Gandl

F E I N K O S T S P E I S E N B A R



Wichtige Hinweise für Ihre gemeinsame Menüauswahl

Um Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau zu garantieren, bitten wir Sie, die folgenden Details für Ihre Planung zu berücksichtigen:

Ab einer Gesellschaft von **10 Personen** entscheiden Sie sich bitte für ein **einheitliches Menü** für Ihre gesamte Runde. Diese Harmonie im Ablauf ermöglicht es unserem Küchenteam, jedes Gericht mit absoluter Perfektion und handwerklicher Präzision zeitgleich zu servieren.

Selbstverständlich bieten wir Ihren vegetarischen Gästen ab einer Anzahl von 5 Portionen eine feine, separate Menüfolge an.

Auf Allergien oder Unverträglichkeiten nehmen wir sehr gerne Rücksicht. Bitte teilen Sie uns diese Wünsche rechtzeitig im Vorfeld mit, damit wir individuelle Alternativen vorbereiten können.

Um die Frische und Verfügbarkeit unserer erlesenen Zutaten zu sichern, bitten wir Sie um die Bekanntgabe Ihrer finalen Menüauswahl bis **eine Woche vor Ihrer Veranstaltung**.

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihre private Festlichkeit oder Ihr geschäftliches Entree zu einem glanzvollen und rundum gelungenen Erfolg zu machen.

St.-Anna-Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ E-Mail. info@gandl.de

HypoVereinsbank: IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX ~ Ust.Id Nr.: DE 172496490 ~ St.Nr.: 325/306 21

www.gandl.de

FEINKOST SPEISEN BAR



Important information regarding your menu selection

To ensure an unforgettable, high-level culinary experience for you and your guests, we ask that you consider the following details when planning:

For parties of **10 or more**, we kindly request that you select a **single, unified menu** for the entire group. This consistency allows our kitchen team to serve every dish simultaneously with absolute perfection and precision craftsmanship.

Naturally, for groups requiring 5 or more vegetarian meals, we offer a refined, separate menu option.

We can accommodate any allergies or dietary intolerances. Please inform us of these requirements well in advance so that we can prepare suitable alternatives.

To guarantee the freshness and availability of our premium ingredients, we ask that you to confirm your final menu selection **one week prior to your event.**

It is our heartfelt priority to ensure your private celebration or corporate gathering is a spectacular and resounding success.

St.-Anna-Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ E-Mail. info@gandl.de

HypoVereinsbank: IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX ~ Ust.Id Nr.: DE 172496490 ~ St.Nr.: 325/306 21

www.gandl.de

F E I N K O S T S P E I S E N B A R

Weihnachtsmenü 1

Zarter Feldsalat mit einem leichten Himbeer-Balsamico-Dressing,
dazu lauwarm karamellisierte Birnen und knusprig gebackener Ziegenkäse, Port. 19,90 €

Tender lamb's lettuce with a light raspberry-balsamic dressing,
served with lukewarm caramelized pears and crispy baked goat's cheese

*~ *~ *~ *

Feine Kastaniensuppe mit Bailey´s Aroma, Port. 11,50 €

Fine chestnut soup with Bailey's flavour

*~ *~ *~ *

Saftig gebratene Entenbrust-Tranchen mit einer feinen Orangensauce,
dazu selbstgemachtes Apfelblaukraut und cremiges Kartoffelgratin, Port. 31,80 €

Juicy roasted duck breast slices with a fine orange sauce,
served with homemade apple red cabbage and creamy potato gratin

*~ *~ *~ *

Weihnachtliches Halbgefrorenes mit feiner Spekulatiusnote,
begleitet von lauwarmen, leicht marinierten Zimt-Pflaumen und etwas Bourbon-Vanillesauce,
Port. 12,50 €

Christmas semi-frozen with a fine ginger bread note
accompanied by lukewarm, lightly marinated cinnamon plums and some bourbon vanilla sauce

4-Gänge-Menü pro Person 73,00 €

Kaffee und Digestif

Gandlbrot, täglich frisch gebacken mit Butter und Aufstrich, 3,00 € pro Teller

Oven fresh Gandl bread with butter and dip, 3,00 € per plate

St.-Anna-Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ E-Mail. info@gandl.de

HypoVereinsbank: IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX ~ Ust.Id Nr.: DE 172496490 ~ St.Nr.: 325/306 21

www.gandl.de

F E I N K O S T S P E I S E N B A R

Weihnachtsmenü 2

Cevice vom Thunfisch
mit roten Zwiebeln, Koriander und weihnachtlich roten Granatapfelkernen angerichtet
Port. 24,90 €

Cevice of tuna fish
served with red onions, coriander and Christmas red pomegranate seeds

*~ *~ *~ *

Cremige Schwarzwurzel-Pastinaken-Suppe mit fruchtigen Orangenfilets & Walnüssen,
Port. 11,90 €

Creamy salsify parsnip soup with fruity orange fillets & walnuts

*~ *~ *~ *

Medaillons von der Hirschkuh mit einer kräftigen Kirsch-Portwein-Jus
dazu geschmorter Preiselbeer-Spitzkohl und feines Selleriepüree, Port. 41,50 €

Tenderly braised hint with cherry-port sauce,
served with braised pointed cabbage with cranberries and fine celery puree

*~ *~ *~ *

Mi-Cui au Chocolat mit flüssigem Kern
serviert mit roten Früchten und Bourbon-Vanille-Creme, Port. 12,80 €

Mi-Cui au Chocolat with liquid core served with red fruits and bourbon vanilla cream

4-Gänge-Menü pro Person 88,00 €

Kaffee und Digestif

Gandlbrot, täglich frisch gebacken mit Butter und Aufstrich, 3,00 € pro Teller

Oven fresh Gandl bread with butter and dip, 3,00 € per plate

St.-Anna-Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ E-Mail. info@gandl.de

HypoVereinsbank: IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX ~ Ust.Id Nr.: DE 172496490 ~ St.Nr.: 325/306 21

www.gandl.de

F E I N K O S T S P E I S E N B A R

Weihnachtsmenü 3

Zart geräucherte Entenbrust & fruchtig-herbes Cassis-Sorbet
garniert mit frischem Granatapfel und Wildkräutersalat, Port. 21,50 €

Delicately smoked duck breast & fruity-tart cassis sorbet
garnished with fresh pomegranate and wild herb salad

*~ *~ *~ *

Cremiges Carnaroli-Risotto
mit feiner Zitronennote und Lamellen vom schwarzen Winter-Trüffel, Port. 19,50 €

Creamy Carnaroli risotto with a fine lemon note and black winter truffle slices

*~ *~ *~ *

St. Pierre Filet auf der Haut gebraten an geschäumter Yuzu beurre blanc
auf pochierten Gemüse-Julienne und cremiger Safran-Kartoffel-Mousseline, Port. 34,90 €

Fillet of John Dory fried on the skin on foamed Yuzu beurre blanc
on poached vegetables and creamy potato mousseline with saffron

*~ *~ *~ *

Eine weihnachtlich gewürzte Bratapfel-Panna Cotta
mit einem spritzigen Sorbet und gesalzenem Karamell-Crumble, Port. 13,80

A Christmas-spiced baked apple panna cotta
with a tangy sorbet and salted caramel crumble

4-Gänge-Menü pro Person 87,00 €

Kaffee und Digestif

Gandlbrot, täglich frisch gebacken mit Butter und Aufstrich, 3,00 € pro Teller

Oven fresh Gandl bread with butter and dip, 3,00 € per plate

St.-Anna-Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ E-Mail. info@gandl.de

HypoVereinsbank: IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX ~ Ust.Id Nr.: DE 172496490 ~ St.Nr.: 325/306 21

F E I N K O S T S P E I S E N B A R

Weihnachtsmenü 4

Ikarimi Lachs aus norwegischen Fjorden
mit Rote-Bete-Variation, Meerrettichcreme und Blutampfer, Port. 24,90 €

Ikarimi salmon from Norwegian fjords
with a variation of beetroot, horseradish cream, and red-veined sorrel

*~ *~ *~ *

Schaumsuppe von gelben Linsen mit Birne und hausgemachtem Gänseleber-Raviolo
Port. 12,90 €

Yellow lentil velouté with pear and a homemade foie gras raviolo

*~ *~ *~ *

Zarter Rehrücken im Crêpe-Mantel
Mit glaciertem Speck-Rosenkohl, feinen Fingernudeln und Wild-Jus, Port. 39,90 €

Tender saddle of venison wrapped in a crêpe crust
With glazed bacon-wrapped Brussels sprouts, delicate finger pasta, and game jus

*~ *~ *~ *

Champagnermousse mit Macaron und Champagnergelee, Port. 12,90 €

Champagner-Mousse mit Macaron und Champagner jelly

4-Gänge-Menü pro Person 85,00 €

Kaffee und Digestif

Gandlbrot, täglich frisch gebacken mit Butter und Aufstrich, 3,00 € pro Teller

Oven fresh Gandl bread with butter and dip, 3,00 € per plate

St.-Anna-Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ E-Mail. info@gandl.de

HypoVereinsbank: IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX ~ Ust.Id Nr.: DE 172496490 ~ St.Nr.: 325/306 21

F E I N K O S T S P E I S E N B A R

Vegetarisches Weihnachtsmenü

Ab 5 Personen

Up to 5 persons

Zarter Feldsalat an einem leichten Himbeer-Balsamico-Dressing, dazu lauwarm karamellisierte Birnen und knusprig gebackener Ziegenkäse, 19,90 €

Tender lamb's lettuce with a light raspberry balsamic dressing,
served with lukewarm caramelized pears and crispy baked goat's cheese

*~ *~ *~ *

Feine Kastaniensuppe mit Bailey´s Aroma, Port. 11,50 €

Fine chestnut soup with Bailey's flavour

*~ *~ *~ *

Cremiges Carnaroli-Risotto
mit feiner Zitronennote und Lamellen vom schwarzen Winter-Trüffel, Port. 29,50 €

Creamy Carnaroli risotto with a fine lemon note and black winter truffle slices

*~ *~ *~ *

3-Gänge-Menü pro Person 59,00

Kaffee und Digestif

Gandlbrot, täglich frisch gebacken mit Butter und Aufstrich, 3,00 € pro Teller

Oven fresh Gandl bread with butter and dip, 3,00 € per plate

St.-Anna-Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ E-Mail. info@gandl.de

HypoVereinsbank: IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX ~ Ust.Id Nr.: DE 172496490 ~ St.Nr.: 325/306 21

www.gandl.de

F E I N K O S T S P E I S E N B A R

Weine / Wine

In vino veritas - Durst ist Schlimmer als Heimweh

Wir laden Sie herzlich ein, unsere vielfältige Weinkarte zu entdecken! Bei uns können Sie nicht nur italienische Klassiker genießen, sondern auch erlesene Weine aus Österreich, Frankreich und natürlich Deutschland. Unser Schwerpunkt liegt auf den besten Weinen Italiens, aber wir haben auch eine sorgfältige Auswahl an Weinen aus anderen renommierten Weinregionen.

Lassen Sie sich von unseren Empfehlungen inspirieren und finden Sie den perfekten Begleiter zu Ihrem Menü. Wir freuen uns darauf, Ihnen ein unvergessliches Genusserlebnis zu bieten!

We cordially invite you to discover our diverse wine list!
Here you can enjoy not only Italian classics, but also exquisite wines from Austria, France, and, of course, Germany. Our focus is on the finest wines from Italy, but we also have a carefully selected choice of wines from other renowned wine regions.

Let our recommendations inspire you and find the perfect accompaniment to your meal.
We look forward to offering you an unforgettable culinary experience!

Unsere komplette Getränke & Wein-Auswahl finden Sie unter:

You can find our complete drinks and wine selection at:

https://www.gandl.de/speisekarte/abendessen-im-gandl

Bitte teilen Sie uns bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn Ihre Wahl mit.

Please let us know your choice 7 days before the event.

St.-Anna-Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ E-Mail. info@gandl.de

HypoVereinsbank: IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX ~ Ust.Id Nr.: DE 172496490 ~ St.Nr.: 325/306 21

www.gandl.de

Kurze Notizen für Ihre Weihnachtsfeier

***Set up**:*	*Tafeln entsprechend der Personenzahl nach Verfügbarkeit im Restaurant.*
Ausstattung:	*Eine Menükarte kostet 1,50 €.* *Tellergeld berechnen wir mir 2,50 € pro Person bei eigenen Kuchen oder Torten.*
Weine:	*Gerne organisieren wir eine kleine Weinverkostung.* *Offene Flaschenweine probieren Sie gratis.* *Für Flaschenweine 0,75 ltr bis 30,00 € berechnen wir den Ladenpreis.* *Für Flaschenweine 0,75 ltr ab € 30,00 berechnen wir den Kartenpreis abzüglich 20%.* *Damit wir Ihren Favoriten auch ausreichend im Haus haben, geben Sie uns Ihre Auswahl bis eine Woche vor der Veranstaltung durch.* *Für eigene Weine berechnen wir ein Korkgeld von 20,00 € pro 0,75 ltr Wein, 25,00 € pro 0,75 ltr Schaumwein und 35,00 € pro 0,75 ltr Champagner.*
Menü:	*Bitte teilen Sie uns Ihren Menüwunsch bis eine Woche vor der Veranstaltung mit. Sonderwünsche (Allergien oder Unverträglichkeiten) versuchen wir zu berücksichtigen. Bitte geben Sie uns hier im Vorfeld Bescheid Änderungswünsche direkt am Abend der Veranstaltung setzen wir gerne gegen einen Aufpreis für Sie um.*
***Probeessen**:*	*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir ein Probeessen zum normalen Preis berechnen.*
Dekoration:	*Das Restaurant Gandl präsentiert sich in traditionell-festlichem Gewand mit liebevollen Akzenten, zahlreichen Kerzen und einem Christbaum.*
Nachtzuschlag:	*Ab 01:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe von 250,00 € pro angefangene Stunde.*
Aufenthalt	*Haben Sie für Ihre Veranstaltung zum Mittagessen gebucht, legen wir eine Verweildauer bis 17.00 Uhr zugrunde. Danach beginnt das Mise en Place für den Abendservice.* *Bitte beachten Sie bei der Planung Ihrer Abendveranstaltung, dass die Schichtzeit Unserer Mitarbeiter von 10 Stunden nicht überschritten wird. Ggf. teilen wir gegen Aufpreis eine zweite Schicht ein. Sollten nach Ende der Veranstaltung unseren Mitarbeitern keine öffentlichen Verkehrsmittel mehr zur Verfügung stehen, werden wir die anfallenden Fahrtkosten mit Ihnen verrechnen.*

St.-Anna-Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ E-Mail. info@gandl.de

HypoVereinsbank: IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX ~ Ust.Id Nr.: DE 172496490 ~ St.Nr.: 325/306 21

www.gandl.de