachstatar, Avocado, Tomaten, Zitronen-Mayonnaise
Rindertatar, Trüffelcreme, Rauke, Brotchip
Carpaccio vom Fleckvieh, gegrillte Kräutersaitlinge, Grana Padano, Rucola

SUPPEN

Maronensuppe, Croûtons
Kürbiscremesuppe, mit Kernen und Öl
Waldpilzessenz, Brätnockerl, Gemüsestreifen
Rinderkraftbrühe, Gemüse, Leberknödel, Grießnockerl, Schnittlauch

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Kürbis-Ravioli, Salbeibutter, Parmesan
Kartoffel-Waldpilz-Rolle, Tomatenragout, Bergkäse

HAUPTGÄNGE VEGAN

Süßkartoffel-Kürbis-Curry, Kokosnuss-Reis
Rote-Bete-Risotto, gebratene Kräuterseitlinge

STELLEN SIE IHR MENÜ ZUSAMMEN

HAUPTGÄNGE FISCH

Gebratenes Zanderfilet, Zucchini-Gemüse, Kartoffelstrudel
Wallerfilet, Safranrisotto, getrocknete Tomaten, Parmesan
Gebratenes Lachsfilet, Rahmwirsing, Nusskartoffeln
Gebratenes Saiblingsfilet, Zitronen-Spinat, Herzoginkartoffeln

HAUPTGÄNGE FLEISCH & GEFLÜGEL

Maispoulardenbrust, Rahmspitzkraut, gebratene Schupfnudeln
Hirschgulasch in Preiselbeersoße, Mandelbrokkoli, Haselnuss-Spätzle
Münchner Sauerbraten in eigener Jus, Rosenkohl, Serviettenknödel
Kalbsrücken mit Steinpilzkruste, kräftige Jus, Brokkoli, Kartoffel-Kräuterpüree
Gebratener Lammrücken, Thymiankruste, Rahmwirsing, Kartoffelzopf
Rinderrückensteak, Portwein-Jus, Speckbohnen-Bündchen
und getrüffeltes Kartoffelpüree

Sollten Sie statt dem Rinderrücken ein Rinderfilet wünschen ist dies gerne möglich für einen Aufpreis von EUR 5 pro Person

DESSERTS

Zimt-Panna-Cotta, Rumtopf-Beerenkompott
Spekulatius-Tiramisu, Kirschragout
Grand Marnier-Parfait, Orangensalat, Minze
Lauwarmer Schokoladenkuchen, Himbeersorbet, marinierte Ananas
Bratapfel mit Mandeln, Rosinen und Marzipan gefüllt, Vanilleeis

UNSERE BUFFETS

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge für Buffets zu Ihrer Weihnachtsfeier.

Buchbar ab 30 Personen.

Die Buffets bestehen immer aus mindestens einem Fleisch-, einem Fisch- und einem vegetarischen Hauptgang.

Sollten Sie stattdessen einen veganen Hauptgang wünschen, können Sie diesen gerne aus der Liste der veganen Hauptgänge der Menüs auf den vorherigen Seiten wählen und einen anderen Hauptgang aus dem Buffet damit ersetzen.

Diese Vorschläge sollen auch als Inspiration dienen.
Sprechen Sie uns bitte an, wenn Sie sich etwas anderes wünschen.

Wir machen Ihnen gerne
alternative Vorschläge,
passend zu den Bedürfnissen Ihrer Gäste.

WINTERBUFFET

VORSPEISEN

Räucherlachs, Meerrettich-Dip

Serviettenknödel-Carpaccio, Ziegenkäse, Feldsalat, Walnuss

Wacholderschinken, Feigen, Feldsalat

Salatbuffet mit zweierlei Dressings

Brotauswahl mit Butter

SUPPE

Kürbis-Kokos-Cremesuppe, Croûtons

HAUPTGERICHTE

Hirschgulasch in Preiselbeersoße

Gebratenes Zanderfilet, Riesling-Soße

Tomatenragout, Quinoa-Taler

Beilagen:

Rotkohl, Buttergemüse, Rosenkohl

Spätzle, zweierlei Knödel, Petersilienkartoffeln

DESSERTS

Schokoladenmousse, Spekulatius

Zimt-Crème Brûlée

Kleines Käsebrett

EUR 52 pro Person

WEIHNACHTLICHES BUFFET

VORSPEISEN

Verschiedene Räucherfischspezialitäten mit Dips

Rosa Schweinefilet-Happen mit Frischkäse

Kalbstafelspitz, Rauke, Meerrettich, Trüffelcreme

Gefülltes Gemüse und Antipasti (vegan)

Salatbuffet mit zweierlei Dressing

Brotauswahl mit Butter

SUPPE

Waldpilzessenz, Brätnockerl, Gemüsestreifen

HAUPTGERICHTE

Entenbrust, Orangensauce

Rinderrücken, Kräuterkruste, Portweinsoße

Gebratener Saibling, Safran-Riesling-Soße

Kartoffel-Pilz-Roulade, Tomatensugo

Beilagen:

Rotkohl, buntes Gemüse, Rosenkohl

Haselnuss-Spätzle, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln

DESSERTS

Bratapfel mit Mandeln, Rosinen, Marzipan

Lebkuchen-Panna-Cotta

Baileys-Schokoladenmousse mit Kirsch

Kleines Käsebrett

EUR 59 pro Person

BIERMANN BUFFET

VORSPEISEN

Bayerisches Brotzeitbrettl, Brezen

Geräucherter und gebeizter Lachs, Dill-Senf–Soße

Speck-Krautsalat, Kartoffel-Gurkensalat

Salatbuffet mit zweierlei Dressings

Brotauswahl mit Butter

SUPPE

Tafelspitzbrühe, Gemüse, Leberknödel, Grießnockerl, Schnittlauch

HAUPTGERICHTE

Schweinsbraten in eigener Soße

Gebratenes Zanderfilet, leichte Riesling-Soße

Bergkäsespätzle, abgeschmolzene Zwiebeln

Beilagen:

Buntes Gemüse, Bayerisch-Kraut, Lauchgemüse in Rahm

Semmelknödel, Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln

DESSERTS

Bayerisch Creme, Himbeermark

Topfenstrudel, Vanillesauce

Schokoladen-Mousse mit Frucht

EUR 54 pro Person

BIERMANN BUFFET EXTRA

VORSPEISEN

Bayerisches Brotzeitbrettl

Obatzda, rote Zwiebeln, Brezen

Wurstsalat, Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat

Verschiedene Räucherfischspezialitäten, Dips

Salatbuffet mit zweierlei Dressings

Brotauswahl mit Butter

SUPPE

Rinderkraftbrühe, Brätnockerl, Schnittlauch

HAUPTGERICHTE

Rose gebratenes Roastbeef, Portweinsoße

Lachsfilet mit Kräuterkruste, Weißweinsauce

Münchner Sauerbraten in eigener Jus

Pasta, Kirschtomaten, Kräuter, Bergkäse

Beilagen:

Kartoffelgratin, Spätzle, Semmelknödel, Kartoffelknödel

Buntes Gemüse, sautierte Pilze, Bohnengemüse

DESSERTS

Schokoladenmousse von heller und dunkler Schokolade

Crème Brûlée mit Vanille

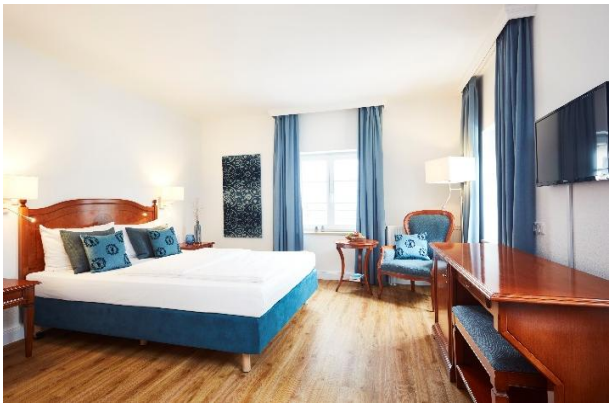
Apfelstrudel, Vanillesauce

Käsebrett mit Trauben und Nüssen

EUR 60 pro Person

SCHLAFEN IM HOTEL PRINZREGENT

91 Zimmer – Tradition. Heute erleben.
+ Designfußboden Eiche
+ Klimaanlage
+ Boxspringbetten mit mindestens 1,40 m Bettenbreite
+ Kostenloses WLAN
+ Gute Erreichbarkeit mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und dem Auto
+ Frühstücksbuffet
+ Top Bewertungen
+ Hotel im gleichen Gebäude wie das Gasthaus DER BIERMANN



















IHR VERANSTALTUNGSTEAM

Gasthaus DER BIERMANN

Riemer Straße 350

81829 München

Tel: +49/89/945 39-515

mail@gasthausbiermann.de

www.gasthausbiermann.de

facebook.com/gasthausbiermann

instagram.com/gasthausbiermann