

Menüvorschläge

Hohensalzaerstr. 1

81929 München

Tel.: 089/ 9393 2239

info@wirtshauszurmarienburg.de

www.wirtshauszurmarienburg.de



Öffnungszeiten

Täglich 11:30 – 24:00 Uhr

Durchgehend warme Küche 11:30 – 22:00 Uhr

gültig ab 01.01.2017 (alle bisherigen Menüvorschläge verlieren ihre Gültigkeit)

Über uns

Ursprünglich als „Großer Wirt“ am 06. August 1930 eröffnet, trägt unsere Gaststätte nun in Anlehnung an die benachbarte Straße den Namen: Wirtshaus zur Marienburg.

Die Widmung der Marienburger Straße in den frühen 30er Jahren geht zurück auf die im heutigen polnischen Malbork befindliche Marienburg. Diese 1274 von Konrad von Tierenburg gegründete Burg diente als bedeutendes Bauwerk dem Deutschen Orden. Nach wechselvoller Geschichte wird sie seit Januar 1961 als historisches Museum genutzt.

Wir wollen in unserem Wirtshaus traditionelle Werte, wie Gastfreundschaft und Zuverlässigkeit mit den heutigen hohen Ansprüchen an Qualität und Lebensfreude verbinden.

Hierzu finden Sie auf den folgenden Seiten gepflegte Biere des Spaten-Franziskaner-Bräus und für unsere Pilsfreunde ein frisches Grünes von Beck's aus Bremen. Zudem möchten wir Sie gerne von unserer sorgfältigen Auswahl schmackhafter Weine aus dem In- und Ausland überzeugen. Besonderen Wert legen wir auf eine gutbürgerliche und abwechslungsreiche Küche. Gerne erfreuen wir Sie mit den Klassikern der deutschen Kochkunst und begleiten Sie durch die Jahreszeiten mit unseren stets frischen Saisonangeboten.

Wir wünschen Ihnen im Wirtshaus zur Marienburg einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns auf Ihre Wünsche und Anregungen!

Ihre Wirtsleute

Andreas & Christian Ertl

Josef Schlenc

Allgemeine Informationen und Geschäftsbedingungen

Personenanzahl (ab 15 Personen)

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 7 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen, da wir Ihnen ansonsten, aus logistischen Gründen nur eine kleine Karte aus unserer aktuellen Speisenauswahl anbieten können. Die genaue Anzahl der Gäste bitte spätestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Diese von Ihnen genannte Personenanzahl dient der Mindestberechnung und ist verbindlich. Bei nicht in Anspruchnahme der Reservierung ohne vorherige Stornierung mit vorbestelltem Menü werden 100% des bestellten Menüs bzw. der Umsatzgarantie in Rechnung gestellt.

Tischwäsche und Menükarten

Sollten sie in einem festlichen Rahmen feiern wollen, decken wir für Sie gerne die Tische mit weißen Stofftischdecken und -servietten ein. Um den festlich gedeckten Tisch zu komplettieren, bieten wir Ihnen auch von uns erstellte Menükarten an.

<i>Gedeckpreis Tischdecke weiß</i>	<i>€ 1,30/Person</i>
<i>Gedeckpreis Stoffserviette weiß</i>	<i>€ 1,60/Person</i>
<i>Gedeckpreis Tischdecke und Stoffserviette weiß</i>	<i>€ 2,90/Person</i>
<i>Menükarte weißes Papier/schwarzer Druck</i>	<i>€ 1,00/Person</i>
<i>Menükarte buntes Papier/farbiger Druck</i>	<i>€ 2,00/Person</i>

Blumenschmuck, Dekoration und Musik

Für Blumenschmuck, Dekoration, Musik und diverse andere Aktivitäten stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

GEMA Gebühr für Musiker

Musiker und Bands müssen von Ihnen vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA sind von Ihnen zu tragen.

Saisonbedingte Änderung der Menüauswahl

Saisonbedingte Änderungen von einzelnen Gerichten und Preisen behalten wir uns vor.

Menüauswahl

Unsere Menüvorschläge sind als Anregungen für Sie gedacht. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche in der Menügestaltung ein. Bitte beachten Sie, dass Sie sich bei der Planung Ihrer Veranstaltung sich auf ein Menü für alle Personen festlegen müssen. Gerne bieten wir Ihnen zwei verschiedene Hauptspeisen (z.B. Fisch oder Fleisch wobei eine Hauptspeise dann aus der Standardkarte sein muss) zur Auswahl innerhalb eines Menüs an.

Zahlungsbedingungen

Für Ihre Veranstaltung ist eine Vorauszahlung in Höhe von 50% der bestellten Speisen zu leisten. Diese sollte spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingehen. Der Restbetrag ist unter Anrechnung Ihrer Vorauszahlung am Veranstaltungstag in bar oder per EC Karte zu begleichen.

Die genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und dem Bedienungsgeld.

Stornobedingungen:

Sofern ein Storno nicht wegen der Corona-Pandemie und der damit verbundenen Auflagen, Schließungen oder Reiseeinschränkungen verbunden ist gelten folgende Stornobedingungen:

Im Falle eines Rücktritts des Auftraggebers kommen nachfolgend aufgeführte Stornierungsbedingungen zur Anwendung.

- a) Bis einen Monat vor der Veranstaltung ist der Rücktritt kostenfrei möglich.*
- b) Bei Rücktritt des Auftraggebers zwischen 30 und 20 Tagen vor Veranstaltungsbeginn, ist das Wirtshaus zur Marienburg berechtigt 30% des gesamten Menüpreises in Rechnung zu stellen.*
- c) Bei Rücktritt des Auftraggebers zwischen 19 und 6 Tagen vor Veranstaltungsbeginn, ist das Wirtshaus zur Marienburg berechtigt 50% des gesamten Menüpreises in Rechnung zu stellen.*
- d) Bei Rücktritt des Auftraggebers weniger als 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn, ist das Wirtshaus zur Marienburg berechtigt 70% des gesamten Menüpreises in Rechnung zu stellen.*

Verlängerte Öffnungszeiten und Überstundenzuschläge für Bedienungen/Kellner

Sollten Sie länger als unsere normalen Öffnungszeiten feiern wollen, ist dies natürlich kein Problem. Wir bitten Sie jedoch uns bei der Veranstaltungsabsprache davon in Kenntnis zu setzen.

Es fallen folgende Überstundenzuschläge für unser Personal an:

Ab 0:00 Uhr berechnen wir € 20,00/Stunde pro Bedienung

Ab 2:00 Uhr berechnen wir € 30,00/Stunde pro Bedienung.

Räumlichkeiten und Umsatzgarantie

Stüberl 21 Personen

Umsatzgarantie € 600,--

Hauptraum ca. 45 - 50 Personen

Umsatzgarantie € 1.800,--

Gesamtes Lokal 65 - 70 Personen

Umsatzgarantie € 2.400,--

Für weitere Auskünfte, Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen natürlich jederzeit zur Verfügung.

Zur Begrüßung

<i>Piadini Vino Frizzante IGT Viticoltori Ponte, Veneto, Italien</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Piadini Vino Frizzante IGT Viticoltori Ponte, Veneto, Italien</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 22,90</i>
<i>Piadini Prosecco Spumante DOC Viticoltori Ponte, Veneto</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 29,90</i>
<i>Prosecco mit Walderdbeersirup</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Aperol Spritz (Aperol, Soda, Prosecco)</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Bärbel Spritz (Brombeersirup, Gin, Prosecco, Soda)</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Rhabarber Spritz (Rhabarbersaft, Prosecco, Soda)</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Lillet Wildberry (Lillet, Schweppes Wildberry)</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Spaten Münchner Hell 0,3l</i>		<i>€ 3,40</i>
<i>Franziskaner Hefeweißbier 0,3l</i>		<i>€ 3,50</i>
<i>Becks Pils vom Fass 0,33l</i>		<i>€ 4,00</i>

Canapes (Preis pro Stück, Mindestabnahmemenge 15 Canapes je Sorte)

Käse

<i>Gorgonzola Käse mit Apfelscheiben und Walnuss</i>	€ 2,90
<i>Ziegenfrischkäse auf Radicchio mit Schnittlauch</i>	€ 2,90
<i>Pikanter Bergkäse mit Senfgurke</i>	€ 3,30

Fleisch

<i>Geräucherter Landschinken mit Cornichons</i>	€ 2,90
<i>Rosa gebratenes Roastbeef auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan</i>	€ 3,50
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Mango Chutney</i>	€ 3,90
<i>Bresaola auf Basilikumpesto mit gehobeltem Pecorino und Kapern</i>	€ 3,90
<i>Putenbrust auf fruchtiger Currycreme</i>	€ 3,30

Fisch

<i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich</i>	€ 3,30
<i>Forellenfilet mit Ketakaviar</i>	€ 3,10
<i>Riesengarnele auf leichter Wasabicreme</i>	€ 3,90

Menüvorschläge

Menü 1 (nur zur Spargelzeit im Monat Mai)	€ 39,60 pro Person
<i>Samtsuppe vom Schrobenshausener Spargel</i>	€ 5,90
<i>Spargelrohkostsalat mit Erdbeeren in Zitronenvinaigrette</i>	€ 8,90
<i>Maispouardenbrust vom Grill auf buntem Spargelragout und gebratenen Polentarauten</i>	€ 17,90
<i>Topfenmousse mit Mangocoulis</i>	€ 6,90

Menü 2	€ 32,70 pro Person
<i>Geeiste Joghurt-Gurkensuppe mit frischer Minze</i>	€ 5,90
<i>Gebratene Saiblingsfilets auf Zucchini Julienne mit Safranschaum und kleinen Petersilienkartoffeln</i>	€ 20,90

Hausgemachte rote Beerengrütze mit Vanillesauce € 5,90

Menü 3 € 30,70 pro Person

Münchner Festtagssuppe mit drei verschiedenen Einlagen € 6,90

*¼ ofenfrische „Cherry Valley“ Ente (delikate Fleischente)
mit Kartoffelknödel und hausgemachten Apfelblaukraut* € 16,90

Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis € 6,90

Menü 4 € 30,30 pro Person

Kraftbrühe mit Leberspätzle € 6,50

*Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffel- und Semmelknödel
und hausgemachtem Apfelblaukraut* € 17,90

Bayrisch Creme mit Himbeermark € 5,90

Menü 5 € 31,30 pro Person

Kraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen € 6,50

*Schweinefiletmedaillons mit Kräuterkruste auf Schwammerlsauce,
dazu Butterspätzle und Saisongemüse* € 18,90

Panna Cotta auf Waldbeerssoße € 5,90

Menü 6 € 37,30 pro Person

Kleiner gemischter Salat mit Balsamicodressing € 5,50

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Portwein-Zwiebelsoße
und Käsespätzle* € 24,90

Warmer Gâteaux au Chocolat mit Baileysparfait € 6,90

Menü 7 € 38,30 pro Person

Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer € 5,90

*Rosa gebratener Lammrücken auf Ratatouillegemüse,
Rosmarinsafterl und Kartoffelkrusteln* € 25,90

Grand Marnier-Parfait auf Gewürzbirnenragout € 6,50

Menü 8	€ 32,30 pro Person
<i>Maronicremesuppe mit Zimtcroustons</i>	€ 6,90
<i>Hirschedelgulasch mit hausgemachten Butterspätzle, Rotweibirne und Mandelbrokkoli</i>	€ 17,90
<i>Gefüllte Topfenknödel mit Haselnussbröseln und Vanilleeis</i>	€ 7,50
Menü 9 (4-Gang Menü)	€ 48,80 pro Person
<i>Kleiner Ziegenkäse im Speckmantel auf Apfel-Preiselbeerragout</i>	€ 10,90
<i>Tafelspitzbrühe mit Kräuterbrätstrudel</i>	€ 5,90
<i>Kalbsfiletmedaillons auf Balsamicoschalotten, Mandelbrokkoli und getrüffelte Tagliatelle</i>	€ 24,50
<i>Nougatmousse mit Pistazienkrokant</i>	€ 7,90
Menü 10 (4-Gang Menü)	€ 43,90 pro Person
<i>Semmelknödelcarpaccio mariniert mit Kräuterpesto und gegrillten Egerlingen</i>	€ 8,90
<i>Topinamburcremesuppe (Erdartischocke) mit Madeira verfeinert</i>	€ 6,90
<i>Duett von Zander und Lachs mit Rieslingsoße auf grünen Tagliatelle und geschmorten Kirschtomaten</i>	€ 20,90
<i>Parfait von Creme de Cassis auf Vanillesoße</i>	€ 7,20

Vorspeisen

<i>Apfelgriebenschmalz im Töpferl serviert mit Kürbiskernbrot</i>	€ 6,60
<i>Feldsalat mit Kernöldressing, gebratenem Speck und Brotkrusteln</i>	€ 8,90
<i>Bunter Salatteller mit Kräutervinaigrette und gegrillten Kräuterseitlingen</i>	€ 8,90
<i>Feldsalat in Kräutervinaigrette, rosa Roastbeef und Remouladendip</i>	€ 10,90
<i>Semmelknödelcarpaccio mariniert mit Kräuterpesto und gegrillten Egerlingen</i>	€ 8,90
<i>Kleiner Ziegenkäse in Speckmantel auf Apfel-Preiselbeerragout</i>	€ 10,90
<i>Hausgebeitzter Lachs mit hausgemachten Rösti an Salatbukett und Honigsenfsoße</i>	€ 10,90
<i>Frische italienische Nudeln mit verschiedenen Füllungen, wie z.B. Ricotta-Spinat, Ziegenfrischkäse-Honig-, Trüffel-, oder Steinpilz-Trüffel in Butter geschwenkt auf Rucola mit frisch gehobelten Parmesan</i>	€ 13,90 bzw. € 14,90

Aus unserem Suppentopf

<i>Münchner Festtagssuppe mit drei verschiedenen Einlagen</i>	€ 6,90
<i>Hausgemachte Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Einlage (Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle...)</i>	€ 6,50
<i>Cappuccino vom Steinpilz</i>	€ 5,90
<i>Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen</i>	€ 6,90
<i>Tafelspitzbrühe mit Kräuterbrätstrudel</i>	€ 6,50
<i>Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer</i>	€ 5,90
<i>Karotten-Ingwerrahmsupperl mit Chilifäden</i>	€ 5,90
<i>Topinamburcremesuppe (Erdartischocke) mit Madeira verfeinert</i>	€ 6,90
<i>Senfrahmsupperl mit gebratenen Saiblingsfilet</i>	€ 8,50
<u>Saisonal gibt es auch:</u>	
<i>Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl</i>	€ 6,90
<i>Kürbis-Kokoscremesuppe mit Ingwer</i>	€ 6,90
<i>Maronicremesuppe mit Zimtcroustons</i>	€ 6,90

Hauptgerichte

Geflügel

¼ „Cherry Valley“ Ente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 16,90

*Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Madeiraschaum,
Mandelbrokkoli und Kartoffel-Kohlrabigratin* € 20,90

*Maispouardenbrust auf Risotto mit grünem Spargel, Parmaschinken Chip
und Parmesan* € 17,90

Schwein

*Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffel- und Semmelknödel
und hausgemachtem Krautsalat* € 15,90

*Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffel- und Semmelknödel
und hausgemachtem Apfelblaukraut* € 17,90

*Schweinefiletmedaillons mit Kräuterkruste auf Schwammerlsauce
Butterspätzle und Saisongemüse* € 18,90

Kalb

*Kalbsfiletmedaillons vom Grill auf Madeirasoße mit
Speckböhnchen und Kartoffelgratin* € 24,90

*Kalbsrahmgulasch mit Champignons, kleinem gemischten Salat
und Butterspätzle* € 18,90

*Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ in
Champignonrahm mit Brokkoliröschen und hausgemachten Röstis* € 23,90

Cordon bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln und kleinem gemischten Salat € 23,90

Rind

<i>Gesottener Kalbstafelspitz auf glaciertem Spitzkrautgemüse, Meerrettichschaum und Schnittlauchkartoffeln</i>	€ 18,90
<i>Rosa gebratene Ochsenhochrippe auf Kräutersenfsoße mit Marktgemüse und Kartoffelkrusteln</i>	€ 23,90
<i>„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“ Rinderlendensteak in Portwein- Zwiebelsoße mit hausgemachten Käsespätzle und Röstzwiebeln</i>	€ 24,90
<i>Rinderlendensteak mit Kräuterbutter dazu wahlweise; bunten Blattsalaten, knusprigen Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterschmand</i>	€ 23,90

Lamm

<i>Geschmortes Lammhaxerl auf Rotweinssoße mit Keniaböhnchen und Kartoffelgratin</i>	€ 17,90
<i>Rosa gebratener Lammrücken auf Ratatouillegemüse, Rosmarinsafterl und Kartoffelkrusteln</i>	€ 25,90

Wild

<i>Hirschedelgulasch mit hausgemachten Butterspätzle, Rotweinbirne und Mandelbrokkoli</i>	€ 17,90
<i>Medaillons von Hirsch und Wildschwein auf Preiselbeerssoße mit Speckrosenkohl und Kartoffelgratin</i>	€ 21,90
<i>Medaillons vom Hirschrücken auf Pflaumen-Portweinssoße mit Apfelblaukraut und hausgemachten Mandelkroketten</i>	€ 25,90
<i>Saltimbocca vom Wildschwein an gefülltem, überbackenem Portobello-Pilz und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 21,90

Fisch

*Lachsfilet vom Grill auf Kartoffel-Kräuterpüree mit
Weißwein-Rote Beete Soße* € 20,90

*Steinbutt Filet vom Grill auf Limoncelloschaum mit Pfannengemüse
und Duftreis* € 21,90

*Gebratene Saiblingsfilets auf Zucchini Julienne mit Safranschaum
und kleinen Petersilienkartoffeln* € 20,90

*Flusszanderfilet vom Grill auf Mandelbutter mit jungen
Petersilienkartoffeln an Marktgemüse* € 19,90

*Duett von Zander und Lachs mit Rieslingsoße auf grünen Tagliatellen
und geschmorten Kirschtomaten* € 20,90

Vegetarisch

*Frische italienische Nudeln mit verschiedenen Füllungen wie z.B. Ricotta-Spinat,
Ziegenfrischkäse-Honig-, Trüffel-, oder Steinpilz-Trüffel in Butter geschwenkt
auf Rucola mit frisch gehobelten Parmesan* € 13,90 bzw. € 14,90

Vegan

*Veganes Schupfnudel-Gemüsepfanderl
mit Champignons, Karotten, Paprika, Zucchini, Cocktailtomaten,
Frühlingszwieberln und Creme Vega* € 14,90

*Veganes Kürbis-Kartoffelgratin an Kräuterpesto und
kleinem gemischten Salat mit wahlweise Balsamico- oder Kräuterdressing* € 14,90

Desserts

<i>Gebackene Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis</i>	€ 6,90
<i>Gefüllte Topfenknödel mit Haselnussbröseln und Vanilleeis</i>	€ 7,50
<i>Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanillesauce</i>	€ 5,90
<i>Bayrisch Creme mit Himbeermark</i>	€ 5,90
<i>Warmer Gâteaux au Chocolat mit Baileysparfait</i>	€ 6,90
<i>Panna Cotta mit Waldbeerensoße</i>	€ 5,90
<i>Grand-Marnier Parfait auf Gewürzbirnenragout</i>	€ 6,50
<i>Mousse au Chocolat mit Minz-Joghurtsauce</i>	€ 6,90
<i>Tiramisu im Weck-Glaserl serviert</i>	€ 6,90
<i>Nougatmousse mit Pistazienkrokant</i>	€ 7,90