

# Bankettmappe 2020

Altes Hackerhaus

Christine und Lorenz Stiftl OHG

Sendlinger Str. 14

80331 München

Tel: +49 (0) 89 2605026

Email: [hackerhaus@stiftl.de](mailto:hackerhaus@stiftl.de)

# Geschichtliches



Die Geschichte des Alten Hackerhauses geht bis ins 15. Jahrhundert zurück. Bis ins 18. Jahrhundert ist das Brauhaus als „Prew im Haggenviertel“ bekannt. Am 16. August 1738 erwirbt der Brauer Simon Hacker das Anwesen. Er gibt ihm seinen Namen „Hacker Bräu“.

Bis 1793 gehören die Grundstücke der Familie Hacker. Durch Heirat mit Theresse Hacker gehen sie in den Besitz von Josef Pechorr. Im Mai 1797 kauft Josef Pechorr die Brauerei von seinem Schwiegervater Peter Paul Hacker, dem Sohn von Simon Hacker. Im März 1825 brennt das Brauhaus bis auf das Wohnhaus nieder. Im Frühjahr 1829 kauft die Familie Pechorr zwei angrenzende Grundstücke zu. Der Bau des heute bestehenden Gebäudes beginnt. Nach zwei Jahren steht das neue Hackerbräuhaus.

Im März 1835 kauft Mathias Pechorr sen., ein Sohn Josef Pechorrs, das neue Haus von seinem Vater.

Von 1866 bis 1885 ist es im Besitz seines Sohnes Mathias jun., der die Geschäftsführung des „Pechorr zum Hacker“ innehat. Mathias Pechorr stirbt 1900 kinderlos. Else von Mendel und Theresse Brandl, Nichten von Mathias Pechorr (geb. Magr Strazhausen) bauen das Haus 1901 um. Else von Mendel verkauft das Haus 1946 an die Hacker Brauerei.

Im November 1982 wird ein Erbbaurecht-Vertrag mit dem Architekten G. Lehmann geschlossen. Anschließend wird das Haus unter Mitarbeit von Architekt W. Huller renoviert. Im Frühjahr 1985 wird das traditionelle Wirtshaus von der Familie Pongratz wiedereröffnet.

Zum Januar 2020 übernimmt das Ehepaar Christine und Lorenz Stiftl das Alte Hackerhaus als neue Wirtsfamilie.

# Empfang



## Bieriges

Zum selber anzapfen

Holzfass Helles Hacker Psehorr

20 l 180,00

30 l 260,00

50 l 420,00

## Aperitif

Prosecco	0,1 l	3,80	0,7 l	21,90
Champagner	0,1 l	12,00	0,7 l	98,00
Lillet Berry	0,3 l	6,90		
Weißbier Hugo	0,3 l	6,90		
Aperol Sprizz	0,3 l	7,80		

## Kulinarisches

Im Flying Service serviert

Obazdapralinen 2,20 /Stück

Tartarhäppchen 2,80 /Stück

Mozzarella-Tomaten-Spieß 3,20 /Stück

## Auf den Tischen

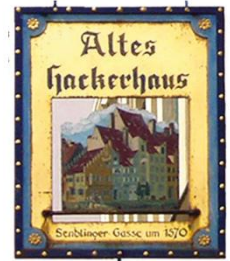
Brotzeitbrötchen 14,90 / Person

Dreierlei Aufstriche der Saison 7,80

Brezeln 1,50 /Stück

# Frühling

März April Mai



## Menü I

Tomaten-Basilikum-Suppe mit Olivenöl-Croutons 6,80

Schweinefilet im Speckmantel mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln 24,50

Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis 8,50

39,80

## Menü II

Bunter Frühlings-Wildkräutersalat mit gehobeltem Parmesan und Holunder-Dressing 11,50

Kross gebratenes Zanderfilet auf Gemüse-Spargelg'röstl mit Bärlauchsauce 24,50

Bayerisch Crème mit Himbeermark und Mandel-Crunch 7,50

43,50

## Menü III

Spargelrahmsuppe mit Bärlauchpesto 6,90

Ochsenfilet mit Rotwein-Mezzerrettich-Glace, jungem Spinat und Rosmarinkartoffeln 33,00

Mousse au chocolat im Frühling 8,90

48,80

## Menü IV

Stiftl's Krabben-Spargel-Salat mit Curry-Chili-Dressing 13,80

Kohlrabi-Weißbier Cappuccino 6,80

Rindslede mit Pfeffer-Senf-Kruste auf Bratkartoffeln 29,50

Mascarpone Crème an Holunder-Rhabarberragout 8,90

59,00

**Fisch:** Isartaler Saiblingsfilet auf bayerischem Kartoffel-Ratatouille 22,00

**Vegatarisch:** Gemüsestrudel auf Tomaten-Aprikosenragout mit mariniertem Rucola und Walnüssen 11,90

Schwammperl der Saison in Petersilienrahm und Semmelknödel 14,50

**Vegan:** Italienisches Grillgemüse auf Kokos-Curry-Risotto 14,50

**Gernz können Sie sich auch Ihr Menü aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen.**

Die Preise sind inkl. Mwst. in EUR und Bedienungsgeld

# Sommer

Juni Juli August



## Menü I

Tafelspitzbouillon mit Kräuterpfannkuchen 5,80

Knuspriger Spanferkelrücken in Weißbierjus, warmer Krautsalat und Kartoffelknödel 22,80

Berengrütze mit Joghurtzais 8,00

36,60

## Menü II

Toskanischer Brotsalat mit Melone und Parmaschinkenstreifen 12,50

Maispoulardenbrust in Thymiansauce auf mediterranem Grillgemüse 21,50

Marinierte Erdbeeren mit Vanillezais und Zitronenschaum 8,80

42,80

## Menü III

Tomaten-Mango-Suppe mit Chilisahne 6,80

Gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettich-Senfvelouté mit Mandelspinat, Weißbierkarotten und Pfannkartoffeln 21,50

Topfenstrudel mit Vanilleschaum und Aprikosen 8,50

36,80

## Menü IV

Gebratene Pfifferlinge auf Rucolasalat 12,50

Grizßnoekersuppe 5,50

Zanderfilet in Chardonnaysauce mit glasiertem Gemüse und Basmatirreis 22,50

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Vanillebeeren 10,80

51,30

**Fisch:** Isartaler Saiblingsfilet auf bayerischem Kartoffel-Ratatouille 22,00

**Vegetarisch:** Gemüsestrudel auf Tomaten-Aprikosenragout mit mariniertem Rucola und Walnüssen 11,90

Schwammerl der Saison in Petersilienrahm und Semmelknödel 14,50

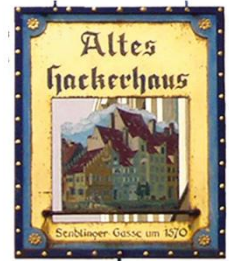
**Vegan:** Italienisches Grillgemüse auf Kokos-Curry-Risotto 14,50

**Gern** können Sie sich auch Ihr Menü aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen.

Die Preise sind inkl. Mwst. in EUR und Bedienungsgeld

# Herbst

September Oktober November



## Menü I

Schwammerlrahmsuppe mit Miniknödgel 7,90

Münchner Schweinsbraten in Natursauce, Kartoffelknödgel, Krautsalat und Blaukraut 17,90

Apfelkuchel auf Obstlerereme 8,80

34,60

## Menü II

Münchner Hochzeitssuppe 6,00

Maishendlbrust in Gewürzsauce mit Ingwerekürbis und Kartoffel-Apfelpüree 19,50

Crème brûlée 7,50

33,00

## Menü III

Rauchlachs mit Melone und Magerrettich-Reiberdatschi 13,50

Schweinz-Medaillons in Senfkörnersauce und Orangennudeln 22,00

Walusszis mit Williamsbirne und Cappuccinosauce 8,00

43,50

## Menü IV

Gebräunter Schafskäse mit Feldsalat 11,00

Tafelspitzsuppe mit Brätnoekel 5,90

Geschmorter Hirschkalbsschlegel in Walcholderrahm mit gebratenen Schwammerl-Preiselbzerblaukraut und Topfenspätzle 23,00

Vanilzsis mit heißen Himbeeren und Feingebäck 8,50

48,40

**Fisch:** Isartaler Saiblingsfilet auf bayerischem Kartoffel-Ratatouille 22,00

**Veggetarisch:** Gemüsestrudel auf Tomaten-Aprikosenragout mit mariniertem Rucola und Walnüssen 11,90

Schwammerl der Saison in Petersilienrahm und Semmelknödgel 14,50

**Vegan:** Italienisches Grillgemüse auf Kokos-Curry-Risotto 14,50

**Gernz können Sie sich auch Ihr Menü aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen.**

Die Preise sind inkl. Mwst. in EUR und Bedienungsgeld

# Winter

Dezember Januar Februar



## Menü I

Kürbis-Ingwersuppe mit gebräunten Mandeln 6,90

¼ bayerische Ente mit Glühweinblaukraut und gefülltem Kartoffelknödel 21,00

Ragout von Winterfrüchten mit Cassissorbrot 8,00

35,90

## Menü II

Kastaniensuppe mit einem Schuss Port 7,90

Ochsenbraten „Schöne Münchnerin“ mit Semmelknödel und kleinem Salat 22,00

Apfelstrudel mit Vanillerahmreis 7,50

37,40

## Menü III

Bunter Wintersalat mit Orange und gegrillten Garnelen 14,80

Altbayerischer Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren, Wurzelgemüse und Serviettenknödel 19,80

Mohr im Hemd 8,50

43,10

## Menü IV

Bürgermeistersuppe mit Weißwurstradl 5,90

Rindsroulade in Burgundersauce, eingelegter Birne und Kartoffelpüree mit gebräunten Butterzwiebeln 21,80

Topfen-Palatschinken mit Punschsauce 7,90

35,60

**Fisch:** Isartaler Saiblingsfilet auf bayerischem Kartoffel-Ratatouille 22,00

**Vegetarisch:** Gemüsestrudel auf Tomaten-Aprikosenragout mit mariniertem Rucola und Walnüssen 11,90

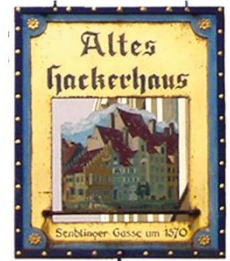
Schwammgerl der Saison in Petersilienrahm und Semmelknödel 14,50

**Vegan:** Italienisches Grillgemüse auf Kokos-Curry-Risotto 14,50

**Gern**e können Sie sich auch Ihr Menü aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen.

Die Preise sind inkl. MwSt. in EUR und Bedienungsgeld





# Bayrisches Buffet „König Ludwig“

Am Tisch zingesetzt

Brezn, Portion Butter 3,00 / Person

## Kalte Vorspeisen

Zitronen gebizter Lachs mit Weißwurst-Senfsauce, zarte Heringjungfrauen mit Apfel-Zwiebeljoghurt, Tölzer Bauerng'räucherts, Münchner Wurstsalat von Regensburgern, Andy's Mini-Flzischpflanzlerl mit Senfereme, Radispiralen und Radiseserl

12,00 / Person

## Salate

Spekkrautsalat, Altmünchner Kartoffelsalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Dill-Gurkensalat mit Sauerrahm, gezupfte Blattsalate der Saison, unsere Salatsauce, Mezerrttichdressing und Essig-Öl pur

6,00 / Person

## Warme Gerichte

Würstelvariation aus der hauszigenen Metzgerzi mit verschieden Senfe, knuspriges Spanferkel mit Dunkelbiersauce, Brathendlhaxerl in Rosmarinbutter gebraten, Käsespätzle mit braunen Zwiebeln und Birne (veget.), Reiberdatschi mit scharfen Mezerrttichquark (veget.), Sauerkraut, Apfelblaukraut, kleine Kartoffelknödgel

18,00 / Person

## Käse

Bayrisches Käsepotpourri mit Obazda in süßer und saurer Begleitung, kleiner Gebäckauswahl, Feigensenf, Trauben, Trockenfrüchte, Radiseserl, Cornichons, Silberzwiebeln

## Brot

Verschiedene Brotsorten 2,00 / Person

## Dessert „Süße Sünde“

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit einem Kompott-Potpourri: Birne Apfel, Preiselbeeren, Zwetschge

9,00 / Person

56,00

Dieses Buffet servieren wir Ihnen gerne ab 60 Personen

Die Preise sind inkl. Mwst. in EUR und Bedienungsgeld



# Buffet

# München International



## Am Tisch zingestellt

Brotauswahl, dreierlei Schmiragen 3,00 / Person

## Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapern-Kirschen und Cherrytomaten, Honigmelone mit Mailänder Salami, Geflügelsalat in Curry-Joghurt und Ananas, Tomaten und Mozzarella mit Basilikum Pesto und Balsamico, Gemüse Antipasti mit Dattel-Vinaigrette, Scharfe Garnelen auf Wasabi Humus, Rauchlachs-Rosen mit Mezzeztich-Äpfelsalat

15,00 / Person

## Salate

Couscous Salat mit Gurke und Koriander, Tomaten-Äpfelsalat, Kartoffelsalat „Bavaria“, gezupfte Blattsalate der Saison, unsere Salatsauce, Mezzeztich Dressing, Essig-Öl pur

7,00 / Person

## Warme Gerichte

Knusprig gebratene Ente mit Sellerie und Orangen, Schweinefilet-Medailon in Pilz-Chardonnay-Rahmsauce, Rindfiletspitzen „Stroganoff“, „Bay-Thai-Vegi“-bayerisch-thailändisches Gemüsecurry (scharf, veget.), gebackene Garnelen mit Limetten-Magonnaise, Basmatirizis, Kartoffel-Bimengratin, kleine Semmelknödel, Chianti-Blaukraut

22,00 / Person

## Käse

Ausgesuchte Käsauswahl, Feigensenf, Nüsse, Sultanatrauben, Radieserl, kleine Brotauswahl

6,00 / Person

## Dessert „Süße Verführung“

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Mousse au chocolat, Fruchtsalat mit Schuss, Bayerisch Creme mit Himbeermark

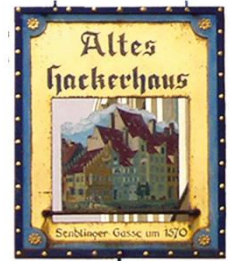
9,00 / Person

62,00

**Dieses Buffet servieren wir Ihnen gerne ab 80 Personen**

Die Preise sind inkl. Mwst. in EUR und Bedienungsgeld

# Gemeinsam bayerisch Essen wie zuhause



Alle Speisen werden tischweise serviert, jeder nimmt sich, was uns soviel er mag

## Vorspeisen auf dem Brettl

Geschnittes Rohwurst, Leberkäs, feine Leberwurst, Griebenschmalz, Emmentaler,  
Obazda, Bierradi, Radiszl, Essiggurken, Butter, Bauernbrot

15,00 / Person

## Schmankzl Rindl

Schwanzbraten, Fleischpflanzerl, Bratwürstl, Gemüsestrudel im Rindl, dazu 2 erlzi Knödel,  
Sauerkraut und Dunkelbiersauce

22,00 / Person

## Christine Stiffl's unwiderstehliche Süßspeisenztagl

Karamellisierter Kaiserschmarrn, Zwetschgen und Preiselbeerrenöster, Apfelküchlerl mit Zimt-  
Zucker und Vanillesauce, Bayerisch Creme mit Himbeermark, Mousse au chocolat mit  
Mandlerne

11,00 / Person

48,00

# Nach der Speisung



## Spirituosen

Obstler	2 cl	4,90
Haselnuss schnaps	2 cl	5,90
Ramazotti	4 cl	6,40
Himbeergeist	2 cl	5,90
Williamsbirne	2 cl	6,90
Marillenschnaps	2 cl	6,90
Zwetschgenbrand	2 cl	6,90
Grappa	2 cl	5,90
Jägermeister	2 cl	5,90
Rachengurgler	4 cl	6,50
Wodka	2 cl	4,90
	0,7l	68,00
Scotch Whiskey	4 cl	5,90

## Longdrinks

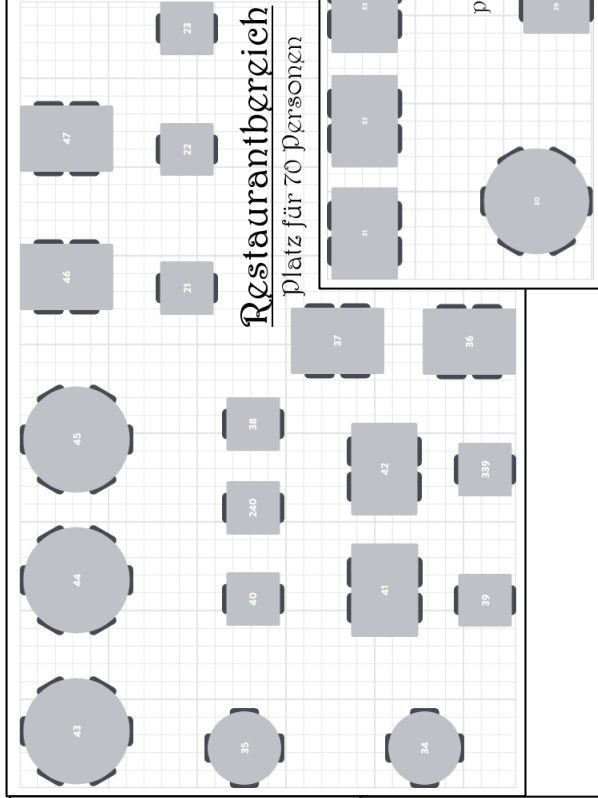
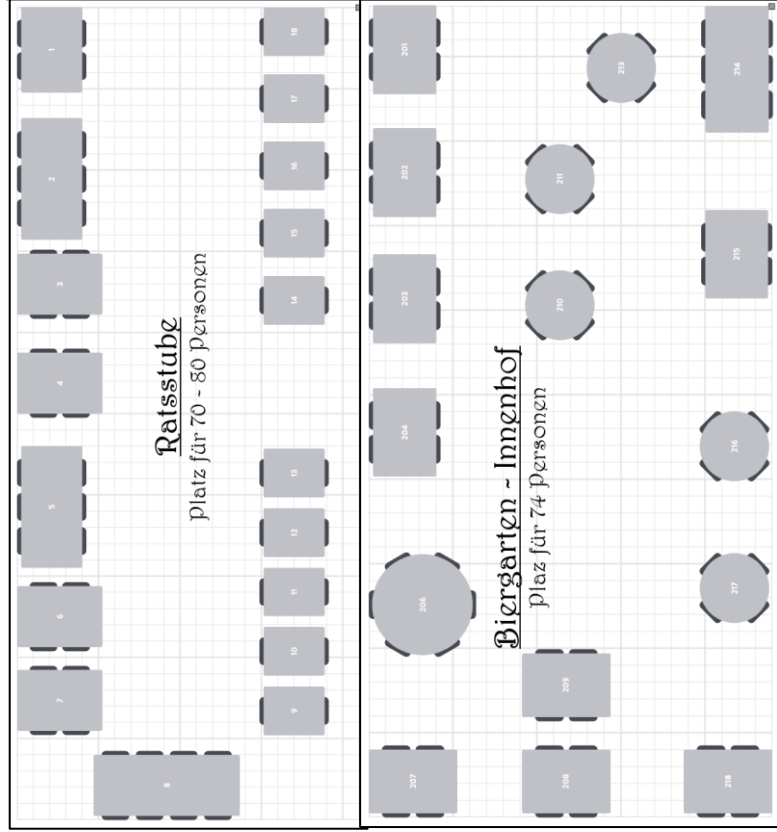
Gin Tonic	0,5l	7,80
-----------	------	------

## Warmes

Latte Macchiato	4,20
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	4,20
Tasse Kaffee	3,50
Hafel Kaffee	3,90
Espresso	2,90

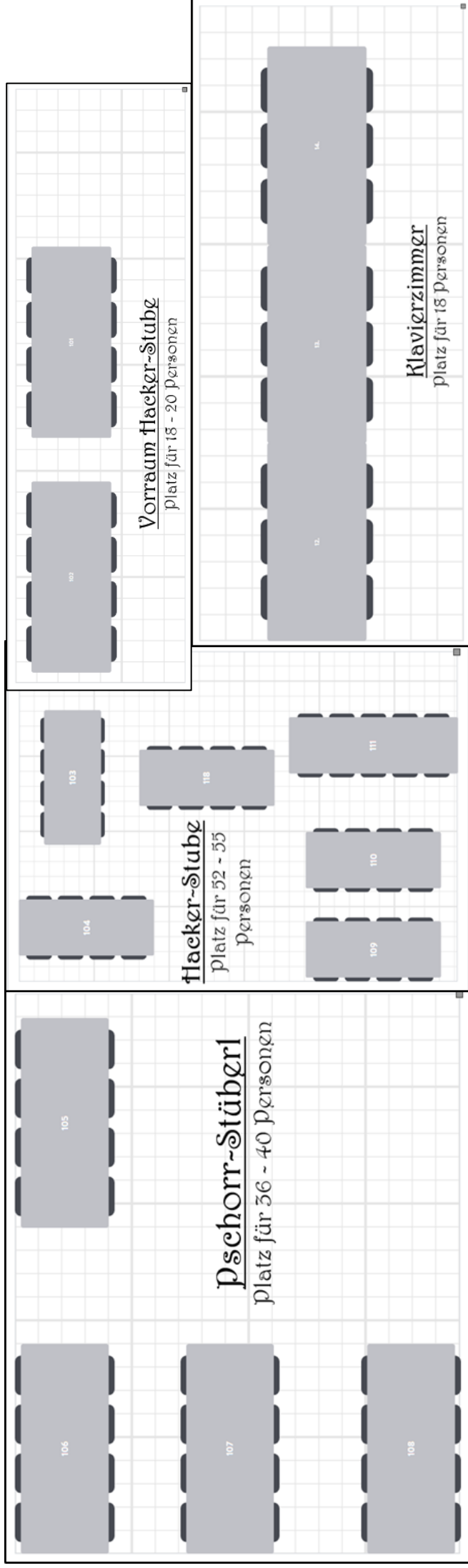
Mwst. in EUR und Bedienungsgeld

# Raumplan Erdgeschoss



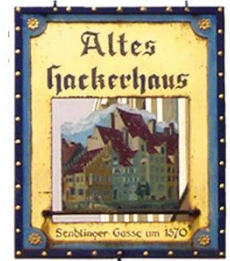


# Raumplan Untergeschoss



Die Räumlichkeiten des Untergeschosses können alle miteinander verbunden werden.  
Somit haben Sie dann insgesamt Platz für 130 Personen.

# Allgemeines Zur Veranstaltung



## Zusatzkosten pro Stück

Menükarten 1,50

Stoffservietten 2,00

Stoffservietten (Doppelfächer) 2,50

Tischdecken 3,00

Stehische mit Flüssen 24,00

## Blumenschmuck

Auf Anfrage

## Weihnachtsdekoration

Tannenzweige, Mandarinen, Nüsse kostenlos

Weitere Dekorationswünsche auf Anfrage

## Kuchen und Torten

Gerne geben wir Ihnen unseren Kontakt

Sie können gerne Ihren eigenen Kuchen oder Torten zur Veranstaltung mitbringen.

Tellergeld pro Gast 2,00

## Korkgeld

Sie möchten Ihr Lieblingsgetränk mit zur Veranstaltung bringen: Korkgeld

Pro Flasche Wein 15,00 Pro Flasche Prosecco/Sekt 18,00 Pro Flasche Champagner 22,00

## Allergien und Zusatzstoffe

Bitte informieren Sie uns über etwaige Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten Ihrer Gäste im Voraus

## Verlängerungspauschal

Ab 1.00 150,00 pro angefangener Stunde

## Preise, Zahlungsmodalitäten und Stornofristen

Entnehmen Sie bitte unseren AGB's