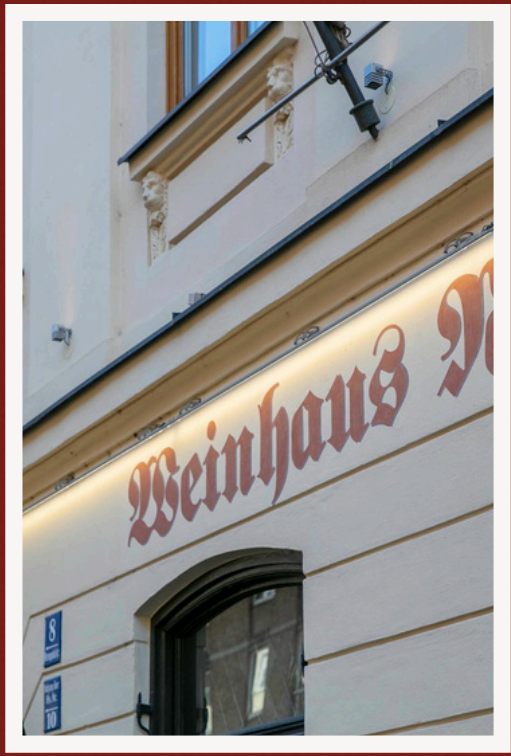
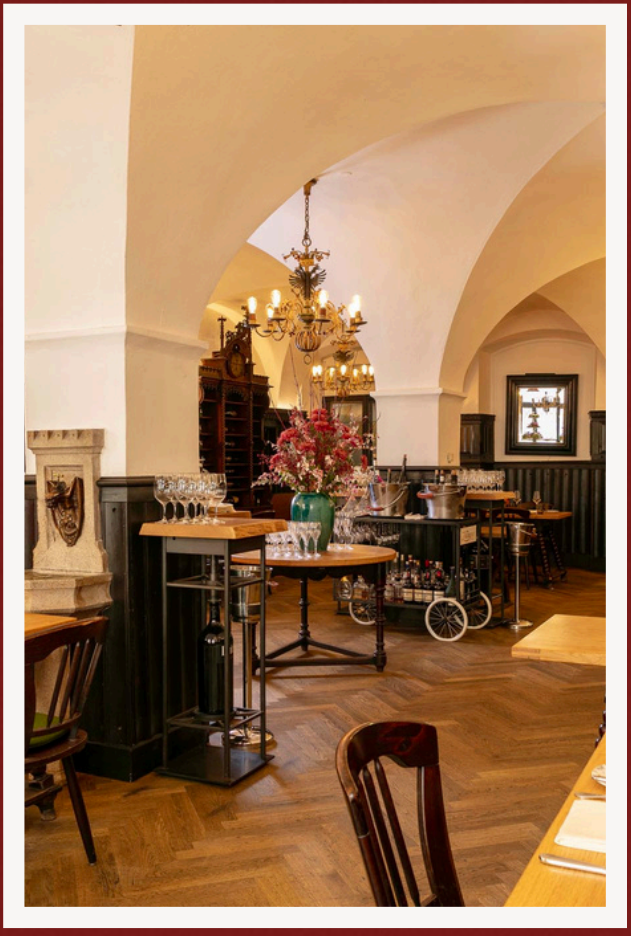


DAS HAUS

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

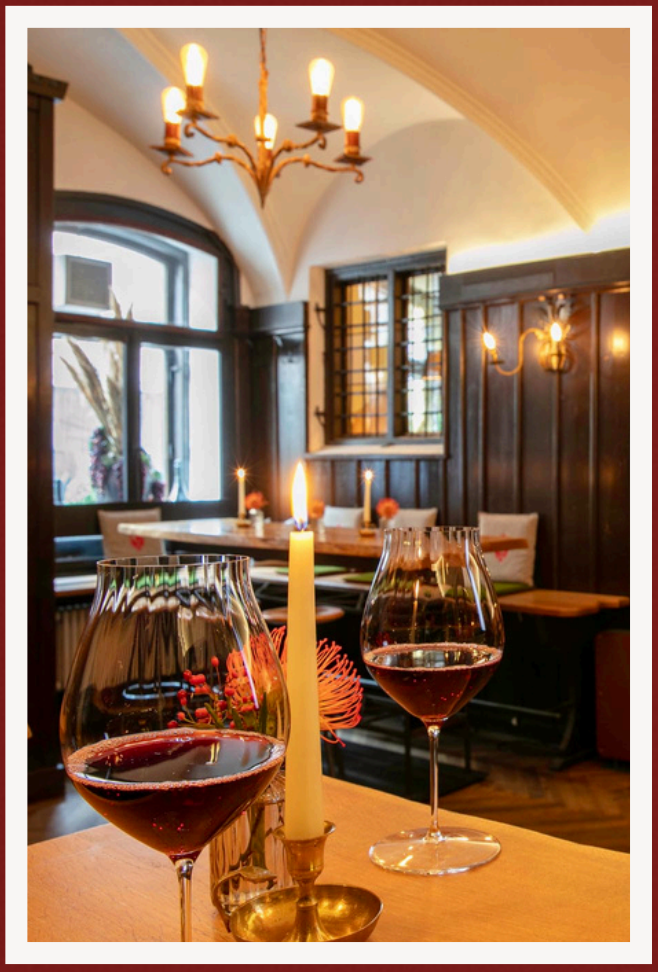
Das besondere Flair des Hauses in der Herzogspitalstraße 8, inmitten der Altstadt, entsteht durch die über die Jahrhunderte hinweg erhaltene Geschichte. 2016 wurde von Familie Neuner, zusammen mit Fabrice Kieffer und seinem Partner Christian Schretzlmeier eine behutsame Renovierung und Restaurierung 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: 13.500 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: 10.500 Euro



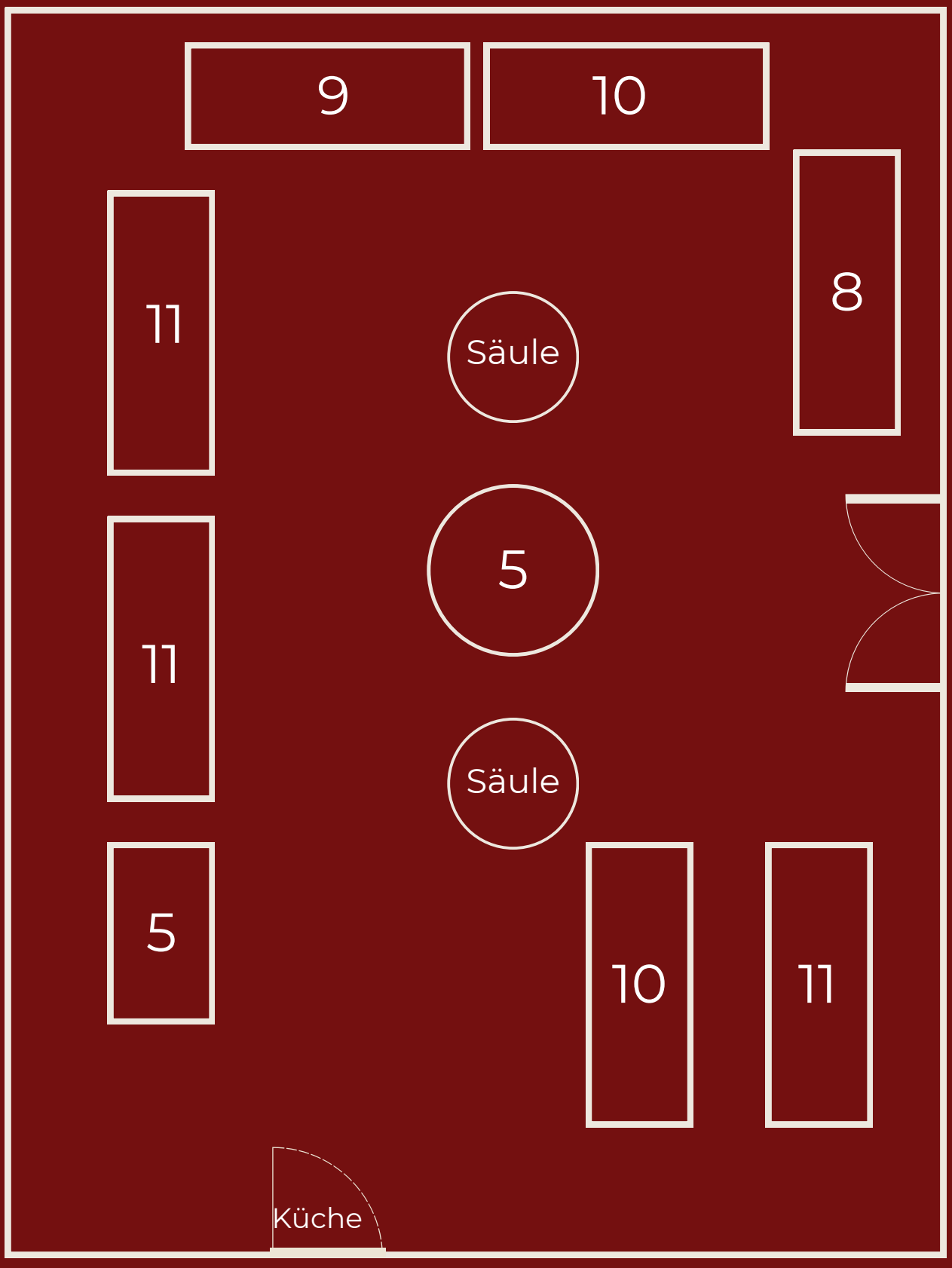






RESTAURANT - TISCHPLAN

Kapazität: 75 Personen
Mindestverzehr: 10.500 Euro



DAS STÜBERL

Die charmante Alternative für kleinere Gruppen, mit hand-gemalten Weinreben an den Wänden.

Kapazität: 50 Personen
Mindestverzehr: 4.500Euro

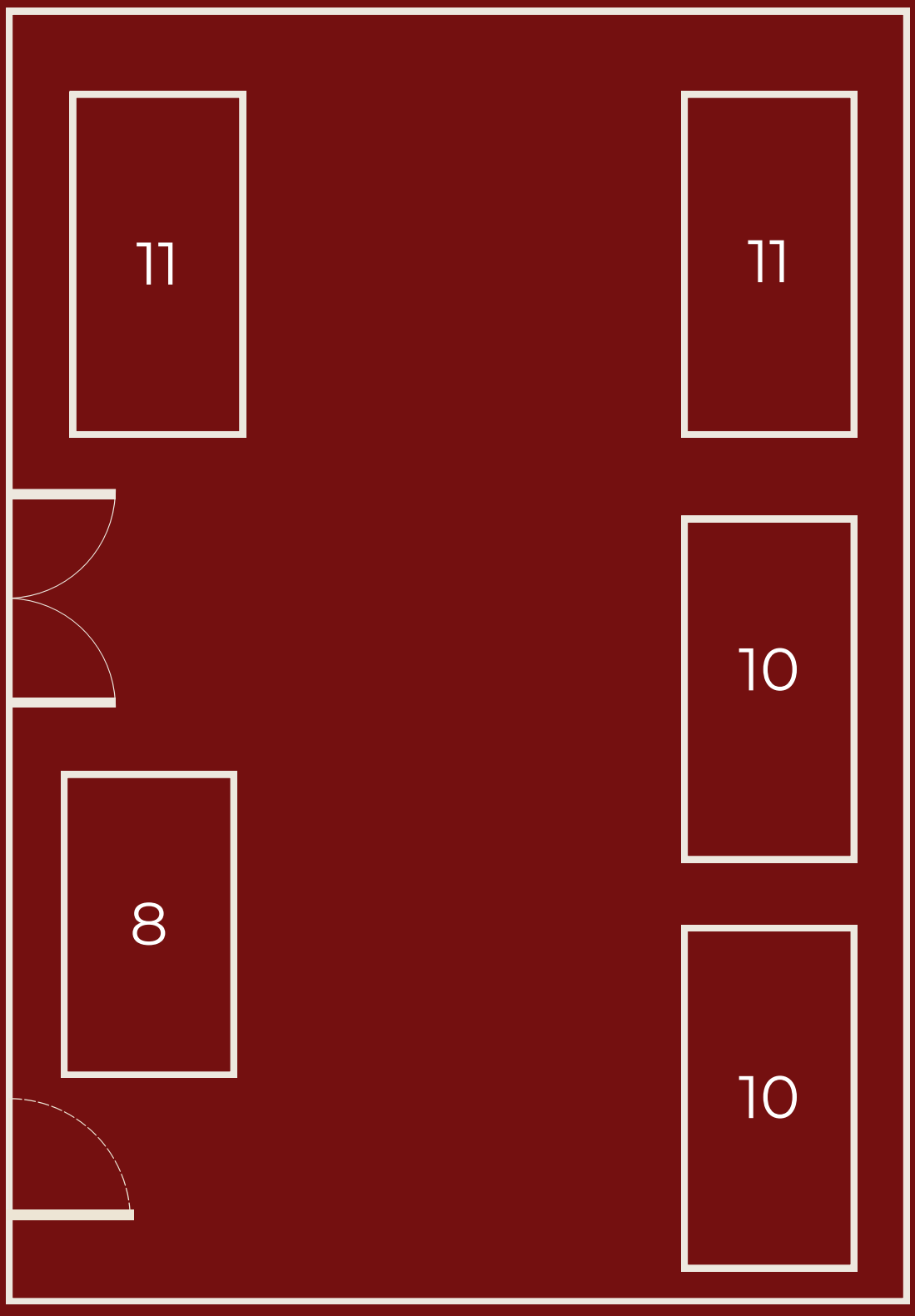






DAS STÜBERL - TISCHPLAN

Kapazität: 50 Personen
Mindestverzehr: 4.500 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 Liason 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

APFEL SEKT „POMME PURE ELSTAR“

NON-ALCOHOLIC 0,1L 9,00€

***

CRÉMANT D’ALSACE

BLANC DE BLANCS BRUT DOMAINE HENRI KIEFFER FILS

0,1L 11,50€ / 0,75 L 65,00€

CRÉMANT D’ALSACE

ROSÉ BRUT DOMAINE HENRI KIEFFER FILS

0,1L 12,00€ / 0,75 L 69,00€

TAITTINGER BRUT RÉSERVE

0,75 L 115,00€ / 1,5 L 235,00€

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ BRUT

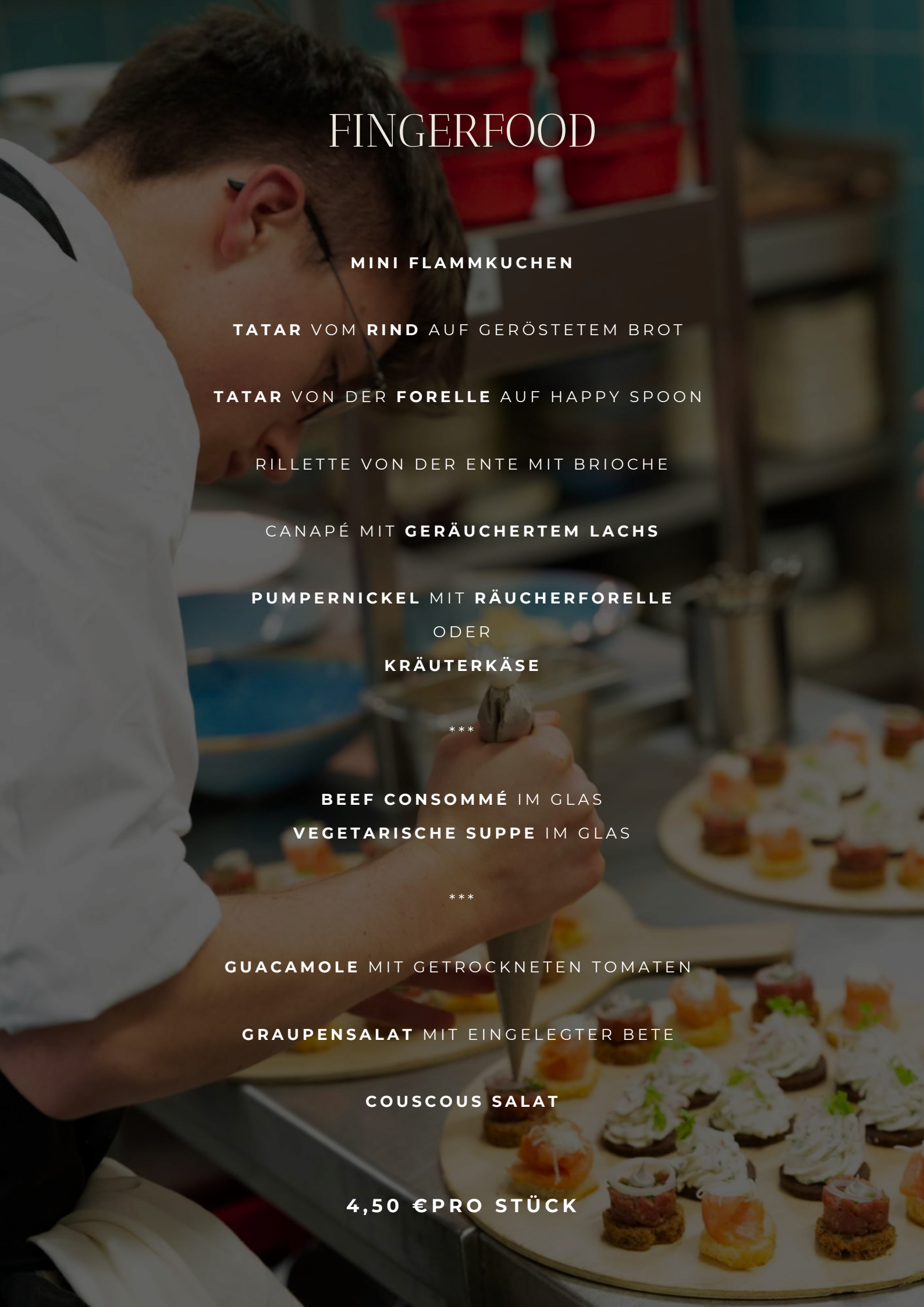
0,75 L 135,00€

RUINART BLANC DE BLANCS BRUT

0,75 L 165,00€

RUINART BRUT ROSÉ

0,75 L 165,00€



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

Tatar von der Fjordforelle
Gurke / Sauerrahm / Dill

***

Rinderconsommé
Brätstrudel / Gemüsejulienne

***

Kalbsrücken Medaillons
Sellerie Mousseline / Gemüse der Saison
Kartoffelgratin / Trüffeljus

***

Warmer Schokoladenkuchen
Beeren / Vanilleeis

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

MENÜVORSCHLÄGE

Menü II

Räucheraal
Kartoffelsalat-Vogerlsalat / Creme Fraîche

***

Hausgemachte Entenmaultaschen
Madeirasauce / Wintertrüffel

***

Saiblingsfilet
Kürbisrisotto / weißer Trüffelschaum

***

Rosa gebratener Hirschrücken
Maronenspätzle / Rotkrautsalat / Sellerie / Gewürzjus

***

Lebkuchenmousse
Gewürzorangen / Orangensorbet / Spekulatius

102,00€ pro Person
85,00 € ohne 2. 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 III

Feldsalat
Kartoffel-Speck Dressing / Croûtons

***

Tafelspitz vom Weidevieh
Wurzelgemüse / Salzkartoffeln / Meerrettichsauce

***

Kaiserschmarrn
Rosinen / Mandeln / Vanilleeis / Apfelmus

57,00€ pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

Wintermenü (ab November)

Rehterrine
Balsamessig Kirsche / Brioche

***

Maronensuppe
Cognacsahne / Maronenchips

***

Rosa gebratene Bayerische Entenbrust
Blaukraut / Kartoffelknödel / Beifußjus

***

Coupe Denmark
Vanilleeis / Schokoladensauce / Granola

83,00 € pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

Vegetarische Menügänge

Rote Bete Carpaccio
Zitrusaromen / Schafskäse / Kräutersalat

***

Pilztatar
Liebstöckelcreme / Hibiskus Popcorn

***

Maronensuppe
Cognacsahne / Maronenchips

***

Bandnudeln
Wintertrüffel / weißer Trüffelschaum

***

Kürbisrisotto
Kandierte Kürbiskerne / Waldpilze / Parmesan

***

Hausgemachte Schlutzkrapfen
Spinat / Kartoffel / Bergkäse

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

2025 Silvaner trocken.....95,00€
Winzerhof Stahl, Franken

2025 Müller-Thurgau „Hasennest“ trocken.....95,00€
Winzerhof Stahl, Franken

2024 Grauburgunder „Oberbergener Bassgeige“ trocken.....95,00€
Weingut Franz Keller-Schwarzer Adler, Baden

2023 Weissburgunder trocken.....105,00€
Weingut Jochen Dreissigacker, Rheinhessen

2020 Ruppertsberg Riesling Village trocken.....110,00€
Weingut Dr.Bürklin-Wolf, Pfalz

2024 Grüner Veltliner Federspiel “Kollmitz” trocken.....95,00€
Domaine Wachau, Österreich

2021 Sauvignon Blanc „Ehrenhausener“ Fassreserve.....105,00€
Weingut Tement, Südsteiermark

2023 Wiener Gemischter Satz Ried Ulm Nussberg.....110,00€
Weingut Wieninger, Wien

2024 Albariño.....110,00€
Fefiñanes, Rías Baixas, Spanien

2023 Bourgogne Chardonnay Réserve du Bastion.....110,00€
Chanson, Burgund

2024 Terlaner.....95,00€
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).....120,00€
Weingut Jochen Dreissigacker, Rheinhessen

2019 Blaufränkisch.....95,00€
Uwe Schiefer, Burgenland

2022 Chianti Classico Ama (Sangiovese).....120,00€
Castello di Ama, Toskana

2023 Insoglio (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot).....130,00€
Tenuta di Biserno, Antnori, Toskana

2021 Marqués de Murrieta (Tempranillo).....120,00€
Rioja Reserva, Spanien

2022 Côtes du Rhône "Sélection" (Syrah).....95,00€
Château de Saint Cosme, Rhône

2021 Château Peyrat (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot).....95,00€
Graves, Bordeaux

2017 „Entre Nous“ Cuvée Prestige.....90,00€
(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

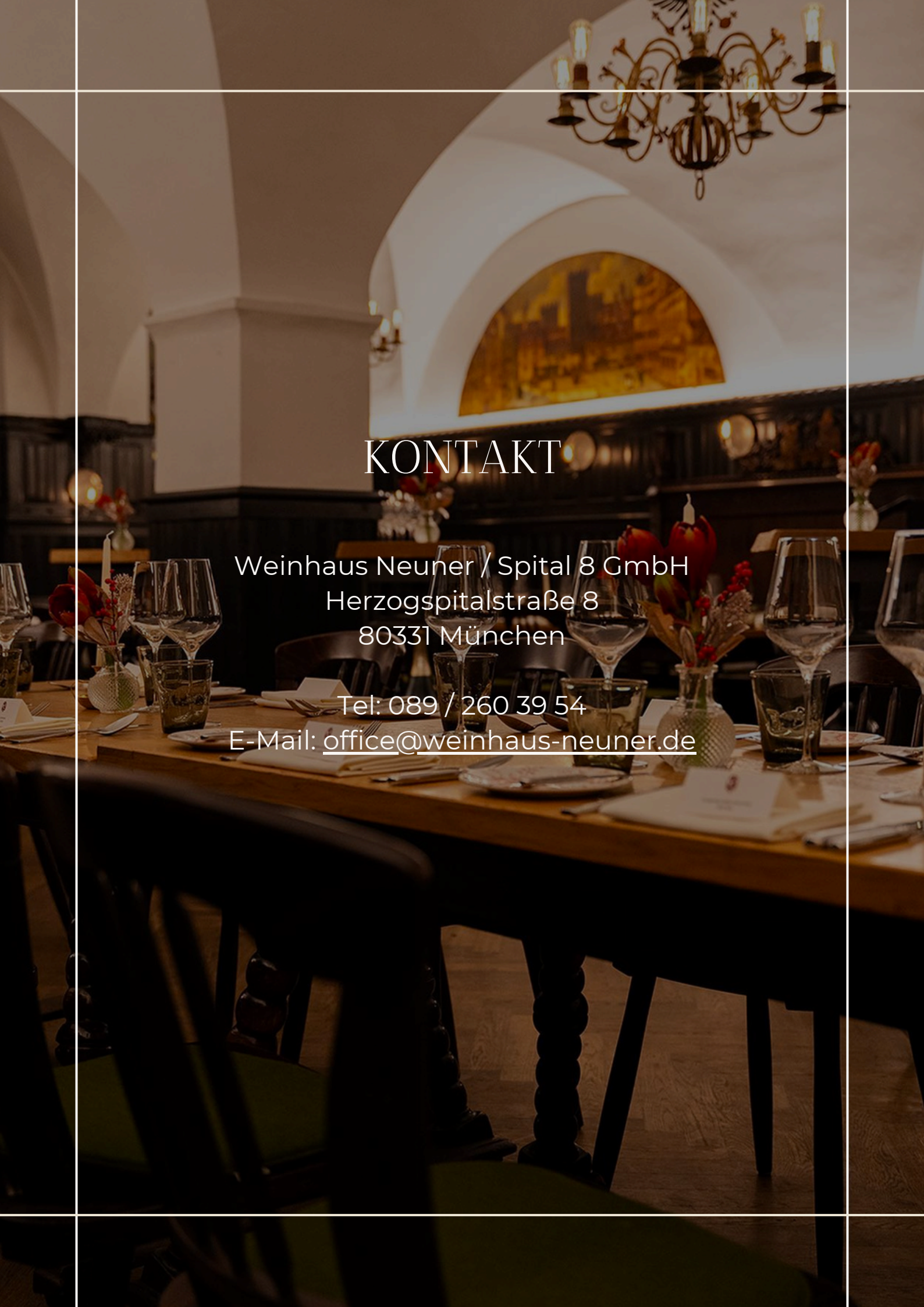
Bis 3- 5 Werktage vor Reservierungsantritt
50 % Stornierungskosten

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