



MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

Menüpreise zum Advent 2026

Menu 1 – klassisch	€ 38,00
Menu 2 – festlich	€ 48,00
Menu 3 – geteilt schmeckts am besten	€ 58,00

Für Reservierungen ab 20 Personen bitten wir um verbindliche Auswahl eines Menüs.

Sprechen Sie uns für eine vegane Ergänzung zu Ihrem Menü gerne an.

Für die Adventszeit bieten wir Ihnen folgende Inklusivleistungen:

- Planung und Absprachen zu Ihrer Weihnachtsfeier vorab.
- Weihnachtliche Tischdekoration mit hochwertigem Schmuck und Kerzen
- Hochwertig gedeckter Tisch mit Stoffserviette und Besteckwechsel nach jedem Gang

Unsere zusätzlichen Highlights für Ihre gelungene Weihnachtsfeier

DAVOR

Glühweinempfang auf unserer Terrasse mit Feuerschale

Weißer oder roter Glühwein, sowie Punsch und andere Getränke nach Wahl

Preis pro Person: € 7,00

DANACH

Ungezwungener Ausklang in unserer KARL-Bar!

Für eine anschließende Reservierung sprechen Sie uns gerne an.

Einen separaten Bereich halten wir gerne für Sie frei und treffen gerne auch Abmachungen bezüglich Getränkeauswahl und Abrechnung in unserer Bar.



MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

Menu 1

- klassisch -

Flambierter Ziegenkäse
auf Salat der Saison mit Orangenfilets und Himbeerdressing
Oder

Maronensuppe
mit Brezen-Croûtons, Schmandhaube und Kernen

Zwiebelrostbraten
medium gebraten, mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

oder
Gegrilltes Lachssteak
mit Gemüse-Kartoffel-Pfanne und rotem Pesto

oder
Safranrisotto
mit Mozzarella-Sticks, Rukola und Parmesan

Crème brûlée
mit Butterkeks und Beeren der Saison

Unsere Weinempfehlung zum Menu:

Chardonnay | Weingut Migsich (Österreich-Burgenland) | € 28,00

Blauer Zweigelt Klassik | Weingut Migsich (Österreich-Burgenland) | € 30,00



MÜNCHNER HOF

— RESTAURANT —

Menu 2

- festlich -

Beef Tatar

mit Eigelb und geröstetem Baguette

oder

Gebratene Black-Tiger-Garnele

auf winterlichen Salat

Rosa gebratenes Rinderlendensteak

mit Old-Whiskey-Rahmsauce und Rosmarinkartoffeln

oder

Gebratenes Saiblingsfilet

auf Kartoffel-Sellerie-Püree, Wintergemüse und Champagnerschaum

oder

Trüffelrisotto

mit Parmesanchip und Rukola

Schokoladen-Soufflé

mit einer Kugel Eis und Winterfrüchte

Unsere Weinempfehlung zum Menu:

Riesling beetle | Weingut Dienhart (Deutschland-Mosel) | €34,00

Primitivo Salento | Weingut Capoforte (Italien-Apulien) | € 34,00



MÜNCHNER HOF

— RESTAURANT —

Menu 3

- geteilt schmeckts am besten -

Vorspeisenplatte

Beef Tatar | geräucherte Ente | geräuchertes Forellenmousse
Zweierlei Dips | Baguette

Steakplatte

Rosa gegrilltes Rinderfilet | Rinderlendensteak | Surf & Turf
und

Pfefferrahmsauce | Chimichurri | Rotwein Jus
und

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Pommes Frites |
Trüffel-Kartoffelpüree

Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rosinen | Apfelkompott | Vanilleeis

Unsere Weinempfehlung zum Menu:

Grüner Veltliner FASS4® | Weingut Bernhard Ott (Österreich-Wagram) | € 42,00
Merlot Klassik | Weingut Ipsmiller (Österreich-Burgenland) | € 34,00