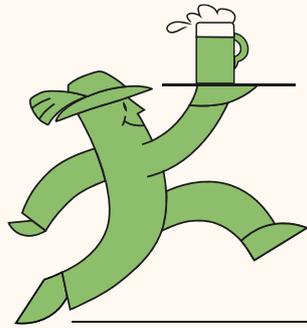


# Der Griesbräu zu Murnau



*„Wo's Bier  
Spaß macht!“*

## VERANSTALTUNGEN 2024



**GRIESBRÄU**  
zu Murnau

## Menüs zur Auswahl

### HOPFEN

Aperitif | Fingerfood

Wir machen den Kaffee, Ihr bringt den Kuchen mit

4-Gang Menü oder Buffet

alkoholfreie Getränke | Wein & Bier

Espresso nach dem Essen

Mitternachts-Imbiss

Preis pro Person 115,00 €

### MALZ

Aperitif

Wir machen den Kaffee, Ihr bringt den Kuchen mit

3-Gang Menü oder Buffet

alkoholfreie Getränke | Wein & Bier

Espresso nach dem Essen

Mitternachts-Imbiss

Preis pro Person 100,00 €

### BRUNNENWASSER

Aperitif

3-Gang Menü oder Buffet

alkoholfreie Getränke | Wein & Bier

Espresso nach dem Essen

Preis pro Person 85,00 €

## Das gibt's nur im Griesbräu

### GRIESBRÄU SPANFERKEL-SPEKTAKEL

Ganzes mit Semmelknödel gefülltes Spanferkel | Dunkelbiersauce | Krautsalat  
Blaukraut | Kartoffelknödel

### GRIESBRÄU BRAUHAUSPLATTE

Frisch gegrillte Ente, Hendl, Schweinshaxe und Wammerl auf einem großen  
Holzbrett serviert | Dunkelbiersauce | Krautsalat | Blaukraut | Kartoffelknödel

### RIESEN-RIPPERL-ESSEN

Wir servieren für Gruppen ab 10 Personen unsere riesigen Ripperl vom Riegseer  
Weideochsen. Dazu gibt's Bierbrot, frischen Kren und Folienkartoffeln

Gerne können Sie diese drei Gerichte als Hauptgang für eines der Menüs auswählen.

## Empfang Ihrer Gäste:

Sekt | Orangensaft | kleine Griesbräu Biere

### GRIESBRÄU SCHMANKERL „AUF'D HAND“

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 1 Lachs   Käse   Schinken-Canapé | 6 Fleischpflanzerl   Kartoffelsalat          |
| 2 Kleine Rösti   Lachs   Dill    | 7 Honigmelone mit Speck                      |
| 3 Tomate   Mozzarella   Rucola   | 8 Hausgemachter Teufelssalat vom Rindfleisch |
| 4 Flammkuchen herzhaft           | 9 Obazda mit Zwiebelringen                   |
| 5 Flammkuchen vegetarisch        | 10 Buntes, gegrilltes italienisches Gemüse   |

Gerne können Sie hier bis zu 4 verschiedene Varianten auswählen.  
Wir kalkulieren pro Person 3 Stück

## SUPPEN

- 1 Rinderessenz | Pfannkuchenstreifen | Gemüse-Würfel
- 2 Wildessenz | Frischkäse Maultaschen
- 3 Tomatencremesuppe | Sahnehaube
- 4 Kartoffelcremesuppe | Speck | Croutons | Sahne
- 5 Bayrische Festtagssuppe mit Griesnockerl | Pfannkuchensteifen | Bratnockerl
- 6 Griesnockerl-Suppe
- 7 Bratnockerl-Suppe
- 8 Spargelcremesuppe | Bärlauchcremesuppe | Kürbiscremesuppe (saisonabhängig)

## VORSPEISEN

- 1 Vitello Tonnato | Thunfischsoße | Kapern
- 2 Carpaccio | Werdenfelser Rind | Ruccola | Parmesan
- 3 Feldsalat | gebratene Pilze
- 4 Flammkuchen herzhaft oder vegetarisch | Salatgarnitur
- 5 Salat von der Cocktailtomate | Mini Mozzarella | Basilikum
- 6 Bunter Blattsalat | Rohkostsalate der Saison | geröstete Körner | Hausdressing | Croutons

### **Zu diesen Salaten können sie zusätzlich wählen:**

- |                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1 vegetarische Mini Frühlingsrollen | 4 geräuchertes Forellenfilet    |
| 2 Räucherlachsstreifen              | 5 gebratenes Gemüse             |
| 3 sautierte Schwammerl              | 6 Schafskäse mit Honig glaciert |

## HAUPTGERICHTE

### **Fleisch**

- 1 Gemischter Braten von Rind und Schwein | Blaukraut | Kartoffelknödel
- 2 Sauerbraten | Blaukraut | Spätzle
- 3 Tafelspitz | Meerrettichsauce | Salzkartoffeln
- 4 Hirsch oder Rehglasch aus eigener Jagd | Schwammerl | Semmelknödel | Preiselbeeren
- 5 Schweinerückensteaks | Schupfnudeln | Champignon in Rahm
- 6 Rinderroulade | Blaukraut | Semmelknödel
- 7 Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Preiselbeeren
- 8 Kalbsbraten | Rahmsauce | Spätzle | Gemüse

## **Geflügel**

- 1 Maishähnchenbrust | Gemüsenudeln | Portweinjus
- 2 ¼ Bauernente | Blaukraut | Kartoffelknödel
- 3 Saltimbocca vom Hähnchen | italienisches Gemüse | Rosmarin Kartoffeln

## **Fisch**

- 1 Gebratener Zander | Mandelbutter | Dillkartoffeln
- 2 Gebratener Saibling | Kartoffeln | gegrillte Tomate
- 3 Kabeljau | Gemüsenudeln | Wildkräuter
- 4 Lachsfilet | Spinat | Kartoffeln

## **Vegetarische Hauptgänge**

- 1 Käsespätzle | Kleiner Salat
- 2 Käsknödel | Tomatenragout
- 3 Spinatknödel | Nussbutter | Parmesan
- 4 Frischkäse-Spinat-Teigtaschen | Nussbutter | Parmesan
- 5 Tagliatelle | Sahnesoße | Cocktailtomaten | Basilikum

## **DESSERT**

- 1 Weisse oder dunkle Schokoladenmousse
- 2 Creme brûlée
- 3 Topfenknödel | Zwetschgenröster
- 4 Panna Cotta | Erdbeerragout
- 5 Haselnusskrokantparfait | Früchte der Saison
- 6 Tiramisu
- 7 Bayrische Creme

## **FÜR DEN KLEINEN HUNGER ZUR SPÄTEN STUNDE**

- 1 Hausgemachte Gulaschsuppe mit unserem Griesbräu - Bierbrot
- 2 Käsebrett mit hausgemachtem Bierbrot
- 3 Brotzeitbrett mit hausgemachtem Bierbrot
- 4 Leberkässemel mit Senf

## WAS SIE VIELLEICHT NOCH WISSEN MÖCHTEN

### **Kaffee und Kuchen**

Wir schneiden alle ihre mitgebrachten Kuchen und kochen den Filterkaffee für die Kaffeetafel. Möchten Sie Ihre Kuchen über uns bestellen, berechnen wir diesen laut Preis unseres Bäckers, dies ist dann allerdings nicht Teil der Pauschale.

### **Weine**

Ganz nach Ihrem Geschmack suchen wir zusammen den passenden Wein im Rahmen der Pauschale aus. Wenn Sie Ihren Lieblingswein mitbringen möchten, berechnen wir ein Korkgeld von 15,00 € pro geöffneter Flasche.

### **Raummieten**

Raummieten gibt es bei uns nicht!

Bei Feierlichkeiten im Gewölbesaal unter 60 erwachsenen Personen berechnen wir eine Unkostenpauschale von 500 €.

### **Nachtzuschläge**

All unsere Pauschalen gelten bis 1.00 Uhr nachts. Nach 1.00 Uhr berechnen wir jedes bestellte Getränk nach unserem Preis laut Getränkekarte, sowie 90,00 € pro angebrochener Stunde und Mitarbeiter. Aus Sicherheitsgründen müssen mindestens 2 Mitarbeiter anwesend sein.

### **Hotelzimmer**

wir vermieten an den Wochenenden unsere Hotelzimmer ausschließlich nur für zwei Nächte. Selbstverständlich besteht die Möglichkeit, ein Kontingent für Ihre Veranstaltung anzulegen. Dies ist bitte direkt mit unserer Rezeption zu besprechen.

### **AGB's**

Sollten Sie sich für eine Veranstaltung im Griesbräu zu Murnau entscheiden, würden wir Sie bitten, unsere AGB's zu akzeptieren und den Veranstaltungsvertrag unterschrieben an uns zurückzuschicken.

Griesbräu zu Murnau  
Obermarkt 37  
82418 Murnau am Staffelsee  
08841/1422  
info@griesbraeu.de

