



Einkehr zur Schwaige

**Wirtshaus mit Biergarten & Terrasse
am Schloß Fürstenried Forst-Kasten-Allee**

114 - 81475 München

Tel: 089/ 72 44 76 22 Fax: 089/ 72 44 76 23

Menüvorschläge Frühjahr/ Sommer/ Herbst 2018

Vorab auf dem Tisch

Verschiedene Baguettesorten mit Landbutter

p.P. 2,00 €

**Kräuterschmand und Obazda im Töpferl
mit verschiedenen Baguettesorten**

p.P. 4,00 €

Ofenfrische Brezen

Stück 1,20 €

Die Traditionellen

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

**1/4 resche Bauernente frisch aus dem Rohr
dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut**

Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis

€ 25,50

Menü 2

Münchner Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch

**Ofenfrischer Spanferkelbraten aus der Keule in Dunkelbiersoße
dazu zweierlei Knödel und Krautsalat**

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Sahne

€ 29,00

Die Festlichen

Menü 3

Lachstatar mit Ruccola und Reiberdatschi

**Kalbstafelspitz „rosa gebraten“ auf Sauerampfersoße
mit Kartoffelterrinen und Wurzelgemüse**

Marillentopfenknödel auf Vanilleschaum

€ 35,00

Menü 4

Gazpacho mit gebratenen Scampi

**Ochsenbackerl in Burgunder geschmort
mit hausgemachten Nudeln und Gemüsestreifen**

Buttermilchmousse mit Grapefruitsalat

€ 33,50

Menü 5

Tafelspitzsülze mit Gemüse auf Kräuterschaum

Maispoulardenbrüstchen auf Rotweinrisotto und Zuckerschoten

Radlersorbet auf Minzsoße

€ 33,50

Menü 6

Fischsuppe „Viareggio“

**Schweinefilet auf Dill-Senfsoße mit Reiberdatschi
und Mandelbrokkoli**

Geeister Melonensalat mit Birnensorbet

€ 34,50

Menü 7

Tomatencremesuppe mit Basilikum

**Ochsenhochrippe im Ganzen gebraten auf Schalotten-Trauben-Soße
mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen**

Beerensülze auf Grappaschaum

€ 34,00

Menü 8

Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen

**Lammrücken „rosa gebraten“ in der Meerrettichkruste
auf feinem Gemüseragout mit Kräuter Cous Cous**

Joghurtterrine auf Beerensoße mit frischen Früchten

€ 34,00

Menü 9

Geeiste Gurkenrahmsuppe

**Duett von Lachs und Zander auf Babymangold
mit getrüffeltem Kartoffelpüree**

Hausgemachtes Limonenparfait auf Heidelbeerragout

€ 34,00

Menü 10

**Feldsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und Croutons**

Seeteufelfilet auf Hummersoße mit Kräuterreis und Gemüse

Weißbirtiramisu mit frischen Früchten

€ 37,50

Allgemein

Selbstverständlich stellen wir auch gerne ein Menü nach Ihren individuellen & saisonellen Wünschen zusammen. Wir beraten Sie gerne. Bitte vereinbaren Sie dazu einen Termin mit uns.

Eine komplette Reservierung unseres Nebenzimmers ist ab 30 Personen möglich.

Sollte die Reservierung unter 25 Personen sinken, behalten wir uns das Recht vor, die freien Sitzplätze neu zu vergeben, Ihnen einen anderen Platz anzubieten oder eine Raummiete in Höhe von 200 € zu berechnen, natürlich in Absprache mit Ihnen.

Für Ihre Feier decken wir die Tische mit weißen Tischdecken, Zellstoffservietten, Kerzen, Menükarten und jahreszeitliche Dekoration. Der Aufpreis hierfür beträgt 1,50 € pro Person.

Die am Tag der Veranstaltung von Ihnen angegebene Teilnehmerzahl wird von uns berechnet, auch bei Erscheinen einer geringeren Personenzahl.

Sämtliche Menüpreise sind pro Person angegeben. Bei mitgebrachten Kuchen wird pro Person 2,00 € Tellergeld veranschlagt. Die Kanne frisch aufgebrühter Kaffee (ca. 10 Tassen), wird mit 18,50 € berechnet.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir um die Auswahl eines einheitlichen Menüs, sowie die ungefähre Angabe/Zeit der Dauer Ihrer Reservierung zur Mittagszeit. Die am Veranstaltungstag bestellten Speisen werden grundsätzlich berechnet.

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungstermin die verbindliche Anzahl der Personen mit, damit wir rechtzeitig disponieren können.

Unser Restaurant ist ab 01:00 Uhr geschlossen. Trotzdem möchten wir ihnen aber die Möglichkeit bieten, noch länger feiern zu können. Wir veranschlagen ab 01:00 Uhr - 50,00 € pro angefangene Stunde & möchten Sie bitten, das vorher mit uns abzusprechen, damit wir das Personal dann den Umständen entsprechend instruieren können.

Wir bitten um Bezahlung am Veranstaltungstag in Bar oder mit EC-Karte.

Sämtliche vorangegangenen Preisvergaben verlieren bei Erscheinen neuer Menüvorschläge ihre Gültigkeit!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Andreas Stutzki und das gesamte Schwaige Team
Sämtliche Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld