

Aumeister

Restaurant Event Biergarten

Jagdhaus im Englischen Garten

Wintermappe

Willkommen im Aumeister

Restaurant und Eventlocation im Englischen Garten



Vielen Dank für Ihr Interesse!

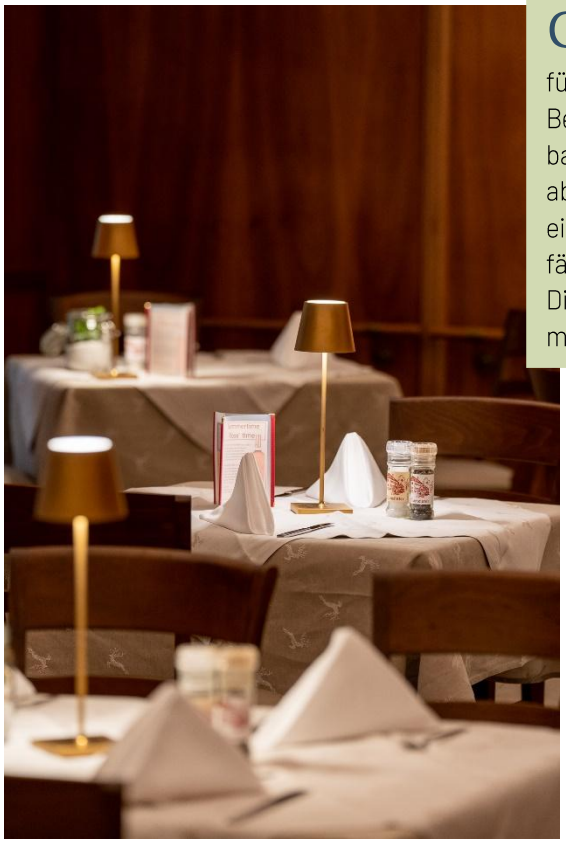
Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot
für Ihre geplante Feier in unserem Haus.

Die genannten Preise verstehen sich inklusive
gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld, exklusive Trinkgeld.
Geringe Preisanpassungen aufgrund der Inflationsentwicklung behalten wir uns vor.

Kontakt

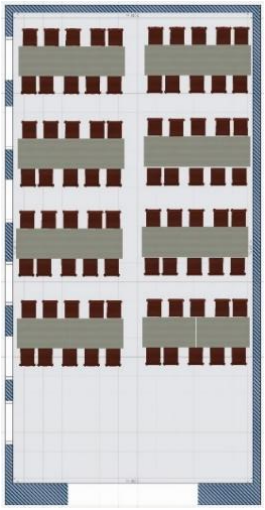
Aumeister OHG
Sondermeierstraße 1
80939 München
Telefon: 089 / 18931420
E-Mail: aumeister@aumeister.de

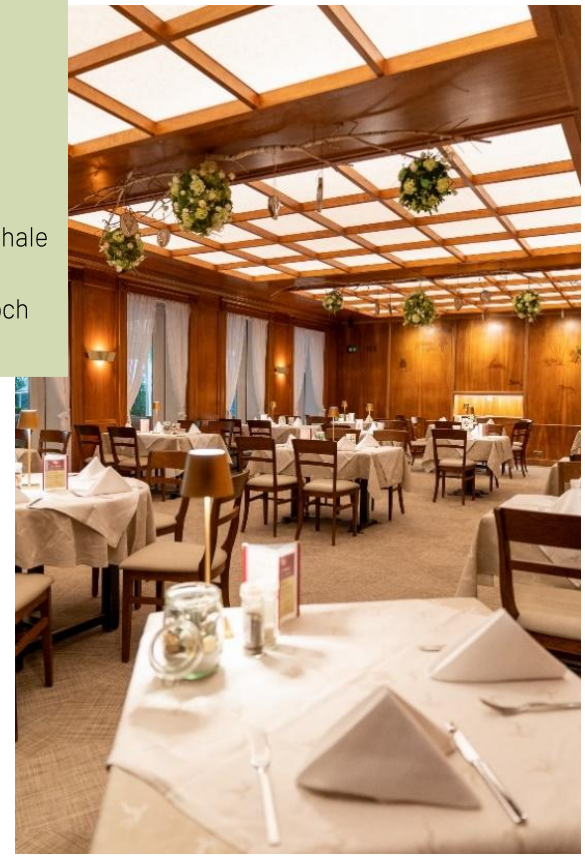
RÄUMLICHKEITEN



Gartensaal

für bis zu 80 Gäste
Bestuhlungsmöglichkeit: Tafeln
barrierefrei
ab 50 Personen wird bei der Wahl eines Buffets eine Aufwandspauschale fällig.
Diese wird mit 5 € pro Person, jedoch mindestens 280 € berechnet.



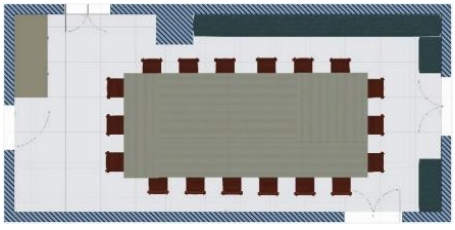


Jägerstüberl

für bis zu 28 Gäste
Bestuhlungsmöglichkeit: Blockbestuhlung
für maximal 22 Gäste
oder zwei Tafeln
bedingt barrierefrei



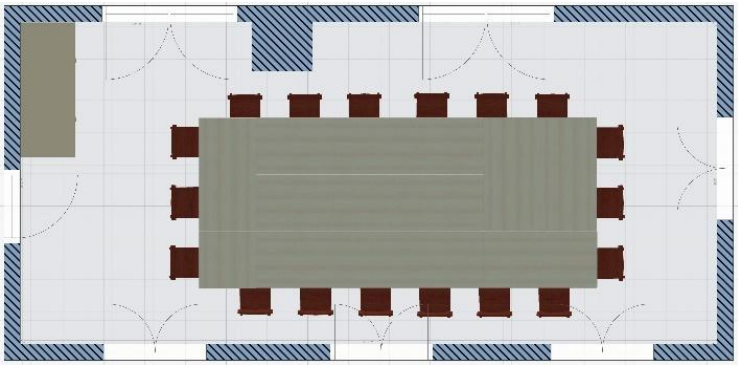




Aumeister Stube

im 1. Stock, klimatisiert
für bis zu 28 Gäste
Bestuhlungsmöglichkeit: Block bis 22 Personen
oder drei Tafeln
nicht barrierefrei



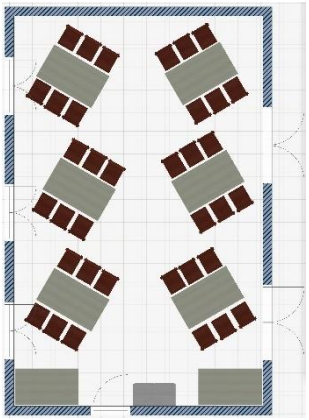




Biedermeier Stube

im 1. Stock, klimatisiert
für bis zu 40 Gäste
Bestuhlungsmöglichkeit:
Block, U-Form und Tafeln
nicht barrierefrei









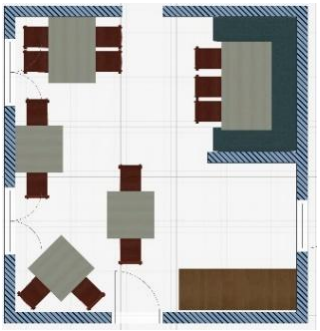
Aumeister und Biedermeier Stube

sind durch zwei Flügeltüren verbunden und auch gemeinsam nutzbar

Gaststube

für bis zu 20 Gäste
Bestuhlungsmöglichkeit:
zwei Tafeln oder kleine Einzeltische
bedingt barrierefrei



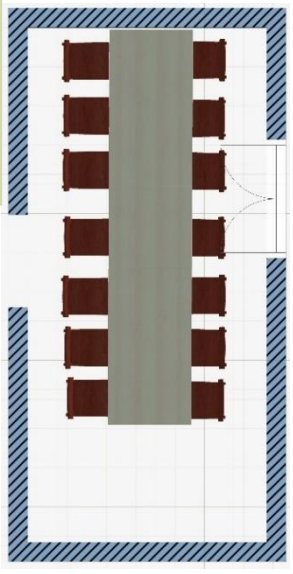




Elysium

mit offenem Zugang zur Gaststube
für bis zu 16 Gäste
Bestuhlungsmöglichkeit: eine Tafel
bedingt barrierefrei





Auf Wunsch reservieren wir Ihnen einen separaten Raum
mit der Option bei schönem Wetter auf unserer Terrasse zu sitzen.
Für die alleinige Nutzung eines Raumes haben wir für jeden Raum eine Umsatzgarantie festgelegt.
Diese setzt sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammen.
Wird die Umsatzgarantie nicht erreicht, stellen wir die Differenz als Raummiete in Rechnung.

Elysium	€ 650,00	Gartensaal	€ 3.000,00
Jägerstüberl	€ 850,00	Aumeister Stube (1.Stock)	€ 850,00
Biedermeier Stube (1.Stock)	€ 1.200,00		

EMPFANG

Winterklassiker zum Aufwärmen

Weihnachtspunsch 0,2 l - € 5,60
nach altem Familienrezept

Glühwein vom Aperol Spritz 0,2 l - € 6,90

Heißer Glühwein 0,2 l - € 5,40

Weihnachtspunsch alkoholfrei 0,2 l - € 4,90

Unsere Empfehlung für Ihre Weihnachtsfeier

Aperitif-Arrangement I - € 10,50
Ein Haferl hausgemachter Weihnachtspunsch,
dazu reichen wir
drei getrocknete Pflaumen im Speckmantel und
drei heiße Maronen

Aperitif-Arrangement II - € 11,50
Ein Haferl Glühwein vom Aperol Spritz,
dazu reichen wir zwei lauwarme Mini-Mozzarella
im Südtiroler Speckmantel und
drei heiße Maronen
dazu reichen wir zwei lauwarme Mini-Mozzarella
im Südtiroler Speckmantel und
drei heiße Maronen

Für die kleinen Gäste

Aumeister Kiddo 0,2 l - € 4,10
Maracuja-, Ananas- und Orangensaft
mit Grenadine

Grenadino 0,2 l - € 3,80
Grenadine mit Zitronenlimonade
aufgegossen

...als besonderes Highlight
(ausschließlich bei trockener Witterung)

Punschkessel - € 25,00
Gerne servieren wir zum Empfang alle heißen Getränke
auch aus dem Punschkessel auf offenem Feuer
(ab 20 Personen und wetterabhängig)
zuzüglich pro Person - € 1,50

Feuerstelle - € 25,00
Zum Empfang vor dem Haus empfehlen wir Ihnen
eine Feuerstelle mit offenem Feuer zum Aufwärmen
(ab 20 Personen und wetterabhängig)
zuzüglich pro Person - € 1,50

Schaumwein

Prosecco Frizzante 0,75 l - 28,50
Fattoria Conca d'Oro, Venetien, Italien
mit Rhabarber- oder Orangensaft (aus der Karaffe)
1,0 l - € 9,10
mit Marillennektar (aus der Karaffe)
0,5 l - € 9,50

Scavi & Ray
Non Alcoholic Spumante 0,75 l - € 31,00
Venetien, Italien

Weihnachtliches Fingerfood

Weihnachtsstollen - € 3,90
Zwei Scheiben pro Person

Heiße Maronen - € 4,20
Fünf Stück pro Person

Getrocknete Pflaumen im Speckmantel - € 4,30
Drei Stück pro Person

Lauwarmer Mini-Mozzarella im Südtiroler Speckmantel - € 4,30
Drei Stück pro Person

EISSTOCKSCHIEßEN



Machen Sie Ihr Event zu etwas Besonderem!

(auf insgesamt 2 Bahnen)

Auf Wunsch empfangen wir Ihre Gäste mit heißem Glühwein am offenen Feuer – der perfekte Start in einen unvergesslichen Abend. Danach heißt es: Eisstöcke schwingen, anfeuern und gemeinsam lachen.
Ein bisschen spielen, viel Stimmung – und jede Menge Teamgeist.
Im Anschluss genießen Sie in unserem Restaurant ein festliches Menü oder Buffet, ganz nach Ihren Wünschen. So nehmen Sie die gute Laune direkt von der Bahn mit an den Tisch und lassen den Abend in geselliger Atmosphäre ausklingen.

Preise

Bahn: 40 € pro Stunde/ pro Bahn
zzgl. pro Person: 5 € (inkl. Eisstock) je Stunde
Spieldauer: 55 Minuten, immer zur vollen Stunde buchbar

Noch Fragen?

Wie viele Personen können an einer Bahn spielen?

Pro Bahn können maximal 10 Personen spielen.
Für größere Gruppen können unsere beiden Bahnen gleichzeitig gebucht werden.

Findet das Eisstockschießen bei jedem Wetter statt?

Eisstockschießen kann bei fast jedem Wetter stattfinden – nur bei starkem Regen entfällt das Spielen.
Am Beginn der Bahn sorgt ein Pavillon für trockenen Aufenthalt und je nach Wetterlage spenden Schirme entlang der Bahn zusätzlichen Schutz.

WEIHNACHTS-ARRANGEMENT

Unsere Arrangements speziell für Weihnachtsfeiern.
Die Arrangements sind nur in der genannten Menüzusammensetzung gültig.
Selbstverständlich sehen wir eine vegetarische Alternative vor
und berücksichtigen Unverträglichkeiten.

Meeresbrise

Eine Tasse heißer Glühwein
auch alkoholfrei möglich

Klare Geflügelessenz
mit Gemüseperlen und Blätterteiggebäck

Gebratenes Renkenfilet
auf geschmorten Rotkohl,
mit Kartoffel-Speck-Püree und Rosenkohlchips

Eierlikör-Käsekuchen im Glas
mit Schlagsahne

Winterwald

Eine Tasse heißer Glühwein
auch alkoholfrei möglich

Karotten-Pastinakencremesuppe
mit Malzbaguettecroutons

Hirschrücken
mit Macadamiakruste, Wacholderjus,
Macairekartoffeln und Speck-Rosenkohl

Kirsch-Crumble
mit Zimt verfeinert und Spekulatius-Streusel

pro Person € 49,90
(inklusive Aperitif, Tannenzweige und Menükarten)

Bei Menüänderungen gelten die jeweiligen Preise der einzelnen Gerichte.







Menüauswahl

Bei der Wahl Ihres Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü.
Falls Sie unterschiedliche Hauptgänge anbieten möchten,
ist eine einheitliche Vorspeise, ein einheitliches Zwischengericht,
zwei Hauptgänge, sowie eine vegetarische/ vegane Alternative und
ein einheitliches Dessert möglich.

Die Anzahlen der Gerichte benötigen wir bitte
spätestens am Freitag der Vorwoche.

vegane Gerichte
vegetarische Gerichte

Vornweg für die Tischmitte

Brot & Butter – pro Person € 4,70
je eine Scheibe Baguette, Vollkornbaguette und frisch gebackenes Ciabatta (je 1 Scheibe)

Brezen - € 2,50
frisch gebackene kleine Breze

Rucola Frischkäse – pro Schälchen € 4,10

Jalapeño-Creme – pro Schälchen € 4,10
Frischkäse mit Jalapeños und Petersilie

Brotzeitkas – pro Schälchen € 4,10
Frischkäse mit Radieserl, Schnittlauch und Kren

Hausgemachter Obazda – pro Schälchen € 4,40

Vorspeisen

Lachstatar - € 15,60
mit Buttermilch-Dip, an hausgemachtem, knusprig gebratenem Kartoffelrösti

Wildkräutersalat - € 12,60
mit Kirschtomaten, Limette, Fetakäse und Malzbaguettechips, verfeinert mit einer fruchtigen Erdbeer-Vinaigrette

Bunte Blattsalate - € 11,00
mit Kirschtomaten in Senf-Kräuterdressing, mit gebratenen Pilzen, Speck und Ciabattakrusteln



Suppen

Rinderkraftbrühe - € 7,70
wahlweise mit hausgemachtem Grießnockerl <u>oder</u> Brätstrudel

Karotten-Pastinakencremesuppe - € 8,00
mit Malzbaguettecroutons

Klare Gemüseessenz - € 8,00
mit Kräuterquarknockerl und Gemüseperlen

Festtagssuppe - € 8,30
mit Leberspätzle, Brätstrudel, Grießnockerl und Gemüsestreifen

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe - € 8,00
mit Kräuter-Croutons (vegan)

Suppen-Trilogie - € 15,70
bitte wählen Sie Ihre eigene Trilogie aus drei der genannten Suppen aus

Zwischengerichte

Kräuter-Risotto - € 10,90
mit grünem Spargel in Tempurateig gebacken

Steinpilz-Ricotta-Ravioli (4 Stück) - € 13,80
mit Kirschtomatenmarmelade, Basilikum und altem Balsamico

Linguine - € 12,50
mit leichtem Trüffelrahm, Zucchinistreifen, gehobelten schwarzen Trüffel (vegan) und Parmesanchip

Sorbets

Cassis Sorbet
mit Prosecco aufgegossen - € 6,90
mit Champagner aufgegossen - € 11,90

Cremiges Zitronensorbet - € 7,70
mit Wodka und Minze

-Sorbets sind auch alkoholfrei möglich-

Hauptgerichte

vom Schwein

Schweinefilet mit Calvadosrahm - € 23,40

-im Ganzen gebraten-
glacierten Apfelspalten,
Marktgemüse und Butterspätzle

Knuspriger Spanferkelrücken - € 22,10

an Dunkelbiersoße, dazu Rahmwirsing,
Kartoffelknödel und Kräuter-Reiberdatschi
(ab 8 Portionen)

Schweinefilet - € 21,90

-im Ganzen gebraten-
an cremigen Wirsing mit Speck,
gebackenen Kartoffelbällchen und
kräftigem Kräuterrahm

vom Kalb

Rosa gebratenes Kalbssteak - € 27,70

mit Trüffel-Linguine, kräftiger Kalbsjus
und Marktgemüse

Saltimbocca - € 24,20

(mit Salbei und Parmaschinken umwickelt)
auf Weißweinrisotto, serviert mit glasierten Karotten
und Kalbsjus

Kalbsmedaillons - € 23,20

mit Mozzarella-Tomatenkruste an Kräuterjus,
serviert mit mediterranem Gemüse und
kleinen Kartoffeln, geschwenkt in Butter

Lamm und Wild

Rosa gebratener Lammrücken - € 27,90

mit Kräuterkruste an leichter Pommery-Senfsoße
auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Heimische Rehmedaillons - € 26,70

-rosa gebraten- an Langpfeffersoße,
mit Kartoffel-Mandelbällchen und
cremiger Schwarzwurzel

vom Rind

Zarter Rinderschmorbraten - € 20,00

in kräftiger Rotweinsoße, dazu
abgebräunte Schupfnudeln und glasierte Karotten
(ab 8 Portionen)

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak - € 28,90

serviert mit in weißem Balsamico marinierter
Paprika, Zucchini und Aubergine, dazu
gebackene Kartoffelecken und Café-de-Paris-Butter

Rostbraten aus der Rinderlende - € 32,50

(zwei Scheiben), hausgemachte Röstzwiebeln,
Zwiebelsoße, Prinzessbohnen mit Speck
und Speck-Bratkartoffeln

Geflügel

Putenroulade - € 20,50

mit Feta und getrockneter Tomate gefüllt,
auf Gemüse-Tagliatelle, Thymianjus und
Kräuter-Mandel-Pesto

½ Bauernente - € 32,90

mit kräftiger Enten-Orangensoße, Apfel-Blaukraut,
hausgemachten Kräuter-Reiberdatschi und
Kartoffelknödel

¼ Bauernente - € 26,50

mit kräftiger Enten-Orangensoße, Apfel-Blaukraut
und Kartoffelknödel

Fisch

Resch gebratenes Zanderfilet - € 24,30

auf Tomaten-Avocadosalat,
serviert mit gebratenen jungen Kartoffeln

Gebratenes Wolfsbarschfilet - € 22,70

auf Zucchinisalat mit frischer Minze,
gerösteten Walnüssen und Drillingen
in Rosmarinbutter gebraten

Lachsfilet - € 25,50

auf der Hautseite in Butter gebraten,
serviert mit Kräutersalat, gebackenen Kartoffelchips
und einer pikanten Radieserl-Salsa

Variationen

Aumeister Pfandl - € 21,40

gebratene Puten-, Schweine- und Kalbsmedaillons
an gebuttertem Gemüse und Spätzle,
serviert mit Schwammerlrahm

Medaillons
vom Kalbs- und Rinderfilet - € 32,50
-rosa gebraten-, mit kräftiger Portweinsoße,
an Ragout von Karotte und grünem Spargel,
sowie Kartoffel-Estragonstampf

Duett - € 23,00

vom knusprigen Spanferkelrücken und Ente
an Dunkelbiersoße, serviert mit Blaukraut und
je einem Kartoffel- und Semmelknödel
(die Beilagen werden in Schalen eingesetzt,
ab 8 Portionen)

Aumeister-Reindl - € 23,60

Kalbshaxe, Ente und Schweinebraten im Reindl,
dazu Kartoffelknödel, Kräuter-Reiberdatschi,
Apfel-Blaukraut und Rahmwirsing,
serviert mit Bratensauce und Schwammerlrahm
(auf Rechauds in die Tischmitte eingesetzt,
ab 10 Portionen)



Vegetarisch/ Vegan

Kräuter-Risotto - € 13,60

mit grünem Spargel in Tempurateig gebacken

Spinat-Ricotta-Ravioli - € 16,40

geschwenkt in Brauner Butter,
mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und
frisch geriebenem Pecorino

Gelbes Kokos-Gemüsecurry - € 14,90

mit Zitronengras, Limette und Basmatireis (vegan)

Linguine in leichtem Trüffelrahm - € 17,70

mit Zucchinistreifen und gehobelten Trüffel (vegan),
serviert mit einem Parmesanchip

Desserts

Zwei hausgemachte Apfelkücherl - € 8,20

in Zimt-Zucker gewendet,
mit Schlagrahm und Vanilleeis

Weißes Schokoladenmousse - € 8,20

mit Vanille-Kirschen

Dreierlei Sorbets - € 10,60

(Zitrone, Cassis und Passionsfrucht)
auf Pfirsichspiegel, exotische Früchte und
Minze-Espuma (vegan)

Bayrisch Creme im Glas - € 8,00

mit Beerenfruchtmark, Schlagrahm und
Fruchtgarnitur

Schokoladenkuchen - € 8,50

mit Schlagrahm und Fruchtgarnitur

Kirsch-Crumble - € 8,90

mit Zimt verfeinert und Spekulatius-Streusel

Apfel-Spekulatius-Crumble - € 8,50

mit Cassissorbet und Portweinreduktion

Dessertvariation - € 12,60

Ein Apfelkücherl in Zimt-Zucker,
eine Kugel Vanilleeis und
weißes Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout

Adventsbuffet

Vorspeisen

Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, dazu
zweierlei Pesto vom Basilikum und
der getrockneten Tomate

Rosa gebratenes Roastbeef mit buntem Essiggemüse,
Kirschtomaten und Remouladensoße

Mais-Crêpes mit Kürbismousse und
gerösteten Pinienkernen (vegan)

Räucherlachsröschen auf Tramezzini
mit Zitrone-Minze-Dip

Wildpflanzerl mit Preiselbeerragout

Suppe

Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen

Salate

Kartoffel-Gurkensalat (vegan)

Apfel-Selleriesalat
mit leichter Zitronen-Ingwermayonnaise und
gehackten Walnüssen

Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen

Karotten-Orangensalat mit Kürbiskernen

Blattsalate der Saison mit Gurkenscheiben,
Tomatenecken und Paprikastreifen

Bauernbrot, Baguettesemmeln, dunkles Malzbrot,
frisch gebackene kleine Brezen & Butter

Dressings

Balsamico-, French- und Kürbiskerndressing,
kalt gepresstes Olivenöl, dunkler Balsamicoessig und
steirisches Kürbiskernöl

Pasta-Station - am Buffet frisch zubereitet -

Linguine mit Trüffelrahm, Zucchinistreifen (vegan)
und frisch geriebenem Parmesan

Hauptgerichte

Hausgemachtes Wildragout
mit Schwammerl und Preiselbeersahne

Hähnchenbrust
mit Macadamia-Kruste und Madeirajus

Kabeljaufilet auf Kaki und Staudensellerie

- am Buffet tranchiert –

Rinderlende im Ganzen gebraten
mit Sauce Béarnaise

Beilagen

Butterspätzle, Semmelknödel,
Süßkartoffelpüree, Kräuterreis (vegan),
Apfel-Blaukraut mit karamellisierten Maronen,
Mandelbrokkoli und in Butter glaciertem Marktgemüse

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse mit Vanillekirschen

Gebackene Vanille-Quarkbällchen mit Zimt-Zucker

Weihnachtliche Zimt-Crêpes gefüllt mit
Apfelspalten in Tannenhonig und Vanilleeis
- am Buffet frisch zubereitet -

Käseauswahl vom Holzbrett

Tiroler Bergkäse, italienischem Pecorino,
französischem Brie, Chaumes und Romadur mit
Apfel, Birnen, Trauben und Walnüssen
Brotauswahl mit Baguette, Vollkornbaguette,
Ciabatta und Hausbrot

Preis pro Person **mit Pasta-Station und Käseauswahl**	**€ 71,00**
Preis pro Person **ohne Käseauswahl oder ohne Pasta-Station**	**€ 68,50**
Preis pro Person **ohne Pasta-Station und ohne Käseauswahl**	**€ 66,00**

Die Mindestanzahl für das Buffet liegt bei 30 Erwachsenen. Unter 30 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 250,- pauschal belastet.
Unter 25 Personen bieten wir kein Buffet mehr an.
Kinder berechnen wir pro Lebensjahr mit € 3,-.
Ab 14 Jahren gilt der volle Buffetpreis.

Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Wildpflanzerl mit Preiselbeerragout

Confierte Kürbisspalten vom Hokkaidokürbis
mit Walnuss-Pesto (vegan)

Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, dazu
zweierlei Pesto vom Basilikum und
der getrockneten Tomate

Räucherlachs im Crêpes-Mantel
mit Tomatenmousse gefüllt

Suppe

Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen

Salate

Kartoffel-Gurkensalat (vegan)

Pilzsalat mit kleinen Perlzwiebeln,
Balsamico und Wildkräutern

Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen

Karotten-Orangensalat mit Kürbiskernen

Blattsalate der Saison mit Gurkenscheiben,
Tomatenecken und Paprikastreifen

Bauernbrot, Baguettesemmeln, dunkles Malzbrot,
frisch gebackene kleine Brezen & Butter

Dressings

Balsamico-, French- und Kürbiskerndressing,
kalt gepresstes Olivenöl und dunkler Balsamicoessig

Pasta-Station - am Buffet frisch zubereitet -

Linguine mit Trüffelrahm, Zucchinistreifen (vegan)
und frisch geriebenem Parmesan

Hauptgerichte

Putenmedaillons mit Apfel-Kürbisragout

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit gemischten Waldpilzen in Rahmsoße

Hausgemachtes Wildragout
mit Schwammerl und Preiselbeersahne

Gebratene Lachstranche
auf Erbsenpüree

Beilagen

Haselnussspätzle, frittierte Kartoffelkroketten,
Wirsinggemüse mit Speck in leichtem Kräuterrahm,
in Butter glaciertem Marktgemüse

Desserts

Lebkuchenmousse
mit Zartbitterschokolade und Sauerkirschen
im Glas geschichtet

Spekulatius Panna Cotta mit gebrannten Mandeln

Ofenfrischer Birnen-Topfenstrudel mit Ahornsirup

Dunkles Schokoladenmousse mit Vanillekirschen

Preis pro Person mit Pasta-Station	€ 57,50
Preis pro Person ohne Pasta-Station	€ 55,00

Die Mindestanzahl für das Buffet liegt bei 30 Erwachsenen. Unter 30 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 250,- pauschal belastet.
Unter 25 Personen bieten wir kein Buffet mehr an.
Kinder berechnen wir pro Lebensjahr mit € 3,-.
Ab 14 Jahren gilt der volle Buffetpreis.

WEINEMPFEHLUNGEN

Schaumwein & Champagner

Prosecco Frizzante - € 28,50
Fattoria Conca d´Oro, Venetien, Italien

Berlucchi´61 - € 68,00
Extra Brut DOCG, Franciacorta, Italien

Laurent-Perrier La Cuvée - € 150,00
Brut, Champagne, Frankreich

Ca`del Bosco - € 88,00
Brut, Franciacorta, Italien

Weißwein

Kaitui – Sauvignon Blanc - € 38,50
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland
Üppige Tropenfrucht mit Zitrusfrische

Weißburgunder - € 36,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland
Zitronige Frische, duftendes Steinobst und großes Volumen

Grüner Veltliner - € 26,50
Markowitsch, Carnuntum, Österreich
Würzig und fruchtig, harmonische Säure, pfeffriger Abgang

Trebbiano di Lugana D.O.C., San Martino - € 34,00
Famiglia Olivini, Lombardei, Italien
Pfirsich, grüner Apfel und ein Hauch Zitrone

Grauburgunder OKTAV - € 35,00
Weinhaus Dr. Heger,
Breisgau-Hochschwarzwald, Deutschland
Birne, Trockenobst und reife Melone

Riesling - € 35,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland
Frucht von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Minze und Cassis

Roséwein

Ultimate Provence AOP - € 54,00
Syrah, Cinsault, Grenache
Château de Berne, Provence, Frankreich
Dezent würzig, reife Zitrone, Himbeere und Erdbeere

MiP - € 54,00
Cinsault-20%, Syrah-20%, Grenache
Domaine des Diables, Provence, Frankreich
Raffiniertes Bouquet von weißen Blumen,
frischen Erdbeeren und Zitronenzeste

Miraval - € 58,00
Château Miraval, Provence, Frankreich
Delikates Bouquet aus weißen Blüten, Zitrus, Erdbeere,
Himbeere, Pfirsich und feinem Kräuterakzent

Rotwein

Carnuntum Cuvée - € 28,50
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot
Markowitsch, Carnuntum, Österreich
Kirsch Aromatik, warme Gewürze und leichte Röstnote

Black Print - € 48,00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah,
Cabernet Dorsa, Blaufränkisch
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland
Johannisbeere, Kirsche, Anklänge von Gewürzen und Kräutern

Garda Classico Gropello D.O.C. - € 24,00
Cantina La Pergola, Lombardei, Italien
Schwarze und rote Beere, herb-saftig

Sessantanni Primitivo di Manduria - € 52,50
Cantine San Marzano, Apulien, Italien
Brombeere, Kakao, würzig, weich

Ripassa della Valpolicella Superiore D.O.C. - € 48,50
Cantina Zenato, Venetien, Italien
Schwarze Kirsche, pikante Kräuter, pfeffrig

Wein, Champagner und Spirituosen können nach Absprache selbst mitgebracht werden. Für das Korkgeld berechnen wir 25 € für Wein (0,75l), 35 € für Champagner (0,75l) und 90 € für Spirituosen (0,7l).

WEIHNACHTSDEKORATION & MENÜKARTEN

Für Ihre Feier decken wir die Tische mit weißer Stofftischwäsche (3,50 € pro Person) ein. Ebenso werden die Tafeln mit schön gefalteten Stoffservietten (1,00 € pro Person) oder wahlweise mit Zellstoffservietten gedeckt.

Für individuellen & saisonalen Tischschmuck, sowie für Blumengestecke stellen wir gerne den Kontakt zu unserer Floristin her.

Wünschen Sie, dass wir Ihre mitgebrachte Tischdekoration für Sie auflegen oder entsorgen, berechnen wir hierfür 1,50 € pro Person.

Festlich

Echte Tannenzweige
mit stimmungsvollen
Christbaumkugeln
pro Person - € 2,00

Weihnachtlich

Echte Tannenzweige,
Mandarinen, Zimtstangen und
stimmungsvollen
Christbaumkugeln
pro Person - € 3,20

Stimmungsvoll

Echte Tannenzweige mit
stimmungsvollen
Christbaumkugeln,
Zimtstangen und Spitzkerzen,
sowie je 4 Personen
eine Menükarte
pro Person - € 5,20

Menükarten

Die Menükarten werden auf der Innenseite mit Ihrer Wein- und Getränkeauswahl, sowie dem gewählten Menü oder Buffet bedruckt.

Standardmenükarte

Die Vorderseite dieser Menükarte ist mit dem Aumeister Logo bedruckt.
Hier kann zusätzlich ein Foto oder Firmenlogo und ein individueller Text abgedruckt werden.
pro Stück ohne Foto/ Logo - € 2,80
pro Stück mit Foto/Logo - € 3,50

Kupferstich Menükarte

Aus Büttenkarton und einem Kupferstichdruck des Aumeisters auf der Vorderseite.
pro Stück ohne Foto/ Logo - € 4,80

Serviettenringe

Werden um die Serviette gelegt mit dem Aumeister Logo und auf der Innenseite mit Ihrem gewählten Menü bedruckt.
pro Person - € 2,80

Malerstaffelei

Speziell für Buffets empfehlen wir Ihnen die Buffetfolge in einem Bilderrahmen auf einer Malerstaffelei neben dem Buffet zu präsentieren.
A3-Format - € 10,00

A L L G E M E I N E
G E S C H Ä F T S B E D I N G U N G E N

Aumeister OHG Restaurant & Biergarten

1. Vertragsparteien sind der Veranstalter und das Restaurant & Biergarten Aumeister.
2. Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen, werden mit der Bestätigung des Reservierenden und durch das Restaurant & Biergarten Aumeister bindend.
3. Die Überlassung von Räumen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- bzw. Weitervermietung von Räumen bedarf der schriftlichen Genehmigung des Restaurants & Biergarten Aumeister.
4. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist, soweit anwendbar, in den Preisen eingeschlossen. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu lasten des Auftraggebers Unsere Preise sind derzeit haltbar, jedoch behalten wir uns geringe Preisänderungen vor, die jederzeit vorgenommen werden können.
5. Die Rechnungen des Restaurants & Biergarten Aumeister sind binnen 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
   5.1. Bei schriftlichen Mahnungen zur Zahlung nimmt das Restaurant & Biergarten Aumeister eine Mahngebühr von 40,00 € für die 1. Mahnung und 100,00 € für die 2. Mahnung, jeweils zuzüglich Mehrwertsteuer, pro Mahnschreiben. Die Verzinsung der ausstehenden Forderung beginnt 8 Tage nach Rechnungsstellung und wird zu banküblichen Konditionen verzinst.
6. Der Veranstalter muss dem Restaurant & Biergarten Aumeister die endgültige Teilnehmerzahl spätestens am Freitag der Vorwoche vor dem Veranstaltungstermin mitteilen. Bei Nichtmitteilung gilt die zuletzt genannte Teilnehmerzahl als Bestellung und Abrechnungsgrundlage, soweit diese nicht höher als die tatsächliche Anzahl der Teilnehmer ist.
7. Der Veranstalter darf grundsätzlich keine Getränke und Speisen mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung, bei der Teller- bzw. Korkgeld erhoben wird.
8. Nachtpauschalen berechnen wir je angefangene Stunde von 0:01 bis 1:00 Uhr 150,00 €, 1:01 bis 2:00 Uhr 250,00 €, 2:01 bis 3:00 Uhr 400 € zusätzlich. Insgesamt 800,00 € bis 3:00 Uhr.
9. Jegliche Anzeigen in öffentlichen Zeitschriften oder Ähnlichem bedürfen vorheriger Zustimmung durch das Restaurant & Biergarten Aumeister.
10. Bleiben bei einer Veranstaltung, bei der die durch den Veranstalter geladenen Gäste selbst bezahlen, Positionen offen, haftet der Veranstalter.
11. Hat das Restaurant & Biergarten Aumeister begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle von höherer Gewalt, kann das Restaurant & Biergarten Aumeister die Veranstaltung absagen.
12. Beschädigungen in den Räumlichkeiten oder des Mobiliars, welche durch den Veranstalter oder dessen Gäste entstehen, fallen zu Lasten des reservierenden Veranstalters.
13. Stornogebühren – Nach verbindlicher Zusage der Veranstaltung gelten im Falle einer Stornierung folgende Gebühren:

    Bis zu 6 Monate vor Veranstaltungstag: keine Kosten
    Bis zu 5 Monate vor Veranstaltungstag: 10 %
    Bis zu 4 Monate vor Veranstaltungstag: 25 %
    Bis zu 3 Monate vor Veranstaltungstag: 35 %
    Bis zu 2 Monate vor Veranstaltungstag: 50 %
    Bis zu 1 Monat vor Veranstaltungstag: 75 %
    Bis zu 2 Wochen vor Veranstaltungstag: 100 %

    Die Berechnung erfolgt auf Basis der avisierten Personenzahl:
    a) sofern noch keine Speisenbestellung vorliegt, mit dem Mindestumsatz von 50,00 € pro Person
    b) mit dem vereinbarten Menü-/Buffetpreis pro Person, sowie bereits entstandene Kosten für externe Zulieferer oder Drittfirmen, sofern diese nicht mehr stornierbar sind und die Stornierung weniger als einen Monat vor dem Veranstaltungstag liegt.
14. Erfüllungsort und Gerichtsstand sind der Sitz des Restaurants & Biergarten Aumeister
15. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine, ihr möglichst nahekommende, gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftliche festgelegt werden.
16. Das Restaurant & Biergarten Aumeister übernimmt keine Haftung für Mängel, Verpflichtungen oder Schäden, die durch externe Dienstleister verursacht werden, die vom Veranstalter oder Kunden beauftragt wurden. Die Verantwortung und Koordination externer Dienstleister liegt vollständig beim Veranstalter. Etwaige Ansprüche oder Reklamationen bezüglich der Leistungen externer Dienstleister sind direkt mit diesen zu klären. Das Restaurant & Biergarten Aumeister sind davon freigestellt.

München 2026 - Geschäftsleitung Aumeister OHG