

Besondere Anlässe verdienen einen besonderen Rahmen

Gasthof Hinterbrühl

HINTERBRÜHL 2
81479 MÜNCHEN

Feiern mit Herz - Gasthof Hinterbrühl

GASTHOF HINTERBRÜHL AM SEE
RESTAURANT | BAR | BIERGARTEN | EVENTS

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum oder ein besonderer Moment, den Sie mit Familie und Freunden teilen möchten – der Gasthof Hinterbrühl bietet Ihnen den passenden Rahmen für unvergessliche Feste.

Mit viel Liebe zum Detail, echter bayerischer Gastfreundschaft und einem Team, das Ihre Wünsche versteht, gestalten wir Ihre Feier ganz nach Ihren Vorstellungen.

In unseren stilvollen Räumen oder im gemütlichen Biergarten genießen Sie festliche Atmosphäre, feine Küche mit regionalem Charakter und einen Service, der Ihre Gäste begeistert.

Ob im kleinen Kreis oder mit großer Gesellschaft – wir sorgen dafür, dass Ihr Tag etwas ganz Besonderes wird. Gasthof Hinterbrühl – feiern, wie's g'feiert g'hört.



Ein herzliches Grüß Gott vom Gasthof Hinterbrühl
– Ihre Gastgeber, Familie Wagner –

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich dafür interessieren, einen ganz besonderen Tag in unserem Haus zu feiern.

Ob Hochzeit, Geburtstag oder ein anderer bedeutender Anlass – es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihnen und Ihren Gästen unvergessliche Momente zu bereiten. Der Gasthof Hinterbrühl steht seit Generationen für echte Gastfreundschaft, gutes Essen und Feiern mit Gefühl.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick über unsere Angebote sowie hilfreiche Tipps für Ihre Planung.

Doch kein Fest ist wie das andere, deshalb legen wir großen Wert auf persönliche Beratung und individuelle Gestaltung.
Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie und Ihre Wünsche, damit aus einem schönen Tag ein ganz besonderer wird.

Mit herzlichen Grüßen
Ihre Familie Wagner
und das gesamte Team vom Gasthof Hinterbrühl



Kulinarik, die begeistert – Ihr Menü beim Gasthof Hinterbrühl

Ein gelungenes Fest lebt nicht nur von besonderen Momenten, sondern auch von einem Menü, das in Erinnerung bleibt. Mit viel Erfahrung und Gespür für Geschmack, Saison und Anlass stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein Menü zusammen, das zu Ihnen und Ihren Gästen passt.

Ob klassisch bayerisch, modern interpretiert oder mit vegetarischen und veganen Akzenten – unsere Küche verbindet Tradition mit Kreativität. Wir beraten Sie gerne ausführlich und persönlich, um Ihre Vorstellungen in kulinarischen Genuss zu verwandeln.
Denn: Essen verbindet – und wir sorgen dafür, dass es ein Fest für alle Sinne wird.



Unsere Stuben

Salettl



Unser Festsaal bietet den passenden Rahmen für Hochzeiten, Familienfeiern und Firmenveranstaltungen mit bis zu 120 Personen.
Der Raum lässt sich individuell nach Ihren Vorstellungen gestalten und bietet mit flexiblen Bestuhlungsmöglichkeiten, einer eigenen Tanzfläche sowie einer Bühne bzw. einem Podest vielfältige Möglichkeiten für Ihre Veranstaltung.

Eine moderne Beschallungs- und Beleuchtungsanlage, Beamer und Leinwand sowie eine Klimaanlage ergänzen die Ausstattung. Der barrierefreie Zugang ermöglicht allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt.

Gerne unterstützen wir Sie bei der individuellen Planung Ihrer Feier und stimmen die Menüauswahl sowie weitere Details nach Absprache mit Ihnen ab.

Kapazität: bis zu 120 Personen
Mindestumsatz: 5.000,00 €
Anzahlung: 2.500,00 € im Voraus (Verrechnung vor Ort)

Die genannten Konditionen gelten für die exklusive Buchung des Festsaals.

Jagdstube und Isarstube



Unsere Jagdstube bietet einen gemütlichen Rahmen für Familienfeiern, Geburtstage und kleinere Firmenveranstaltungen mit bis zu 60 Personen und die Isarstube für 25 Personen.

Der Raum lässt sich individuell nach Ihren Vorstellungen gestalten und bietet mit flexiblen Bestuhlungsmöglichkeiten vielfältige Möglichkeiten für Ihre Veranstaltung. Eine moderne Beschallungs- und Beleuchtungsanlage, Beamer und Leinwand sowie eine Klimaanlage ergänzen die Ausstattung.

Für Ihre Feier besteht außerdem die Möglichkeit, die Jagdstube in Kombination mit der Isarstube exklusiv zu buchen. Dadurch können beide Räumlichkeiten gemeinsam genutzt werden und Ihre Veranstaltung findet in einem geschlossenen Bereich statt, ohne dass weitere Gäste durch den Veranstaltungsbereich gehen oder dort platziert werden.

Gerne unterstützen wir Sie bei der individuellen Planung Ihrer Feier und stimmen die Menüauswahl sowie weitere Details nach Absprache mit Ihnen ab.

Kapazität: bis zu 60 Personen oder 25 Personen
Mindestumsatz bei exklusiver Buchung: 1.500,00 €
Anzahlung: 750,00 € im Voraus
Kombinationsbuchung mit der Isarstube: Mindestumsatz für beide Räumlichkeiten zusammen 2.500,00 €

Reindlmenüs

Reindl Menü 1

Brotzeitbrettl mit Radieserl, Tiroler Speck, Wacholder Schinken,
Griebenschmalz, Kellerkas, Butter, Pfefferbeisser,
Obatzda & Lauchfrischkäse dazu König Ludwig Brot

***

Schweinebraten, Ente und Kalbshaxen knusprig
gebraten mit gemischten Knödeln und Apfelblaukraut
dazu Augustiner Dunkelbiersauce und Enten Jus

***

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
und Apfelmus

52 € p. Person

Reindl Menü 2

Antipasti Gemüse vom Grill, Parmaschinken mit
Honig Melone, Riesengarnelen in Knoblauch und
Chili gebraten dazu Avocado Creme und Thunfisch
Creme mit Ofenfrischen Baguette

***

Vom Grill gefülltes Porchetta, resche Maishendl und
Entrecote dazu Grillgemüse,
Rosmarin Kartoffeln und Rotwein Charlotten Jus

***

Schokoladen Mousse, Schwarzwälder Kirsch im Glas
und frischer Obstsalat
58,50 € p. Person

Menüs 1

Festtagssuppe von der Kalbstafelspitz Consommé mit Wurzelwerk,
Pfannkuchen Streifen und Leberspätzle

***

Resches vom Spanferkelrücken und Schulter dazu
Brezenknödel und Bayrisch Kraut an Augustiner
Dunkelbiersoße

***

Creme Brûlée mit frischen Beeren

46,70€ p. Person

Menüs 2

Leberknödel in Kalbstafelspitz Consommé mit Wurzelwerk

***

¼ Resche Lugeder Bauernente in eigenem Saft dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Oder

½ Resche Lugeder Bauernente in eigenem Saft dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

***

Weiße Schokoladen Mousse im Glas mit frischen Beeren

46,50 € p. Person mit ¼ Ente
55,50 € p. Person mit ½ Ente

Menüs 3

Rinder Carpaccio von der bayrischen Färse mit
Rucola,
Pinienkernen, Trüffelvinaigrette und Grana Padano

***

Feines Paprikarahm Süppchen mit Garnele

***

Kalbsrücken rosa gebraten auf Petersilienwurzel Püree
dazu Buttergemüse und Rotwein Jus

***

Topfeneis auf Crumble mit Orangen Himbeere Gel

85,50 € p. Person

Menüs 4

Vorspeisen Variation Hinterbrühl mit Rinder
Carpaccio, Vitello Tonnato,
Grillgemüse und Riesengarnele

***

Wiener Backhendl mit Kartoffel – Gurkensalat und
Sauce Tartar
frittierter Petersilie & Zitrone

***

Strudelvariation mit Tonkabohnen Eis

53,30 € p. Person

Menüs 5

Lachstartar auf Avocado mit Brot Chip und
Salatbouquet

***

Roastbeef von der bayrischen Färsen Lende auf
Sellerie Erbsen Püree dazu Rotwein Charlotten und
Grillgemüse

***

Zweierlei Schokomouse weiß und zartbitter auf
Amarena Kirschen und frischen Beeren

63,50 € p. Person

Menüs zur Eigenkomposition

Brotzeitbrettl
mit Radieser´l, Tiroler Speck, Wacholder Schinken,
Haussalami, Griebenschmalz, Kellerkas, Butter, Pfefferbeisser,
Obatzda & Lauchfrischkäse,
Essiggurke, gekochtes Ei, fein garniert mit Tomaten dazu
König Ludwig Brot.
p.P. 19.50 €

Brotzeitbrettl
mit Roastbeef & Sauce Tartar, Antipasti, Riesen Gambas,
Antipasti, Avocadocreme, Thunfischcreme, Rinderschinken,
Aprikosen-Thymian Frischkäse, Kalbsfleischpflanzer'l, Butter,
fein garniert mit Tomaten dazu gemischte Baguette
Variationen.
p.P 35,50 €



Vorspeisen

Bunte Blattsalate der Saison an hausgemachten
Senfdressing mit Speckkruster'l und gebratenen Austernpilzen
17,50 € vegan 15,50 €

Garnelen Ragout auf Avocado Sockel
und Salat Bouquet
19,50 €

Rinder Carpaccio an Balsamico Vinaigrette,
Rucola & Grana Padano
19,50 €

Suppen

Kalbstafelspitz Consommé mit
-Grießnockerl o. -Leberspätzle o. – Pfannkuchenstreifen
o.- Brät Nockerl o. – Backerbsen mit Wurzelwerk
7.90 €

Feine Paprikaschaumsuppe mit Garnele
10.50 €

Tomatencremesuppe mit Croutons
und Sahnehäubchen
7.90 €

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Croutons
und Sahnehäubchen
10.50 €

Vegetarisch

Gemüse Strudel auf Tomaten Sugo und frischen Sprossen
17.50 €

Grillgemüse mit Couscous und Avocado Creme (vegan)
19.50 €

Dreierlei Knödel, Tomate – Spinat – Käse, an Tomaten Concassée
19.50 €

Fisch

Zander vom Rost auf Blattspinat dazu Mandelbutter und Petersilien Kartoffeln
31.50 €

Wildlachs Filet vom Grill auf Grillgemüse dazu Couscous und Hummerschaum
28.50 €



Fleischgerichte

Kalbslende Rosa gebraten auf getrüffeltem Kartoffelpüree
an Rotwein Charlotten dazu Butter Gemüse der Saison
31.50 €

Kalbsrahmbraten mit sautierten Pfifferlingen
dazu Butterspätzle und Butter Gemüse der Saison
24.50 €

Roastbeef von der bayrischen Färsen Lende auf Sellerie Erbsen
Püree dazu Rotwein Charlotten und Grillgemüse
31.50 €



Besonderes Menü

ab 20 Personen

Ganzes gefülltes Spanferkel mit Brezenknödel Füllung dazu
Kartoffel Knödel, Bayrisch Kraut und Augustiner
Dunkelbiersoße
p.P. 35.00 €

Dessert

Hausgemachte Mousse au Chocolat mit Sahne
und frischen Beeren
10.50 €

Creme Brûlée mit frischen Beeren
10.50 €

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern
und Amarena Kirschen
12.50 €

Dessert Reindl

mit Apfelkücherl, Topfenstrudel, Kaiserschmarrn
dazu Vanilleeis und Apfelmus
18.50 €

5,00 € pro Person für Besteck und Geschirr

Nebengeräusche

Blumendekoration	auf Anfrage
Dekoration	auf Anfrage
Korkgeld	pro Flasche 25.00 €
Menükarten	Stück 4.50 €
Musik	auf Anfrage
Stuhl Hussen	Stück 15.00 €
Stehtisch	Stück 20.00 €
Stoffservietten	pro Person 2.50 €
Tischwäsche	15.00 € pro Tisch
Tellergeld	3.50 € pro Person
Torten auf Anfrage	auf Anfrage
Stundenpauschale	350,00€ pro angefangene Stunde nach regulärer Öffnungszeit
Willkommensschild	Stück 10.00 €
Mikrofon und Box	250 €
Beamer	200 €
Geschirr und Besteck	5,00 € pro Peron
Hüpfburg	250,00 €
Fackelwanderung	25,00 € pro Person
Eisbahnen	38,00 € zur vollen Stunde
Glühweinempfang	auf Anfrage



Der Gasthof Hinterbrühl – Ein Haus mit Geschichte und ein Ort zum Feiern

Zum Abschluss möchten wir Ihnen noch ein wenig über den Ort erzählen, an dem Sie Ihre Feier planen – denn der Gasthof Hinterbrühl ist nicht irgendein Wirtshaus. Er ist ein Stück gelebte Münchner Tradition.



Seit Generationen ist der Gasthof Hinterbrühl ein Ort echter bayrischer Gastlichkeit. Einst Einkehr für Isarflößer und Ausflügler, verbindet das Haus bis heute seine lange Tradition mit zeitgemäßen Komfort. Die historische Architektur und die idyllische Lage am Wasser verleihen dem Gasthof seinen ganz besonderen Charakter.

Wo früher bereits Gäste bewirtet wurden, entstehen heute unvergessliche Momente: liebevoll restaurierte Stuben, Stilvolle Veranstaltungsräume und herzliche Gastfreundlichkeit bieten den perfekten Rahmen für Hochzeiten, Feiern und besondere Anlässe.

Ob entspannt im Biergarten oder festlich im Haus - im Gasthof Hinterbrühl wird Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis mit Geschichte.

Willkommen an einem Ort, der mehr ist als ein Gasthof.
Willkommen im Gasthof Hinterbrühl.

Gasthof Hinterbrühl



MKW Gastro GmbH
Hinterbrühl 2
81479 München

Telefon: 089/794494
Mail: reservierung@gasthof-hinterbruehl.de