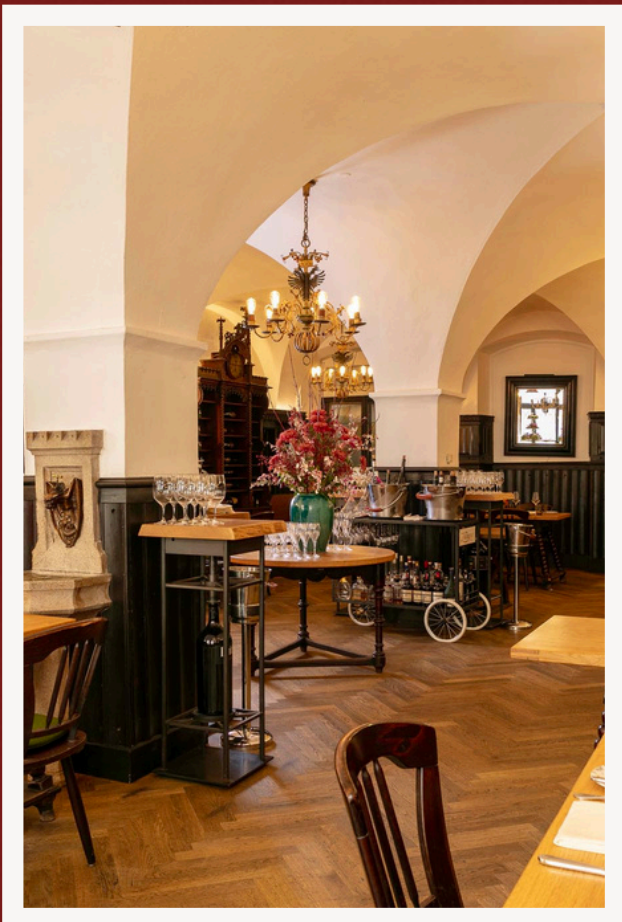




DAS HAUS

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

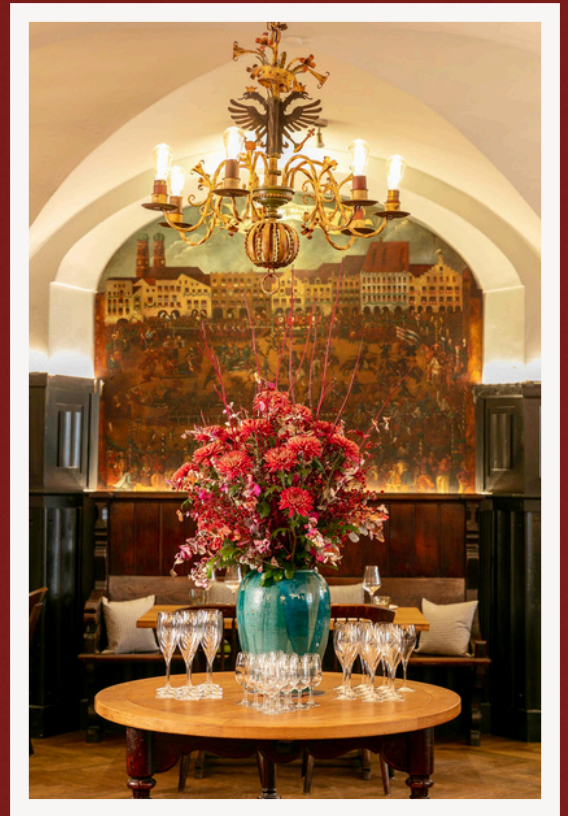
Das besondere Flair des Hauses in der Herzogspitalstraße 8, inmitten der Altstadt, entsteht durch die über die Jahrhunderte hinweg erhaltene Geschichte. 2016 wurde von Familie Neuner, zusammen mit Fabrice Kieffer und seinem Partner Christian Schretzlmeier eine behutsame Renovierung und Restaurierung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

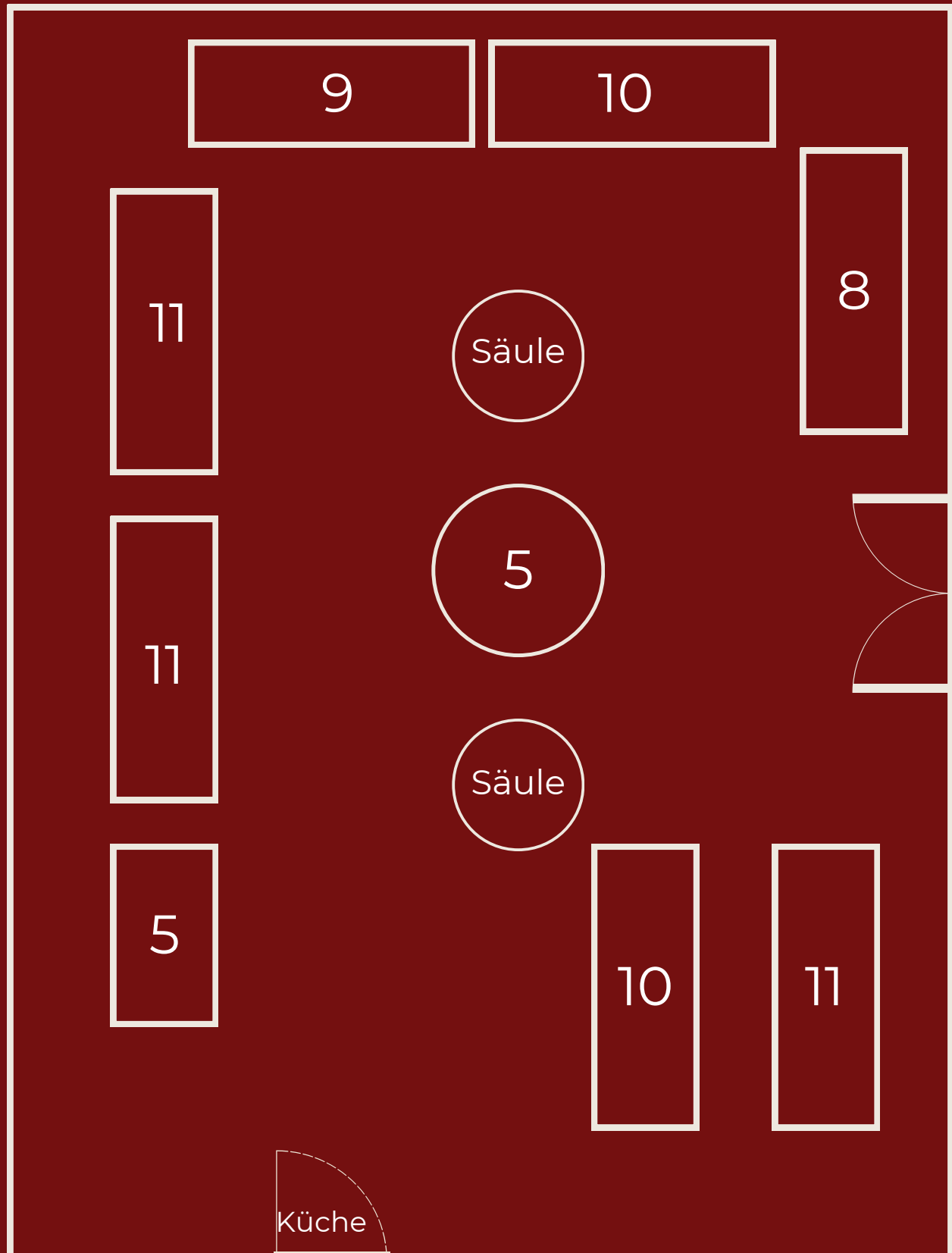
Kapazität: 75 Personen
Mindestverzehr: 9.500 Euro



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

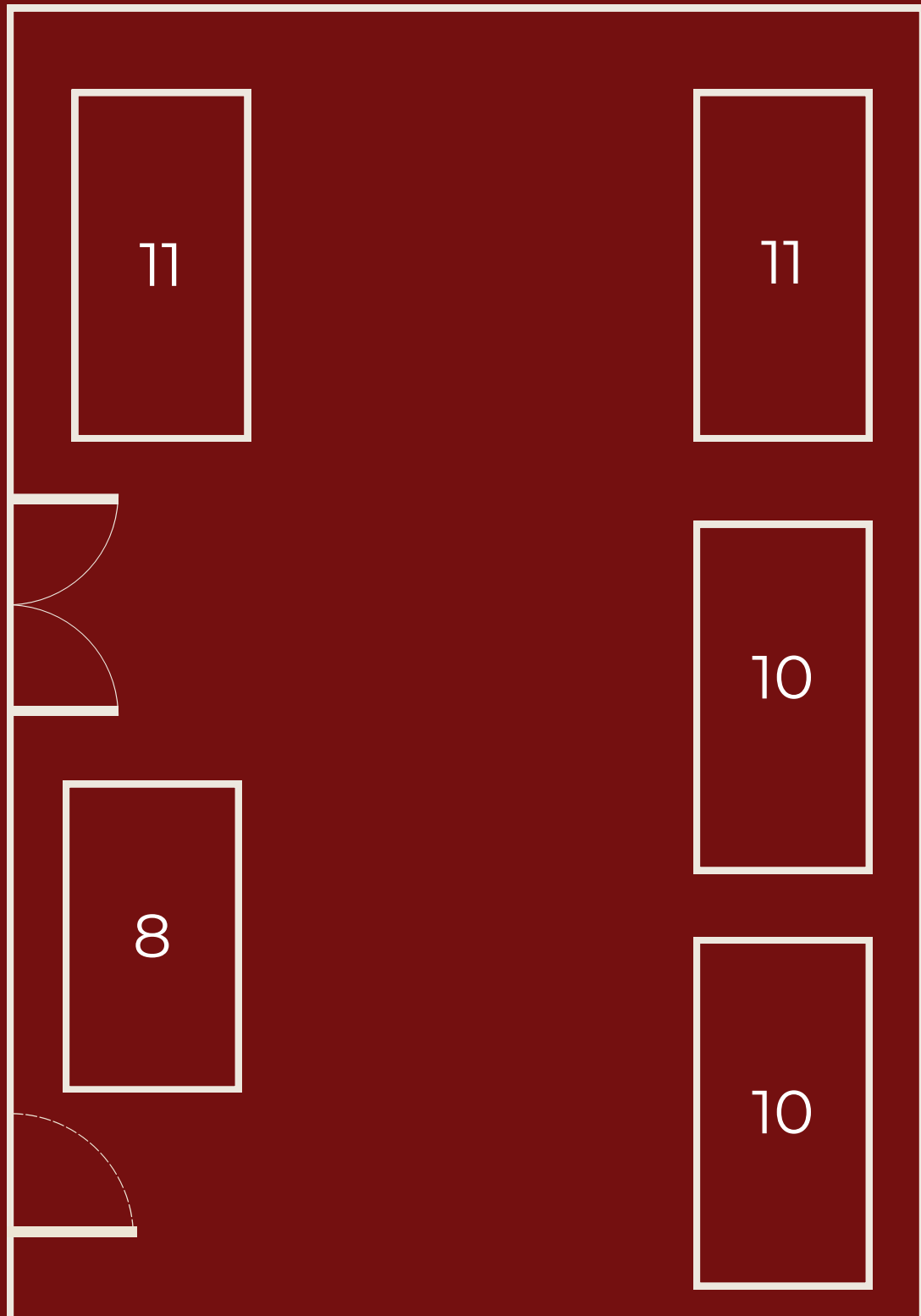
Mindestverzehr: 3.500Euro



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 Mâitre 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

LIMONCELLO SPRITZ

REISETBAUER LIMONCELLO BUDDHAS HAND / CRÉMANT / TONIC
14,50

APEROL SPRITZ

APEROL / CRÉMANT / SODA/ ORANGE
14,50

BASILIKA (ALKOHOLFREI)

CRANBERRY / LIMETTE / BASILIKUM
11,50

APFEL SEKT „POMME PURE ELSTAR“ ALKOHOLFREI 0,1 L € 9,-

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

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ

BRUT DOMAINE HENRI KIEFFER FILS

0,1 L € 12,- / 0,75 L € 69,00

CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS BRUT

DOMAINE HENRI KIEFFER FILS

0,1 L € 11,50 / 0,75 L € 65,00

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

Rindertatar vom Weideochsen
Spiegelei / geröstetes Graubrot / Trüffel

Bandnudeln
Pfifferlinge / Liebstöckel / Sherry

Seeteufel Medaillon
Artischocke / Tomate / Kapernbutter

Gebratene Maispoularde
Pfifferlingsrisotto / Balsamicojus / Kräuteröl

Hausgemachte Zitrontarte
Walnuss / Schokoladeneis

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

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag III

Mild geräuchertes Kalbstatar
Pommery Senf / Wildkräuter

Erbsenschaumsuppe
Minze / Gurke / Haselnuss

Saiblingsfilet
Wildreis / Kaviarsauce / Dill

Geschmorte Rinderbacken
Römische Nocken / Sommergemüse / Burgundersauce
Cremolata / Pfifferlinge

Schokoladen-Crème Brûlée
Joghurteis / Erdbeeren

107,00 € pro Person
85,00 € ohne 2. Gang
68,00 € ohne 2. Gang 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

Variation von der Melone
Fetakäse / Zwiebel / Haselnuss

Gurkenkaltschale mit eigener Einlage
Dill / Piment d'Espelette

Bandnudeln
Pfifferlinge / Liebstöckel / Sherry

Petersilien-Graupenrisotto
Sommergemüse / 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	
2023 Bourgogne Chardonnay Réserve du Bastion.....	120,00€
Chanson, Burgund	
2024 Terlaner.....	120,00€
Cantina Terlan, Südtirol	
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	
2022 Chianti Classico Ama.....	155,00€
Castello di Ama, Toskana	
2021 Verruzzo di Monteverro Toscana Rosso IGT.....	140,00€
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	
Monteverro, Toskana	
2022 Rioja "Sela" (Tempranillo, Garnacha).....	140,00€
Bodegas Roda, Spanien	
2022 Côtes du Rhône "Sélection" (Syrah).....	95,00€
Château de Saint Cosme, Rhône	
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	

DEKORATION & TECHNIK

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Veranstaltung auch mit der passenden technischen Ausstattung. Wir stellen Ihnen einen Beamer sowie eine Leinwand zur Verfügung. Hierfür berechnen wir eine Pauschale von 200 € brutto.

Für Blumen und Dekoration arbeiten wir mit ausgewählten Partnern zusammen. Die Organisation übernehmen wir selbstverständlich gerne für Sie.

Zusätzlich bieten wir den Druck von Menü- und Tischkarten an. Diese berechnen wir mit 3,50 € pro Stück.

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.

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