

Verehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant.

Wir haben für Sie eine aufeinander abgestimmte Auswahl an Menüvorschlägen vorbereitet, die Ihnen helfen soll, Ihrer Veranstaltung den richtigen Rahmen zu geben.

Die vorliegenden Menüvorschläge gelten für gemeinsame, einheitliche Essen ab 10 Personen, Änderungen aufgrund der Marktlage vorbehalten.

Unsere Arrangements sind als Anregung gedacht und können jederzeit nach Ihren Wünschen von uns umgestaltet werden. Gerne stellen wir Ihnen auch ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Menü zusammen.

Selbstverständlich bilden diese Vorschläge nur einen Teil der Möglichkeiten unseres Hauses ab.

Damit wir Ihnen die ausgewählte Menüfolge in optimaler Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl 8 Tage und die genaue Anzahl der Gäste spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie für Ihre Veranstaltung wünschen. Sollten Sie dennoch ein Menü á-la-carte vorziehen, so lassen Sie sich bitte unsere aktuelle Karte geben.

Wir hoffen Sie bald bei uns Begrüßen zu dürfen und freuen uns auf Ihren Besuch,

Das ganze Weinhaus Neuner Team

Andreas Feuerstein und Natalino Esposito

Wir über uns

Andreas Feuerstein

Küchenchef und Inhaber

Weinhaus Neuner

- 1980 Kochlehre in Nürnberg
- 1 Sterne Restaurant Wilder Mann in Passau
- 1 Sterne Restaurant Säumerhof in Grafenau
- Restaurant Prielhof in München
Meisterprüfung
- Küchenchef auf der Segeljacht SY Sea Cloud
- 1991 Küchenchef im Weinhaus Neuner
- seit 1998 Inhaber und Küchenchef Weinhaus Neuner

Natalino Esposito Acanfora

Küchenchef und Inhaber

Weinhaus Neuner

- 1986 Kochlehre in München
- Restaurant Halali in München
- 1 Sterne Restaurant Hotel Königshof München
- Hotel Adlon in Berlin
- Küchenchef im Restaurant Schloß Hohenkammer
- seit 2005 Inhaber und Küchenchef Weinhaus Neuner

Als Ansprechpartner im Service stehen Ihnen zur Verfügung:

Restaurantleiter

Herr Guido Wenzel

Stellvertretende Restaurantleiter

Herr Markus Rempik und Frau Astrid Halla

Bei Veranstaltungen jeglicher Art können Sie auch an Sonn- und Feiertagen in unsere Weinstube mit bis zu 50 Personen oder im Restaurant mit bis zu 100 Personen feiern und auf Wunsch stellen wir Ihnen ein individuelles Menü zusammen. Gerne bewirten wir Sie auch bei Ihrer privaten Feier zu Hause oder im Büro.

Zum Aperitif und Stehempfang

bieten wir folgende Gabelbissen kalt und warm an :

Dreierlei Gefüllte Cornetti

- Meerrettichmousse mit Lachstatar 1.30 €
- Paprikacreme mit Kalbstatar 1.30 €
- Basilikumcreme mit Tomatenkompott (Vegetarisch) 1.30 €

Dreierlei Bruscetta

- mit Pesto 1.30 €
- mit Oliventapenade 1.30 €
- mit Tomaten 1.30 €

Parmesanpolenta

1.60 €

mit Mailänder Salami

Hausgemachte Leberwurst

2.30 €

im Laugengebäck

Grüner Obatzter (mit Basilikum und Kräutern)

2.00 €

im Laugengebäck

Kleine Kalbfleischpflanzerl

2.30 €

mit mariniertes Kartoffel

Warme Gabelbissen

Thunfisch Paprikaquiche 1.50 €

Kürbisquiche 1.50 €

Menüvorschläge

Winter 2009/10

MENÜ 1

Feldsalat mit Kartoffeldressing

geröstetem Speck und Croûtons

oder

Kürbisrahmsuppe mit Ingwer und Croûtons

* * * *

Geschmortes Lammragout vom „Gutshof Polting“

mit gebratenem Gemüse und Olivengnocchi

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Kartoffel-Schwarzwurzelragout , Schnittlauch und Balsamicosauce

* * * *

Lauwarme Walnußtarte

mit eingelegten Quitten und weißem Kaffeeis

42.00 €

MENÜ 2

Lachstatar und Meerrettichmousse

mit marinierter Roter Bete und Schnittlauchvinaigrette

oder

Rahmsuppe von Petersilienwurzeln mit Gambas

* * * *

Knusprige Bayerische Bauernente

mit Blaukraut , Apfel-Preiselbeerragout und Steinpilz-Serviettenknödel

oder

Kabeljaufilet mit einer Petersilienkruste

mit Lauch im geräucherten Kartoffelfond

* * * *

Geeister Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Vanilleschaum

42.00 €

MENÜ 3

Fasanenmousse mit schwarzer Trüffelvinaigrette
und Feldsalat

* * * *

Essenz vom Ochsenzahn mit Gemüse und Grießnockerl

* * * *

Zweierlei vom Schwäbisch-Hällischen-Schwein
mit Artischocken-Kartoffelgröstl und Tomaten-Kräuterjus
oder

Gefülltes Lachsforellenfilet
auf Erbsenpüree mit Champagnersauce und Strohkartoffeln

* * * *

Quitten-Proseccosüppchen
mit lauwarmen Mandelküchlein und Kakaosorbet

46.00 €

MENÜ 4

Gebratene Riesengarnelen

auf Sprossen - Gemüsesalat und Curryschaum

* * * *

Paprikaravioli mit geschmortem Kaninchen

Pinienkernen und Parmesan

* * * *

Hirschkalbsfilet rosa gebraten mit Pilzen

Wacholderrahmsauce , Wirsing , Preiselbeeren und Schupfnudeln

oder

Weiser Heilbutt mit einer Trüffelkruste

auf Rahmspinat mit Proseccosauce und Bio-Kartoffeln

* * * *

Orangen-Schokoladenmousse

mit Ananasragout und Champagnereis

52.00 €

MENÜ 5

Parfait von der Gänsestopfleber

mit schwarzen Nüssen und Portweingelé

* * * *

Ausgelöste Riesengarnele

mit cremiger Tomatenpolenta und Rucolafond

* * * *

Rinderfilet rosa gebraten auf Steinpilzcanneloni

mit Selleriepüree und Portweinsauce

oder

Filet vom Loup de mer groß gebraten

auf Perlgrauen-Tschenkrebsrisotto , Blattspinat und Krustentierjus

* * * *

Warmer Schokoldentropfen

mit Orangen-Passionsfruchtsalat und Sauerrahmeis

56.00 €

Vegetarisches Menü

Rotes Paprikamousse mit Auberginentatar

Basilikum und Rucolasalat

* * * *

Perlgraupenrisotto mit Kürbis

* * * *

Gefüllte Spinat - Nudelrolle

mit confierten Tomaten und gebratenen Kräutersaitlingen

* * * *

Dessert aus den Menüvorschlägen

(bitte aussuchen)

42.00 €

Oder und zusätzliche Gänge á 8.00 €

Mit Ricotta und Blattspinat gefüllte Dinkel Crespelle

mit Tomaten und Parmesan überbacken

* * * *

Gebratener Servietten - Gorgonzolaknödel

auf einem Pilzgoulasch mit Spinatsauce



Aperitif und Weinempfehlung €

Hauscocktail „Weinhaus Neuner“		
Hausgemachter Holunderblütensirup mit Sekt aufgegossen	0,1 l	6.00
Quittensecco		
Sekt von fränkischen Quitten	0,1 l	6.00
Alkoholfreier Cocktail	0,1 l	6.00
Glas Prosecco di Conegliano,Valdobbiadene	0,1 l	6.00
Glas Cremant de Loire		
Bouvet Ladabay	0,1 l	6.00

Weine

Weiß

2007 Riesling / “Unplugged” / Kabinett / trocken	0,75 l	23.00
Weingut Tesch / Nahe		
2007 Ayler Kupp	0,75 l	26.00
Riesling / Hochgewächs / trocken / Margarethenhof Weingut Weber		
2007 Pinot Grigio / D.O.C.	0,75 l	26.00
Vigneti Pittaro		
2007 Rosensteig / Grüner Veltliner	0,75 l	29.00
Weingut Geyerhof		

Rot

2005 Salento / Negroamaro	0,75 l	25.00
Cantine due Palme / Apulien		
2006 Zweigelt Barrique	0,75 l	32.00
Weingut Kurt Angerer		
2007 Ahrweiler / Spätburgunder / Qba / trocken	0,75 l	29.00
Weingut J.J. Adeneuer		
2006 Barbera d’Alba / Ruvei / D.O.C.	0,75 l	32.00
Marchesi di Barolo		

RESTAURANT WEINHAUS NEUNER

Herzogspitalstraße 8 | 80331 München | Tel.: 089 2 60 39 54 | Fax: 089 2 66 933 | www.weinhaus-neuner.de
Inhaber: Andreas Feuerstein & Natalino Esposito | FEU-RAU Gast. GmbH | München HRB 93734 • Steuer-Nr.:143/811/21546