



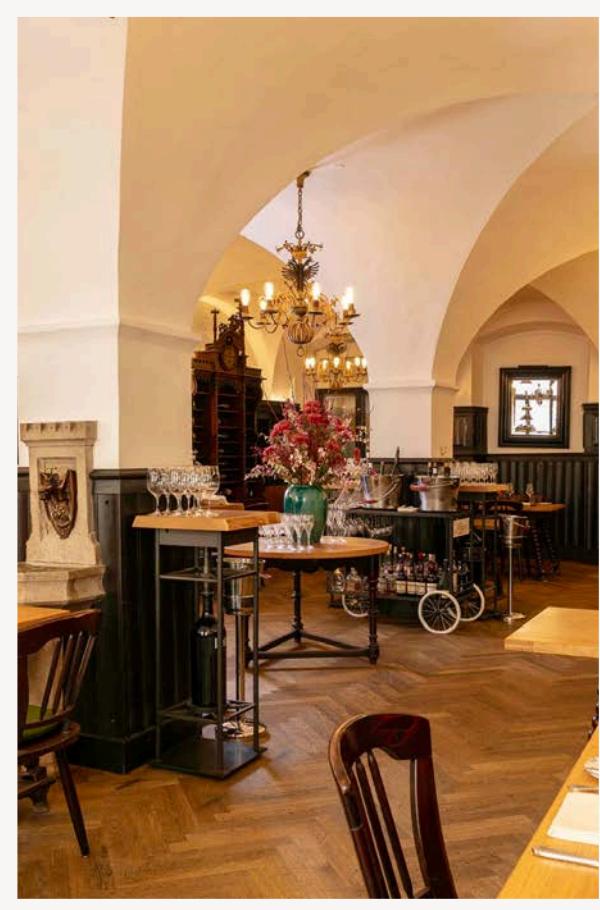
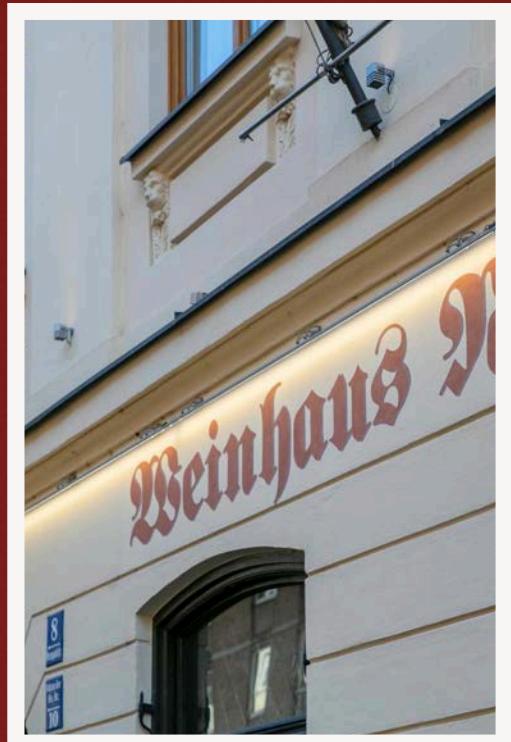
WEINHAUS NEUNER



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.



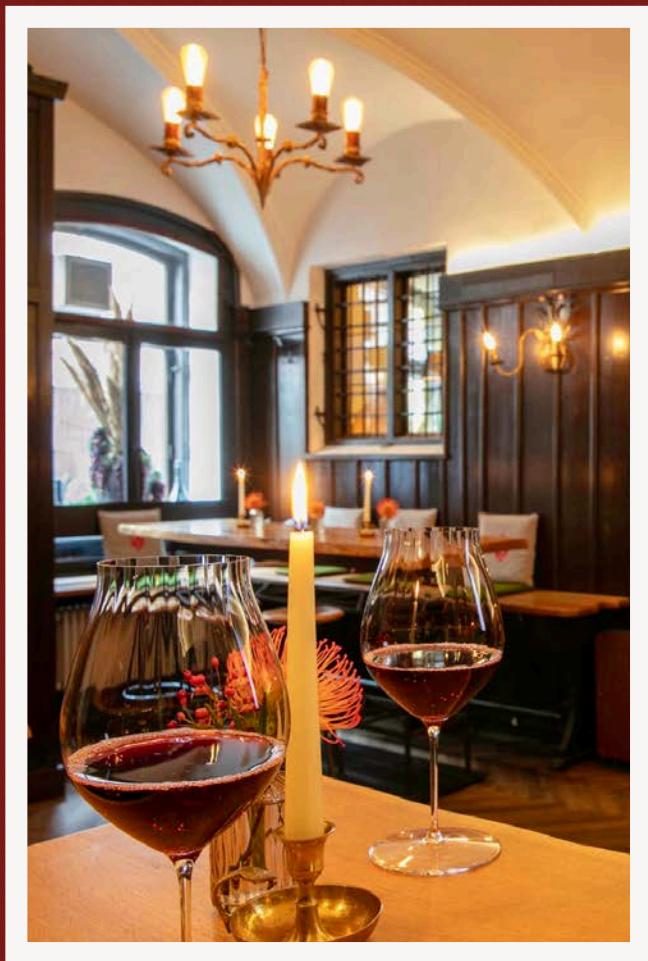
TRADITION TRIFFT MODERNE

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

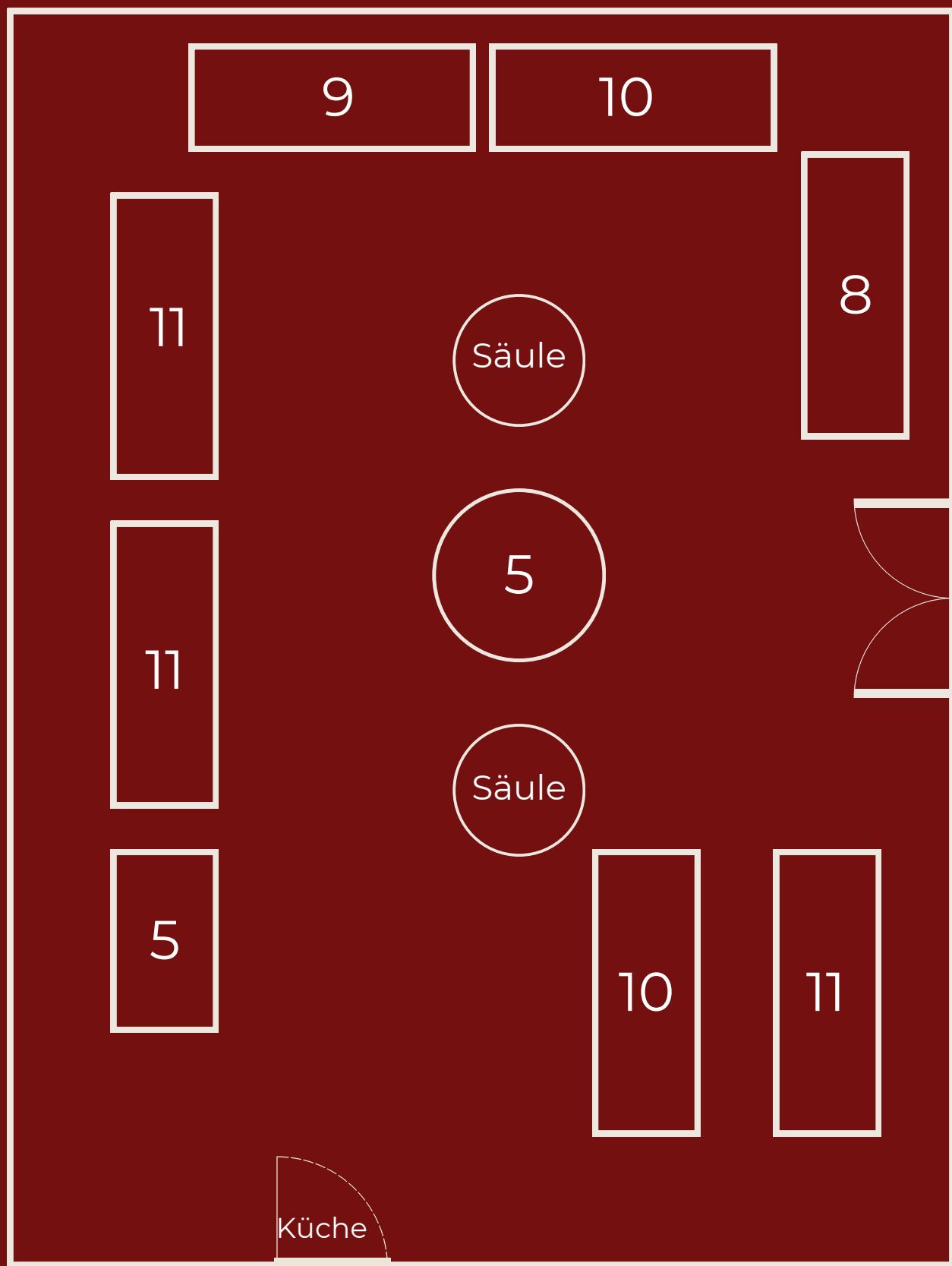
Kapazität: 75 Personen
Mindestverzehr: 9.500 Euro



RESTAURANT - TISCHPLAN

Kapazität: 75 Personen

Mindestverzehr: 9.500 Euro



DAS STÜBERL

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

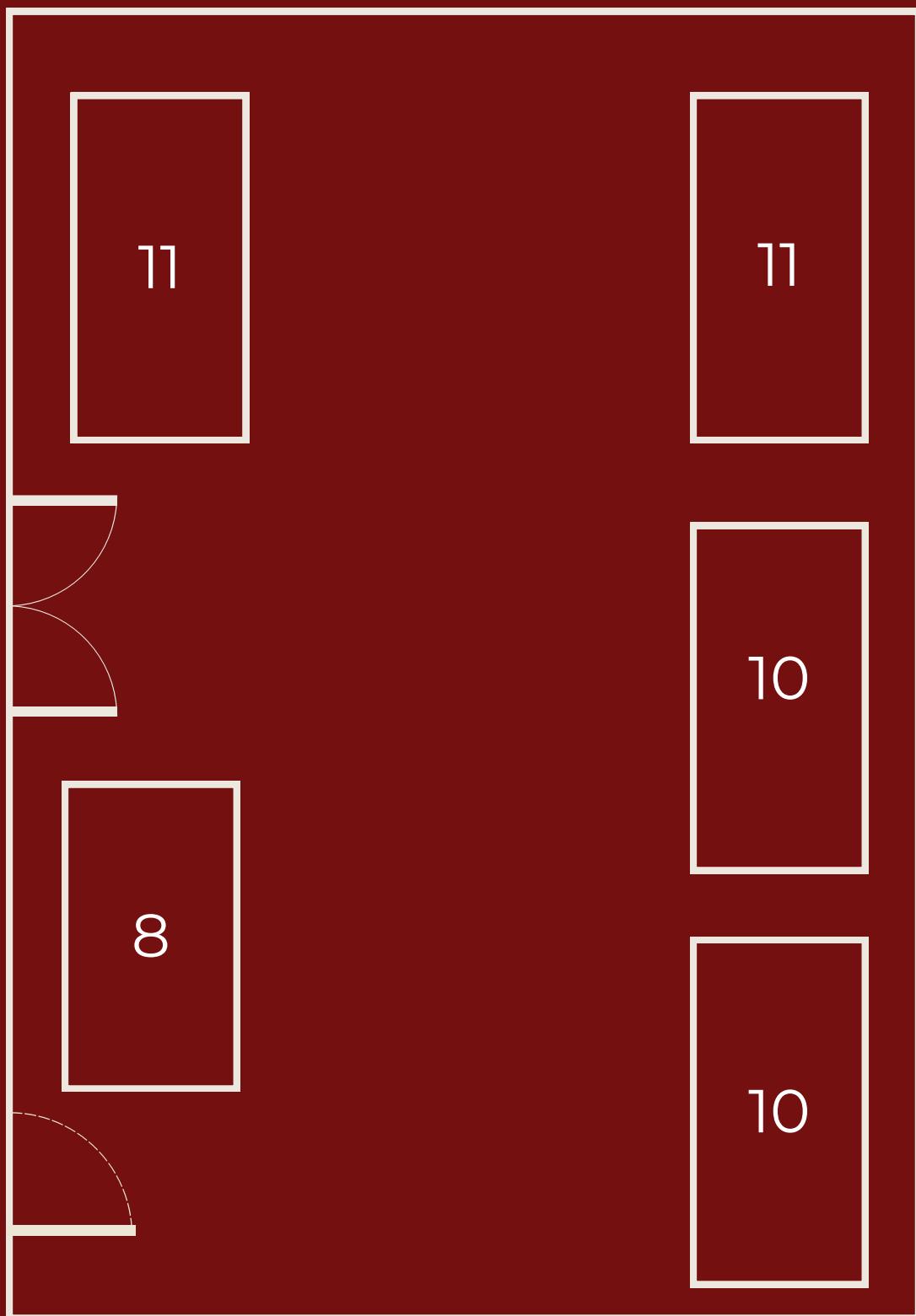
Kapazität: 50 Personen
Mindestverzehr: 3.500Euro



DAS STÜBERL - TISCHPLAN

Kapazität: 50 Personen

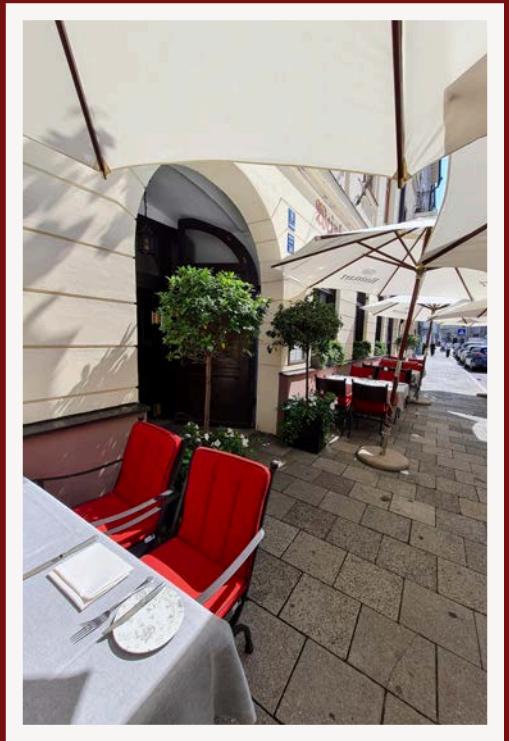
Mindestverzehr: 3.500 Euro



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 Guest 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€
WEISSE 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

RILLETTÉ 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

Tatar von der Fjordforelle
Gurke / Sauerrahm / Dill

Rinderconsommé
Brätstrudel / Gemüsejulienne

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

Warmer Schokoladenkuchen
Beeren / Vanilleeis

89,00 € pro Person
76,00 € ohne 2. Gang



MENÜVORSCHLÄGE

Menü II

Rosa gebratenes Kalb
Forellencreme / Kapern / Salzzitrone

Kabeljau
Meerrettichschaum / Kartoffeln / Gurken

Geschmorte Rinderbacken
Burgundersauce / Sellerie Mousseline / Wintergemüse

Warmer Schokoladenkuchen
Beerenragout / Joghurteis

83,00€ pro Person
66,00 € ohne 2. Gang



MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag III

Feldsalat
Kartoffel-Speck Dressing / Croûtons

Tafelspitz vom Weidevieh
Wurzelgemüse / Salzkartoffeln / Meerrettichsauce

Kaiserschmarrn
Rosinen / Mandeln / Vanilleeis / Apfelmus

57,00€ pro Person



MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag IV

Rindertatar vom bayerischen Jungbulen
Wachtelei / geröstetes Graubrot / Trüffel

Schaumsüppchen
Karotte und Ingwer / frischer Koriander

Heimischer Zander
Schmandkraut / Thymian / Beurre blanc

Gebratene Maishähnchenbrust
Pastinaken-Mousseline / Schmorgemüse / Balsamicosoße

Weiße Schokoladenmousse
Kirschen / Mandel-Kakao-Crumble

90,00 € pro Person
80,00 € ohne 2. Gang



MENÜVORSCHLÄGE

Vegetarische Menügänge

Graupensalat
eingelegtes Gemüse / Wildkräuter

Schaumsüppchen
Karotte und Ingwer / frischer Koriander

Tagliolini
Burgundertrüffel / weißer Trüffelschaum

Kräuterrisotto
Waldpilze / Parmesan



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

2023 Whispering Angel Côtes de Provence Rosé.....130,00€
Château D'Esclans, 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	
2020 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€
Graves, 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.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Bitte beachten Sie folgende Stornobedingungen:

Bis 10 Werktagen vor Reservierungsantritt
Keine Stornierungskosten

Bis 9-6 Werktagen vor Reservierungsantritt
30% Stornierungskosten

Bis 3- 5 Werktagen vor Reservierungsantritt
50 % Stornierungskosten

Bis 2 Werktagen 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 & Servcie auf die Gesamtrechnung.

KONTAKT

Weinhaus Neuner / Spital 8 GmbH
Herzogspitalstraße 8
80331 München

Tel: 089 / 260 39 54
E-Mail: 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

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

Tel. +43 5356 72887
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