



Herzlich Willkommen im Michaeligarten

Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlichen Dank für Ihre Anfrage im Michaeligarten-Restaurant. Wir freuen uns sehr darauf, Ihre Veranstaltung bei uns ausrichten zu dürfen und möchten Ihnen vorab einige Informationen mitgeben, damit Ihre Planung so einfach und stressfrei wie möglich verläuft.

Vom traditionellen Schweinebraten bis hin zu einem festlichen Champagnerempfang ist bei uns alles möglich. Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten!



Unsere Räumlichkeiten – Der perfekte Ort für Ihre Feier

Wir bieten verschiedene Räume für Ihr Event:

Kayser-Stube (bis 20 Personen)

Anna-Stube (bis 50 Personen)

Schwemme (bis 60 Personen)

Michi-Stube (bis 80 Personen)

Michi- & Anna-Stube (bis 130 Personen)

Umsatzgarantie

Für die exklusive Nutzung eines Raumes müssen wir samstags, sonntags sowie an Feiertagen eine Umsatzgarantie voraussetzen. Diese ergibt sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken. Sollte die vereinbarte Umsatzgarantie nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

Umsatzgarantien MG für exklusive Raumnutzung
gültig Freitag-Sonntag/Feiertag

Raum	Personen	Umsatzgarantie
Kayser	10 - 16	350,00 € (35€ pro Person, mindestens jedoch für 10 Personen)
Anna	30 - 45	1.400,00 € (35€ pro Person, mindestens jedoch für 40 Personen)
Michi	60 - 80	2.450,00 € (35€ pro Person, mindestens jedoch für 60 Personen)
Michi und Anna	100 - 125	3.850,00 € (35€ pro Person, mindestens jedoch für 10 Personen)
Wirtshaus gesamt		nach Absprache



Unsere regulären Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag

sowie an Feiertagen 12:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag 12:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Warme Küche

Warme Küche durchgehend 12:00 bis 21:00 Uhr

Sonntag 12:00 Uhr bis 19:30 Uhr

Eine Verlängerung Ihrer Feier ist nach vorheriger Absprache selbstverständlich möglich.

Raumausstattung

Abhängig von der Raumwahl können wir Ihnen folgende Ausstattung anbieten

- Musikanlage
(2 Bluetooth-fähige Boxen, mit Mikrofonen)
80€
- Beamer und Leinwand
80€
- Stehtische
15€ pro Stück
- Nagelstock auf unserer Terrasse
20€ inkl. Nägel und Hammer

Pauschal bieten wir alles für 200€, inkl. 3 Stehtische, an.



Veranstaltungs-Speisekarte

Wir bitten Sie, die Auswahl Ihrer Speisen und Getränke spätestens 2 Wochen vor dem
Veranstaltungsdatum festzulegen.

Alternativ zu den vorgeschlagenen Menüs, können Sie aus der folgenden Karte ein
individuelles Menü oder eine kleine Auswahl zusammenstellen. Vielen Dank!

Menüvorschläge, Speisenauswahl und Zusatzbausteine für Ihre Feier

Alle Preise verstehen sich pro Person bzw. pro Einheit. Menüpreise sind gegenüber der Einzelbestellung vorteilhaft kalkuliert.
Saisonale Gerichte sind nur im angegebenen Zeitraum verfügbar.

Menüvorschläge

Bayrisches Menü – Michaeligarten <ul style="list-style-type: none">• Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen• Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat• Kaiserschmarrn-Reindl zum Teilen 35,00 €	Wirtshaus-Menü <ul style="list-style-type: none">• Gemischter Vorspeisensalat• Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffelsalat oder Pommes• Apfelstrudel mit Vanillesauce 34,00 €
Seeterrassen-Menü <ul style="list-style-type: none">• Gemischter Vorspeisensalat• Gebratenes Lachsfilet mit Kräuter-Weißweinsauce, glasiertem Gemüse und Risoleekartoffeln• Panna cotta mit frischen Beeren und Minze 31,00 €	Ochsenbraterei x Michaeligarten <ul style="list-style-type: none">• Brotzeitbrett für die Tischmitte• Ochsenbraterei Klassiker mit Kartoffelsalat und Rotweinsauce• Kaiserschmarrn-Reindl zum Teilen 46,00 €
Vegetarisches Menü <ul style="list-style-type: none">• Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Basilikum• Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan• Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis 29,00 €	Premium-Menü <ul style="list-style-type: none">• Beef Tatar – frisch hausgemacht• Cremiges Zitronensorbet mit Wodka und Minze• Rinderfilet Surf & Turf mit Gartengemüse, Röstkartoffeln, Jus und Sauce Béarnaise• Mousse au Chocolat 62,00 €

Wir gehen auch gerne auf Wünsche und Änderungen der Menüs ein.

Zusätzlich können wir zu jeder Auswahl, zu Beginn der Veranstaltung, eingedeckte Brotzeitbretter für 9,70€ p.P. anbieten.



Vorweg für die Tischmitte

Aufstrich & Brot Obazda und Frischkäse mit Weizenbaguette und Malzbaguette	4,80 €
Brezn am Breznbaum Frisch gebackene, kleine Breze	2,50 €
Brotzeitbrett -bereits zu Beginn der Veranstaltung eingedeckt als perfekten Start Ochsen-Landjäger, kalter Schweinebraten, Honigschinken, Bergkäse, Obazda, Radieschen, Brot, Butter, rote Zwiebeln	9,70 € p. P.

Suppen

Rinderkraftbrühe Mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch oder mit Leberknödel	5,50 €
Tomatencremesuppe Mit Sahnehaube und Basilikum	6,50 €
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe Mit Croutons und Schnittlauch	6,90 €
Gurkenkalterschale Mit Dill und Gin	6,50 €
Frühlings-Suppe (15.04.-17.05.) – Spargelcremesuppe Mit Sahnehaube, Schnittlauch	6,90 €
Winter-Suppe (Nov.–Dez.) – Kürbiscremesuppe Mit Sahnehaube, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	6,80 €
Winter-Suppe (Nov.–Dez.) – Maronencremesuppe Mit Sahnehaube, Croutons und Schnittlauch	6,90 €

Vorspeisen

Beef Tatar – frisch hausgemacht – 100g Eigelb, Kapern, Zwiebel, Butter, Bio-Schwarzbrot	15,90 €
Gemischter Vorspeisensalat Kirschtomaten, Gurken, Radicchio, Chicorée, Balsamico-Dressing	5,20 €
Bunter Salat mit gebratenen Garnelen oder Hühnchenstreifen Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Chicorée, Balsamico-Dressing	8,20 €
Salat Ziegenkäse Bunter Salat, Apfel, Walnuss, Beeren und Wildpreiselbeeren	7,90 €



Rosa gegrillter Yellowfin-Thunfisch

Teriyaki-Sauce, Sesam, Wakamesalat und gegrillte Limetten

19,80 €

Sorbets & Zwischengang

Cassis Sorbet

3,50 €

Cassis Sorbet mit Prosecco

5,50 €

Cassis Sorbet mit Champagner

9,50 €

Cremiges Zitronensorbet

Mit Wodka und Minze; auch alkoholfrei möglich

5,50 €

Hauptgerichte – Vom Schwein

Knuspriger Spanferkelbraten

Mit Dunkelbiersauce, Spitzkohl und Kartoffelknödel

21,50 €

Schweinefilet im Ganzen gebraten

Mit Pommery-Senfsauce, Marktgemüse und Butterspätzle

19,60 €

Schweinebraten

Mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat

17,90 €

Hauptgerichte – Vom Kalb, Ochsen & Rind

Ochsenbraterei Klassiker

Ochsenbraten, Kartoffelsalat, Ochsen-Rotweinsauce

26,00 €

Zwiebelrostbraten – 180g

Mit Rotweinsauce, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

28,90 €

Roastbeef im Ganzen gebraten – 180g

Mit kräftiger Rotweinsauce und Kartoffel-Gurkensalat

29,60 €

Rinderfilet Surf & Turf – 180g

Mit knackigem Gartengemüse, Röstkartoffeln, Jus und Sauce Béarnaise

36,50 €

Rinderfilet Surf & Turf – 250g

Mit knackigem Gartengemüse, Röstkartoffeln, Jus und Sauce Béarnaise

44,00 €

Kalbhüfte rosa gebraten – 180g

Mit geschmorten Karotten, Kartoffelpüree und Kalbrahmsauce

27,60 €

Kalbhüfte rosa gebraten – 250g

Mit geschmorten Karotten, Kartoffelpüree und Kalbrahmsauce

35,00 €



Hauptgerichte – Geflügel

Rosa gebratene Entenbrust Mit Orange-Pfeffer-Entensauce, buntem Gemüse und Kartoffelrösti	24,90 €
Maispouardenbrust gebraten Mit Zucchini-Paprika-Gemüse, Kartoffelstampf und Rahmsauce	23,50 €
Winter (Nov.–Dez.) – 1/4 Lugeder Bauernente Mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Entenbratensauce	22,50 €
Winter (Nov.–Dez.) – 1/2 Lugeder Bauernente Mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Entenbratensauce	33,50 €

Hauptgerichte – Fisch

Seesaiblingsfilet Mit Safransauce, Spinat und Butterkartoffeln	28,90 €
Lachsfilet gebraten Mit Kräuter-Weißweinsauce, glasiertem Gemüse und Risoleekartoffeln	21,30 €
Wolfsbarschfilet in Thymianbutter gebraten Mit Artischocken, Spinat, Kirschtomaten und Kartoffelstampf	25,60 €
Regenbogenforellenfilet in Butter gebraten Mit Riesling-Sauce, Spinat und Butterkartoffeln	24,90 €

Hauptgerichte – Schnitzel

Wienerschnitzel vom Kalb Zitronen, Preiselbeeren; mit Kartoffelsalat oder Pommes	28,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein Zitronen, Preiselbeeren; mit Kartoffelsalat oder Pommes	19,90 €
Schnitzelreindl – zum Teilen Wiener Schnitzel, Schweineschnitzel, Backhendl, Münchner-Schnitzel und Pommes oder Kartoffelsalat	28,40 € p. P.



Hauptgerichte – Vegetarisch & vegan

Veganer Zwiebelrostbraten Planted-Steak aus Ackerbohnen, Soja und Reis mit Kartoffelstampf, Bratensauce und Röstzwiebeln	25,80 €
Allgäuer Käsespätzle Mit bayrischem Bergkäse, Emmentaler und Röstzwiebeln	15,80 €
Frische Rahmschwammerl Champignons, Egerlinge und Austernpilze auf Tagliatelle mit frischen Kräutern	18,00 €
Spinatknödel Hausgemachter Knödel mit Nussbutter und Parmesan	16,30 €

Hauptgerichte – Lamm & Wild

Rosa gebratener Lammrücken Mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Rosmarin- Rotweinsauce	36,50 €
Rosa gebratener Hirschrücken Mit Rosenkohl, Butterspätzle, Wacholderbeer-Sauce und Wildpreiselbeeren	34,50 €

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn im Reindl zum Teilen serviert karamellisiert mit Rum und Mandeln	9,90 € p. P.
Apfelstrudel Mit Vanillesauce	10,50 €
Apfelkücherl In Zimt-Zucker mit Vanilleeis	8,50 €
Panna cotta Mit frischen Beeren und Minze	7,00 €
Mousse au Chocolat	7,50 €
Gemischtes Eis Mit frischem Obst und Minze (Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis)	8,70 €
Amarena Kirsch-Becher Amarenakirschen, Vanilleeis, Schokoladeneis und Schlagsahne	8,70 €
Kuchen Gerne stellen wir verschiedene Kuchen für Sie bereit	auf Anfrage



Getränke-Pauschalen

Damit Sie ausgelassen feiern können, bieten wir auch Getränke-Pauschalen an. Diese gehen über einen Zeitraum von 5 Stunden ab Beginn der Veranstaltung. Alle Getränke, die darüber hinaus konsumiert werden, werden nach Verbrauch berechnet. Verlängerungen sind nach Absprache möglich.

“Getränkepauschale alkoholfrei”

Wasser still/prickelnd
alkoholfreie Getränke
Kaffee

23€ pro Person

“Getränkepauschale klein”

Wasser still/prickelnd
Bier oder Wein weiß/rot
Kaffee
Alkoholfrei

39€ pro Person

“Getränkepauschale groß”

Aperitif
Wasser still/prickelnd
Bier
Wein Weiß/Rot
Aperol Spritz und Hugo
Prosecco
Alkoholfrei Getränke
Kaffee

48€ pro Person

Aperitif

Aperol Spritz
Sarti Spritz
Lillet Wild Berry
Hugo
6,00€
(alle Aperitifs sind auch alkoholfrei
möglich)

Löwenbräu Helles 0,3l
3.30€

**Winzersekt Perlage blanc -
Pinot Blanc**
Hirschmüller | Württemberg |
Deutschland
7.90€



Weinauswahl in der Pauschale

Suchen Sie sich aus folgender Auswahl gerne Ihre Weine passend zur Veranstaltung aus.

Weiss

**2022 Riesling, Sandgrube 13,
Qualitätswein**
Winzer Krems | Krems | Österreich

2024 Grauburgunder „Bullshit“
Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

2023 Chardonnay
Hirschmüller | Württemberg | Deutschland

2023 Weissburgunder
Hirschmüller | Württemberg | Deutschland

Rosé

2024 Rosé
Hirschmüller | Württemberg | Deutschland

2024 Rosé „AIX“
AIX | Coteaux d' aix en Provence | Frankreich

Rot

2023 „Carnuntum“ Cuvée
Markowitsch | Carnuntum | Österreich

Primitivo Riserva
Conte di Campiano | Apulien | Italien



Informationen und Hinweise

Tischarrangements & Dekoration – stilvoll nach Ihren Wünschen

Unsere stilvollen Holztische schaffen eine warme und einladende Atmosphäre. Wenn Sie eine besonders festliche Eindeckung wünschen, arrangieren wir gerne weiße Tischdecken und Stoffservietten für Sie. Hierfür berechnen wir 1,50 € pro Person.

Für eine persönliche Note können Sie eigenen Blumenschmuck organisieren und diesen am Vortag zu uns liefern lassen. Gerne integrieren wir ihn in Ihre Tischdekoration.

Sollten Sie weitere Wünsche hinsichtlich Tischdekoration oder besonderer Ausstattung haben, sprechen Sie uns jederzeit gerne an.

Anreise & Parkmöglichkeiten – bequem und unkompliziert

Für eine angenehme Anreise stehen Ihnen ausreichend Parkplätze direkt vor dem Restaurant zur Verfügung. Auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln sind wir sehr gut erreichbar; die nächste U-Bahn-Station befindet sich nur etwa fünf Gehminuten entfernt.

Musik

Gerne können Sie bei Ihrer Veranstaltung in einem exklusiv reservierten Raum auch Live-Musik einplanen. Bitte teilen Sie uns dies im Vorfeld mit.

Falls Sie noch auf der Suche nach einer passenden Band sind, unterstützen wir Sie gerne mit unseren Kontakten.

Zahlung

Sie haben die Möglichkeit, nach Ihrer Veranstaltung in bar oder mit Karte zu bezahlen. Bitte beachten Sie, dass wir American Express nicht akzeptieren.

Für Firmenkunden stellen wir selbstverständlich gerne eine Rechnung aus.

Reservierung & Änderungen – flexibel bis kurz vor Ihrer Feier

Damit wir Ihre Veranstaltung bestmöglich vorbereiten können, bitten wir Sie, uns die verbindliche Gästezahl spätestens zwei Tage im Voraus mitzuteilen.

Sollte sich kurzfristig etwas ändern, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei nicht wahrgenommenen Reservierungen eine Gebühr von 30,00 € pro Person berechnen müssen.

Wir freuen uns auf Ihre Feier

Haben Sie noch Fragen oder besondere Wünsche? Lassen Sie es uns gerne wissen. Wir stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung und freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem gelungenen und unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Bitte beachten Sie auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen:

<https://www.michaeligarten.de/wp-content/uploads/2024/11/AGB-Michaeligarten.pdf>



Möchten Sie reservieren?

Für eine verbindliche Reservierung senden Sie uns bitte die angehängte Bestätigung ausgefüllt zurück.

Alternativ können Sie uns Ihre Reservierungsdaten auch gerne per E-Mail mitteilen.

Mit herzlichen Grüßen,
Oliver Turkiewicz
Betriebsleitung