



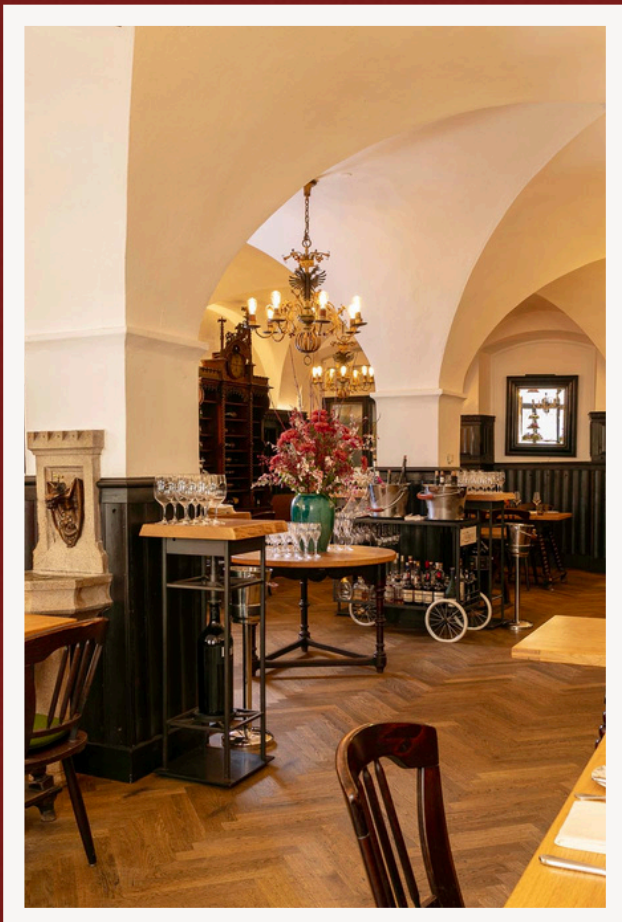
WEINHAUS NEUNER



# DAS HAUS

Weinhaus Neuner – dieser Name steht in München wie kaum ein anderer für Gastlichkeit, exquisite Weine und feinste Küche. Und dies bereits seit mehr als 100 Jahren.

Seit 1892 befindet sich das denkmalgeschützte Stadthaus aus dem 15. Jahrhundert im Familienbesitz und ist seitdem ein Weinhaus – das älteste der Stadt. Bereits zuvor wurden hier Gäste des Jesuitenordens bewirtet.



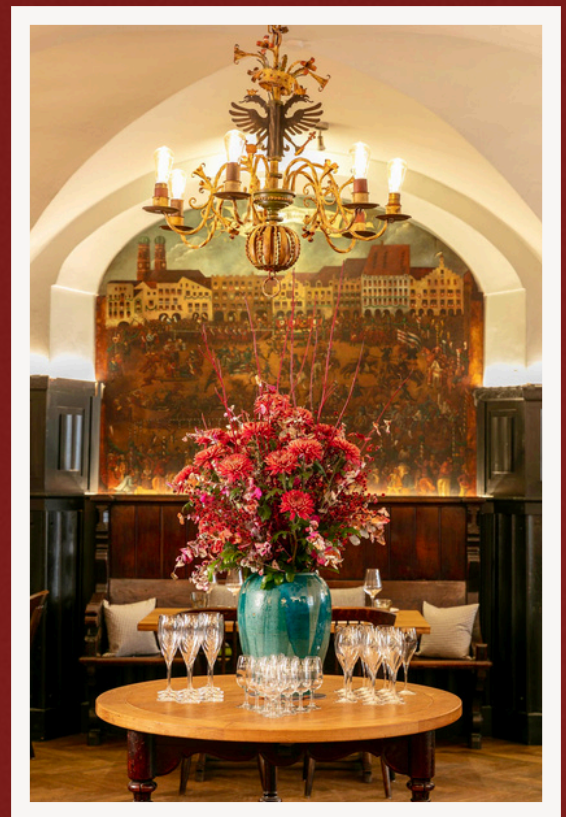
## TRADITION TRIFFT MODERNE

Das besondere Flair des Hauses in der Herzogspitalstraße 8, inmitten der Altstadt, entsteht durch die über die Jahrhunderte hinweg erhaltene Geschichte. 2016 wurde von Familie Neuner, zusammen mit Fabrice Kieffer und seinem Partner Christian Schretzlmeier eine behutsame Renovierung und Restaurierung des Traditionshauses durchgeführt.

# RÄUMLICHKEITEN

Das Weinhaus Neuner verfügt insgesamt über 2 separate Räume – insgesamt verfügen wir über eine Kapazität von 120 Personen.

Kapazität: 120 Personen  
Mindestverzehr: 12.500 Euro



# DIE SCHWEMME

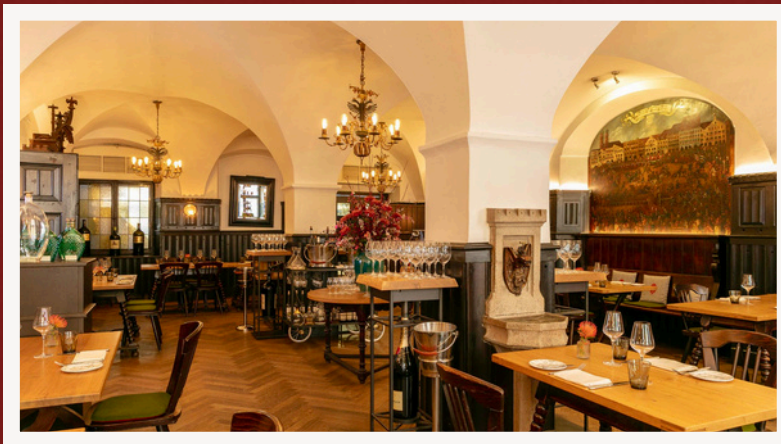
Leger, handgefertigte Hochtische, und ein Touch Bordeaux verleihen der Schwemme Gemütlichkeit - ideal für den Empfang Ihrer Gäste.

# DER HISTORISCHE SAAL

Historische Wandtäfelungen, aufwendige Schnitzereien und wunderschöne Wandbilder bieten Ihnen Platz bis zu 75 Personen

Kapazität: 75 Personen

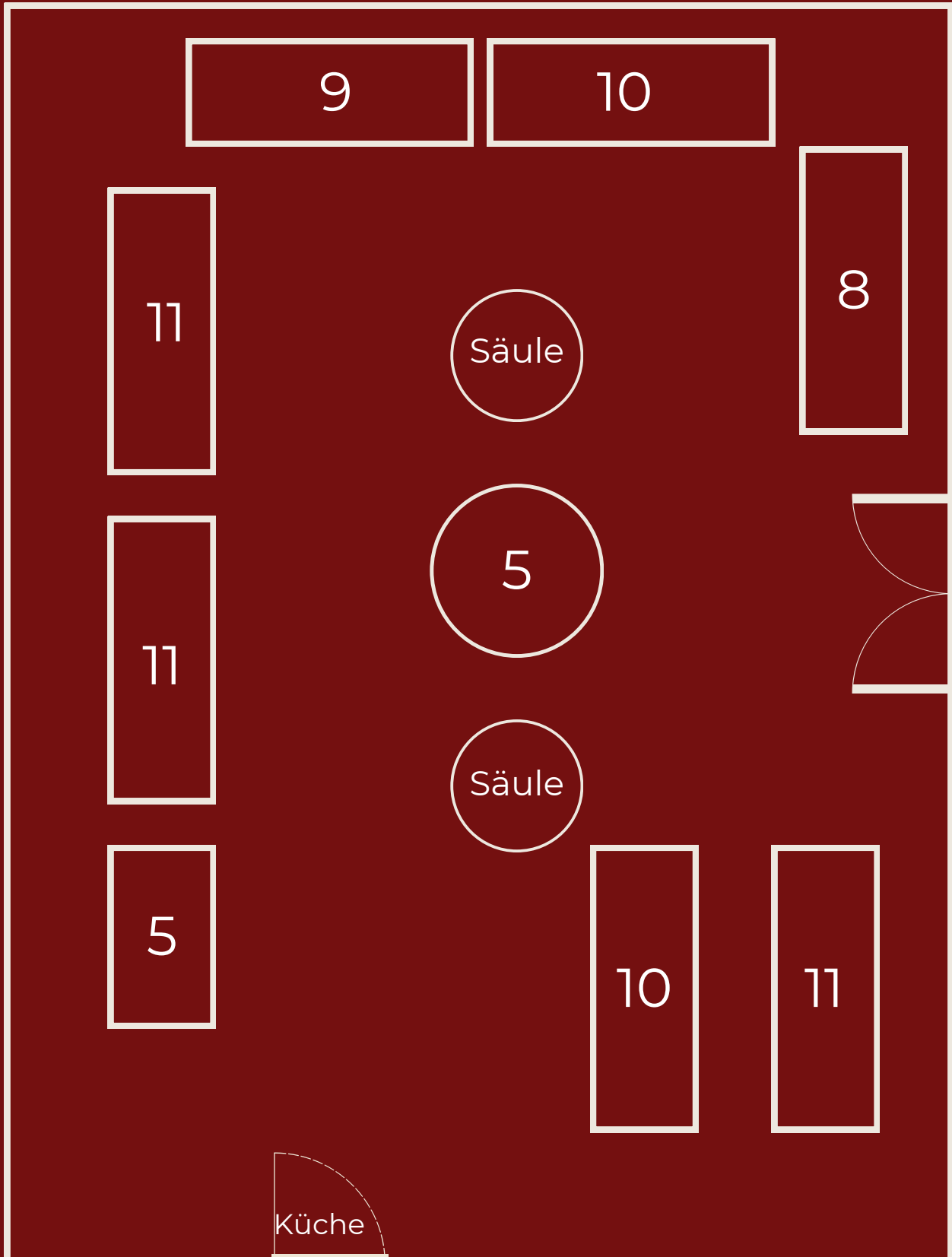
Mindestverzehr: 9.500 Euro



# RESTAURANT - TISCHPLAN

Kapazität: 75 Personen

Mindestverzehr: 9.500 Euro



# DAS STÜBERL

Die charmante Alternative für kleinere Gruppen, mit handgemalten Weinreben an den Wänden.

Kapazität: 50 Personen

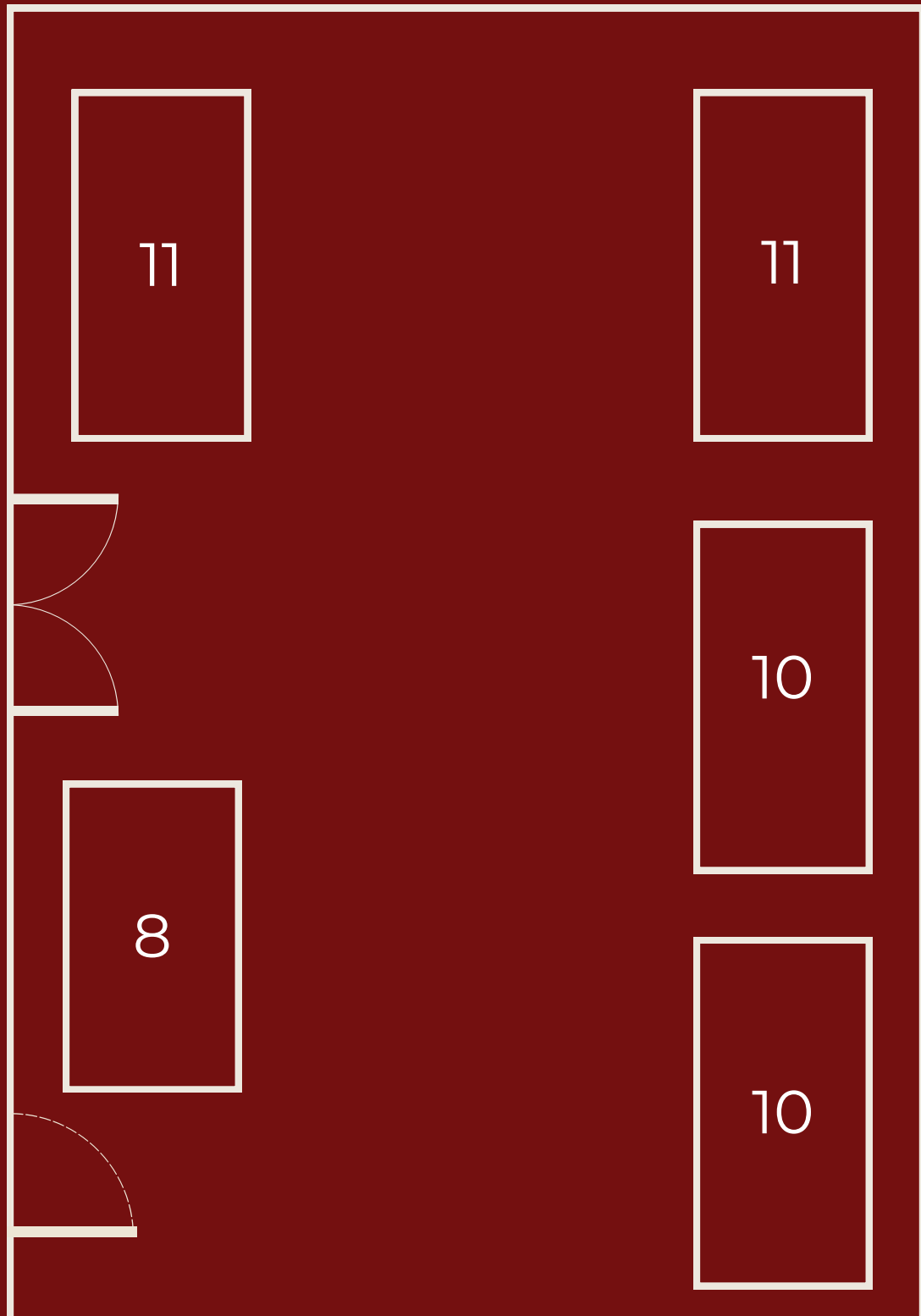
Mindestverzehr: 3.500Euro



# DAS STÜBERL - TISCHPLAN

Kapazität: 50 Personen

Mindestverzehr: 3.500 Euro



# DIE TERRASSE

Im Herzen Münchens mit einem Aperitif oder einem Glas Wein in der Hand den Nachmittag genießen.

Kapazität: 50 Personen  
Nicht für Veranstaltungen verfügbar



# DIE KÖPFE

Frank Glüer ist unser Gastgeber in Stüberl, Schwemme und Restaurant und hat die Aufmerksamkeit und Leidenschaft, die sich jeder Gast wünscht. Seine Kenntnisse und Erfahrung als Sommelier und Restaurantleiter konnte er in vielen Sternerestaurants verfeinern. Darunter unter anderem im EssZimmer in der BMW Welt, dem Restaurant Überfahrt am Tegernsee und der Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach.

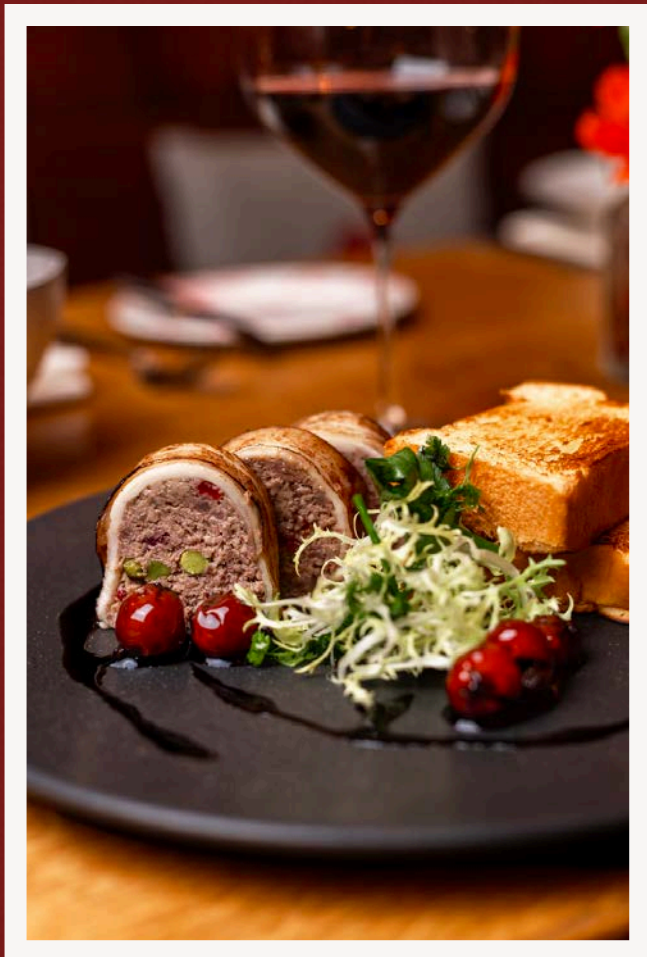


## FRANK GLÜER GASTGEBER & GESCHÄFTSFÜHRER

Mehrfach ausgezeichnet als Sommelier des Jahres und Maitre des Jahres leitet er den Service mit Leidenschaft, Herzlichkeit, Kompetenz und Humor.

# DIE KÖPFE

Vom Sous Chef im „Les Deux“ zum dortigen Küchenchef und in eben dieser Position nun auch im Weinhaus Neuner – mehr muss man zum Können und zum Qualitätsverständnis von Benjamin Kunz kaum sagen.



## BENJAMIN KUNZ KÜCHENCHEF

Er vereint die Kreativität bei der Weiterentwicklung der Klassiker bayerischer und österreichischer Küchenkultur mit den richtigen handwerklichen Kniffen – und mit etwas Glück lädt er Stammgäste auch zu einem Blick hinter die Kulissen an seinen Herd ein.

# DIE KÜCHE

Auf der Speisekarte gehen alpenländische und elsässische Küche eine spannende Liaison ein: Küchenchef Benjamin Kunz und sein Team verzaubern unsere Gäste mit Klassikern wie dem beliebten Wiener Schnitzel oder unserem exzellenten Rindertartar vom Weideochsen.



# APERITIFVORSCHLÄGE

OLD FASHIONED.....14,50€

MARKER'S MARK / VANILLE / ANGOSTURA BITTER / ORANGE BITTERS

NEGRONI.....13,50€

GIN / CAMPARI / ROTER VERMOUTH

WHITE PORT TONIC.....13,50€

WEISSER PORTWEIN / TONIC / MINZE / LIMETTE

PALOMA.....13,50€

TEQUILA / LIMETTE / GRAPEFRUIT / SALZ

BASIL YUZU SPRITZ.....13,50€

YUZU SAKE / BAILIKUM / CRÉMANT / SODA

BASILIKA (ALKOHOLFREI).....11,50€

CRANBERRY / LIMETTE / BASILIKUM

APFEL SEKT „POMME PURE ELSTAR“

ALKOHOLFREI .....0,1L 9,00€

CRÉMANT D'ALSACE

BLANC DE BLANCS BRUT DOMAINE HENRI KIEFFER FILS.....0,1L 11,50€ / 65,00€

CRÉMANT D'ALSACE

ROSÉ BRUT DOMAINE HENRI KIEFFER FILS.....0,1L 12,00€/ 69,00€

TAITTINGER BRUT RÉSERVE.....0,1L 18,50€

# FINGERFOOD

**MINI FLAMMKUCHEN**

**TATAR VOM RIND** AUF GERÖSTETEM BROT

**TATAR VON DER FORELLE** AUF HAPPY SPOON

RILLETTE VON DER ENTE MIT BRIOCHE

CANAPÉ MIT **GERÄUCHERTEM LACHS**

**PUMPERNICKEL** MIT **RÄUCHERFORELLE**

ODER

**KRÄUTERKÄSE**

\*\*\*

**BEEF CONSOMMÉ** IM GLAS

**VEGETARISCHE SUPPE** IM GLAS

\*\*\*

**GUACAMOLE** MIT GETROCKNETEN TOMATEN

**GRAUPENSALAT** MIT EINGELEGTER BETE

**COUSCOUS SALAT**

**4,50 € PRO STÜCK**

# MENÜVORSCHLÄGE

## Top Seller Menü

Lauwarme Lachsforelle  
Apfel / Cornichons / Schalotte

\*\*\*

Rinderconsommé  
Brätstrudel / Gemüsejulienne

\*\*\*

Kalbsrücken Medaillons  
Sellerie Mousseline / Gemüse der Saison / Kartoffelgratin / Trüffeljus

\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen  
Beeren / Vanilleeis

85,00 € pro Person  
71,00 € ohne 2. Gang



# MENÜVORSCHLÄGE

## Menü II

Gebeizter Saibling  
Fenchelsalat / Rübchen / Meerrettichcreme

\*\*\*

Hausgemachte Kalbsmaultasche  
Bärlauch / Schmelzzwiebel / Kalbsjus

\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet  
Spargel-Tomatencassoulet / Erbse / Weißer Balsamico

\*\*\*

Geschmortes Rinderbackerl  
Bärlauchrisotto / Tomate

\*\*\*

Erdbeertiramisu  
Erdbeerragout / Yuzu / Joghurteis

102,00 € pro Person  
85,00 € ohne 3.Gang  
68,00 € ohne 2. und 3. Gang



# MENÜVORSCHLÄGE

## Menüvorschlag III

Mild geräuchertes Kalbstatar  
Pommery-Senf-Creme / Kapern / Kräutersalat

\*\*\*

Frische Erbsensuppe  
Gebratener Gamba / Haselnuss / Minze

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
Spinat / Meerrettichschaum

\*\*\*

Stangenspargel mit Salzkartoffeln  
Braune Butter und Sauce Hollandaise  
mit gebratenem Lachs oder Rinderlende

\*\*\*

Rhabarbertarte  
Eingelegter Rhabarber / Schokoladeneis / Baiser

110,00€ pro Person  
90,00€ ohne 3.Gang  
74,00€ ohne 2. und 3. Gang



# MENÜVORSCHLÄGE

## Menüvorschlag IV

Feldsalat  
Kartoffel-Speck Dressing / Croûtons

\*\*\*

Tafelspitz vom Weidevieh  
Wurzelgemüse / Salzkartoffeln / Meerrettichsauce

\*\*\*

Kaiserschmarrn  
Rosinen / Mandeln / Vanilleeis / Apfelmus

57,00€ pro Person



# MENÜVORSCHLÄGE

## Vegetarische Menügänge

Frühlingsalat  
Blattsalate / Spargel / Beeren / Beerenvinaigrette

\*\*\*

Erbsensuppe  
Haselnuss / Minze

\*\*\*

Variation von Blumenkohl  
Quinoa / Madeira / Petersilie

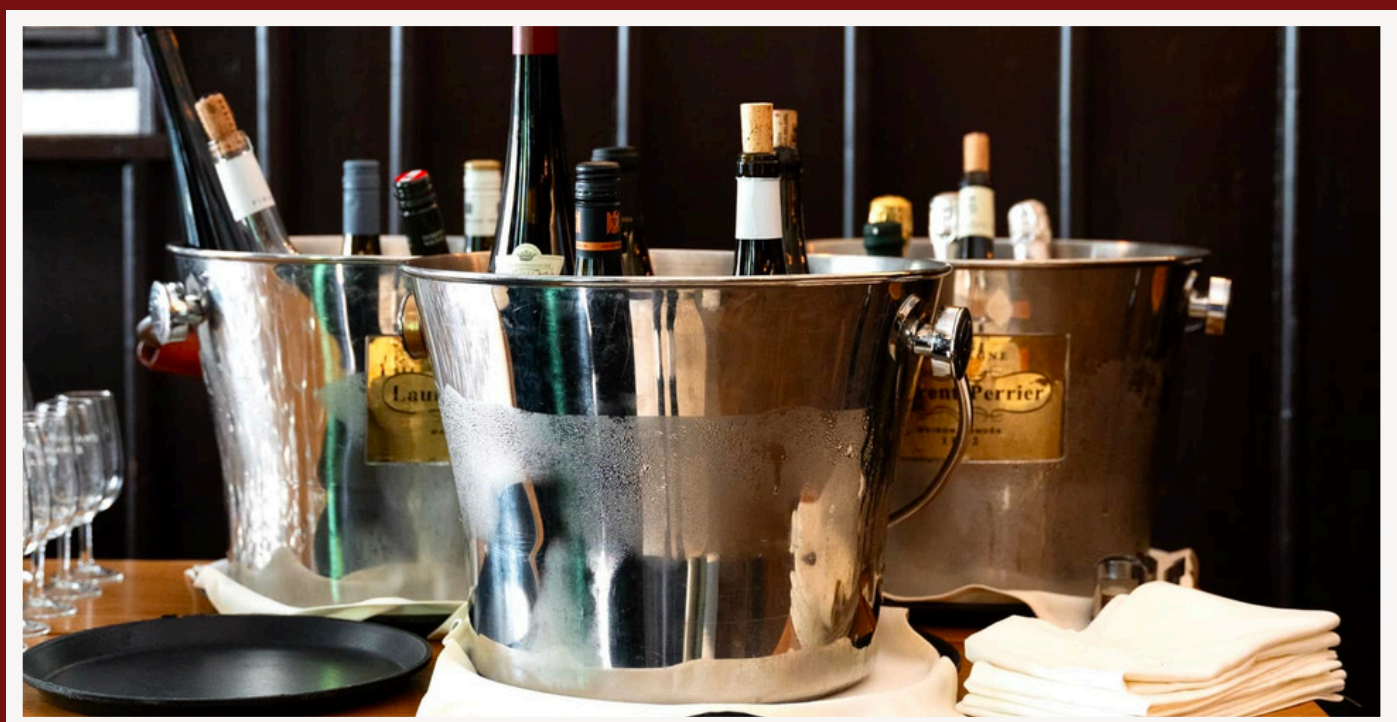
\*\*\*

Bärlauchrisotto  
Grüner und weißer Spargel / Tomate



# DIE WEINE

Unser Weinkeller bietet eine einzigartige Auswahl an erlesenen Tropfen für jeden Geschmack. Von fruchtigen Weißweinen aus den besten europäischen Anbaugebieten über vollmundige Rotweine bis hin zu edlen Schaumweinen für besondere Anlässe.



# UNSERE OFFENEN BANKETTWEINE

Offene Weine aus der Magnum Flasche

Weißwein und Rosé

2023 Silvaner trocken.....	95,00€
Winzerhof Stahl, Franken	
2023 Müller-Thurgau „Hasennest“ trocken.....	95,00€
Winzerhof Stahl, Franken	
2022 Grauburgunder „Oberbergener Bassgeige“ trocken.....	120,00€
Weingut Franz Keller-Schwarzer Adler, Baden	
2023 Weissburgunder trocken.....	120,00€
Weingut Jochen Dreissigacker, Rheinhessen	
2021 Ruppertsberg Riesling Village trocken.....	120,00€
Weingut Dr.Bürklin-Wolf, Pfalz	
2022 Grüner Veltliner Federspiel “Kollmitz” trocken.....	110,00€
Domaine Wachau, Österreich	
2021 Sauvignon Blanc „Ehrenhausener“ Fassreserve.....	120,00€
Weingut Tement, Südsteiermark	
2021 Wiener Gemischter Satz „Ried Ulm Nussberg“.....	155,00€
Château Jean Faux, Bordeaux	
2024 Terlaner.....	120,00€
Cantina Terlan, Südtirol	
2023 Saint-Veran “Les Mures”.....	155,00€
Domaine Carette Le Martelet	
2022 Albariño.....	120,00€
Attis Bodegas y Vinedos, Rias Baixas, Spanien	
2025 By Ott Rosé Côtes de Provence.....	89,00€
Domaine Ott, Provence	

# UNSERE OFFENEN BANKETTWEINE

## Offene Weine aus der Magnum Flasche

### Rotwein

o.J. Vintages rot (Spätburgunder & St. Laurent).....	130,00€
Weingut Jochen Dreissigacker, Rheinhessen	
2020 Merlot „Schützner Stein“ .....	130,00€
Weingut Georg Prieler, Burgenland	
2019 Blaufränkisch.....	110,00€
Uwe Schiefer, Burgenland	
2023 Pèppoli Chianti Classico.....	110,00€
Marchesi Antinori, Toskana	
2021 Verruzzo di Monteverro Toscana Rosso IGT.....	140,00€
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) Monteverro, Toskana	
2022 Rioja “Sela” (Tempranillo, Garnacha).....	140,00€
Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux	
2022 Côtes du Rhône "Sélection" (Syrah).....	95,00€
Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux	
2020 Château Peyrat (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot).....	110,00€
Craves, Bordeaux	
2017 „Entre Nous“ Cuvée Prestige.....	110,00€
(Cabernet, Merlot, Syrah, Grenache) Fabrice Kieffer & Moritz Haake Domaine de Thun, Gaillac	

# AGBS

Ab 24:00 Uhr berechnen wir je angefangene Stunde 250,00€ Mitarbeiterpauschale, bitte teilen Sie uns aus organisatorischen Gründen noch das Ende Ihrer Veranstaltung mit.

Sollte der vereinbarte Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt.

Die Bezahlung erfolgt auf Rechnung und kann innerhalb von 4 Wochen beglichen werden.

Die Rechnung kann erst nach Tagesabschluss 1-2 Tage nach der Veranstaltung erstellt werden.

Auf dieser Rechnung werden alle Positionen einzeln aufgelistet inklusive Mehrwertsteuersätze.

# STORNIERUNGSBEDINGUNGN

Bitte beachten Sie folgende Stornobedingungen:

Bis 10 Werktage vor Reservierungsantritt  
Keine Stornierungskosten

Bis 9-6 Werktage vor Reservierungsantritt  
30% Stornierungskosten

Bis 3- 5 Werktage vor Reservierungsantritt  
50 % Stornierungskosten

Bis 2 Werktage vor Reservierungsantritt  
75 % Stornierungskosten

Bis 1 Werktag vor Reservierungsantritt  
bzw. am Reservierungstag  
100 % Stornierungskosten

Bei einer exklusiven Reservierung berechnen wir die Stornierungskosten des Mindestumsatzes, bei einer regulären Reservierung des Menüpreises.

Bitte beachten Sie, dass wir für Brot und Aufstrich einen Gedeckpreis von 3,00 Euro / Person berechnen.

Bei Veranstaltungen berechnen wir außerdem 10% TIP für Küche & Service auf die Gesamtrechnung.

# KONTAKT

Weinhaus Neuner / Spital 8 GmbH  
Herzogspitalstraße 8  
80331 München

Tel: 089 / 260 39 54

E-Mail: [office@weinhaus-neuner.de](mailto:office@weinhaus-neuner.de)

# BESUCHEN SIE UNS AUCH IM LES DEUX

LES DEUX Munich  
Maffeistr. 3 A  
Schäfflerhof  
80333 München

Tel: 089 710 407 373

E-Mail: [info@lesdeux-muc.de](mailto:info@lesdeux-muc.de)

LES DEUX Kitzbühel  
Franz-Reisch-Str. 7  
A-6370 Kitzbühel

Tel. +43 5356 72887

[info@lesdeux-kitzbuehel.at](mailto:info@lesdeux-kitzbuehel.at)

# BESUCHEN SIE UNS AUCH IM AUGUSTINER SCHÜTZENGARTEN

Augustiner Schützengarten  
Zielstattstraße 6  
81379 München

Tel.: 089 / 724680 88

[info@augustiner-schuetzengarten.de](mailto:info@augustiner-schuetzengarten.de)