



WEIHNACHTEN
2021





APERITIFS

Glühender Empfang bei den Biermännern

In der Weihnachtszeit findet der Aperitif im Brunnenhof
oder an der Bar statt.
Weihnachtlich. Winterlich. Gemütlich.

echt bayerisch. einfach gut.

APERITIF. HEISS. KALT.

DER BIERMANN – hauseigenes naturtrübes Kellerbier	0,33l	EUR	4,20
Glühwein oder alkoholfreier Punsch	Tasse	EUR	4,50
Prosecco Spumante Brut Treviso DOC Bertoldi	0,1l	EUR	6,50
Pinot Rosé Spumante 'Bertoldi'	0,1l	EUR	7,00
Excellence Brut Blanc AOC Crémant de Loire	0,1l	EUR	8,50
ALKOHOLFREI			
FRUCHTSECCO WEISS VON JÖRG GEIGER Wiesenobst- Holunderblüte - Kräuter	0,1l	EUR	5,50
FRUCHTSECCO ROSÉ VON JÖRG GEIGER Boskoop Apfel – Rose – Himbeere	0,1l	EUR	5,50
CHAMPAGNER BRATBIRNE alkoholfrei von Jörg Geiger	0,1l	EUR	9,50

Gasthaus DER BIERMANN

echt bayerisch. einfach gut.

mail@gasthausbiermann.de // Tel. 089 945 39 515

www.gasthausbiermann.de



FINGERFOOD

Vorspeisen

	Preise pro Person
Bayerische Bruschetta auf Laugenstangerl	3,00
Gemüsetatar in Kräuterschmand, Kartoffelblini	3,10
Rote-Bete-Salat mit Krendressing, rosa Kalbstafelspitz	3,50
Kürbissalat mit Nashi Birne und Pekannüssen	3,50
Kalbstatar mit gebackener Kaper, Wachtelei, Semmelknödelchip	3,80

Hauptgänge

	Preise pro Person
Karotten-Vanille-Süppchen	3,30
Steinpilzrisotto mit Grana Padano	3,80
Gebackene Ochsenschwanzpraline auf rote Bete Püree	4,10
Rosa Entenbrust auf Preiselbeer-Rotkraut, Serviettenknödel	4,50
Gebratene Riesengarnele auf Ananas-Kardamom-Chutney	4,60

Desserts

	Preise pro Person
Panna Cotta mit Himbeermark	2,10
Ofenschlupfer mit Vanillesoße	2,50
Bayerisch Creme mit Heidelbeerkompott	2,80

Gasthaus DER BIERMANN

echt bayerisch. einfach gut.

mail@gasthausbiermann.de // Tel. 089 945 39 515

www.gasthausbiermann.de



WEIHNACHTSREINDL

Unser beliebtes Schnitzelreindl gibt es nun in der Weihnachts-Edition.

Die geselligste Variante für Ihre Feier. Wir servieren die Speisen im Bräter auf dem Tisch und Ihre Gäste bedienen sich daraus selbst.



BRATEN-REINDL

Hirschbraten in Preiselbeersöße
Wildschweinbraten in Rauchbiersöße

Speckrosenkohl, Apfelrotkraut, Semmelknödel
Kartoffelknödel, Walnusspatzen
Priselbeerbirne

EUR 23,50 pro Person



BIERMANN-REINDL

Rosa gebratene Entenbrust mit Estragonsoße
Schweinefilet im Speckmantel
Hirschbraten in Preiselbeersöße

Bayerischkraut, Apfelrotkraut, Mohnknödel, Bratkartoffeln
Kräuterspätzle, Preiselbeerbirne

EUR 28,50 pro Person



MENÜS

Sie stellen sich Ihr Menü selbst zusammen.

Wählen Sie aus den einzelnen Komponenten Ihre Essensfolge.
Bitte wählen Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menü.
Gerne können vegetarische Hauptgänge zusätzlich gewählt werden.

Vorspeisen

Carpaccio von der Süßkartoffel, feiner Feldsalat Birnen-Speck-Croutons, lauwarmes Kartoffeldressing	14,50
Gedämpftes Wallerfilet, Szegediner Weißkraut, rahmiger Gurkensalat Kürbissalat mit Nashi Birne und Pekannüssen	16,50

Suppen

Karotten-Vanille-Süppchen, Kerbelnocken	7,50
Klare Tomatenkraftbrühe mit Meerrettichklößchen	8,20
Schaumsuppe von Rucola, Walnuss-Kaiserschmarrn karamellisierte Apfelwürfel	8,50
Maronenschaumsuppe, geräucherte Entenbrust	8,70



MENÜS

Sie stellen sich Ihr Menü selbst zusammen.

Wählen Sie aus den einzelnen Komponenten Ihre Essensfolge.
Bitte wählen Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menü.
Gerne können vegetarische Hauptgänge zusätzlich gewählt werden.

Hauptgänge

Rote-Bete-Risotto, Zucchini-Karotten-Gemüse, glasierte Navetten gebackene Petersilie	16,20
Hirschgulasch, Preiselbeersöße, Mandelbroccoli hausgemachte Spätzle	17,50
Gebratener Hirschrücken im Tramenzinimantel Rahmwirsing, Rotweinkirschen, Kartoffelnocken	24,50
Rinderfiletsteak von der Allgäuer Färse, Cognac-Kerbel-Rahm Serviettenknödel, Minigemüse	26,50

Dessert

Zimteisparfait, Zwetschgenröster, weiße Schokoladenpfannkuchen	7,90
Vanilleeisparfait, warmes Kirschkompott, Florentiner	8,20
Lauwarmer Schokoladenkuchen, Apfelsorbet, marinierte Ananas	8,50
Weißes Schokoladen-Pistazien-Mousse, marinierte Beeren Schokobrownie	8,70



WINTERBUFFET

VORSPEISEN

Verschiedene Rauchlachsspezialitäten mit zweierlei Dips
Tatar vom heimischen Rind auf Reiberdatschi und Schnittlauch-Schmand
Chiemgauer Hüttenschinken, Honigschinken vom Strohschwein, Charentais-Melone
Surhaxenfleisch, Essiggemüse
Anti Pasti
Salatbar mit dreierlei Dressings
Brotauswahl, Butter

SUPPE

Kürbis-Curry-Cremesuppe, Croutons

HAUPTGERICHTE

Hirschgulasch, Preiselbeersöße, hausgemachte Spätzle
im Speckmantel gebratenes Schweinefilet, Rahmkraut
gebackene Kartoffelknödelscheiben
gebratenes Saiblingsfilet, Kartoffel-Gemüse-Ragout
Ricotta-Spinat-Ravioli, Waldpilzrahm, Grana Padano, Rucola

DESSERT

Apfelstrudel, Vanillesöße
Bayerisch Creme mit Himbeermark
Tiramisu
Trauben-Nuss-Salat
Heumilchjoghurt-Mousse, Heidelbeerkompott

EUR 46

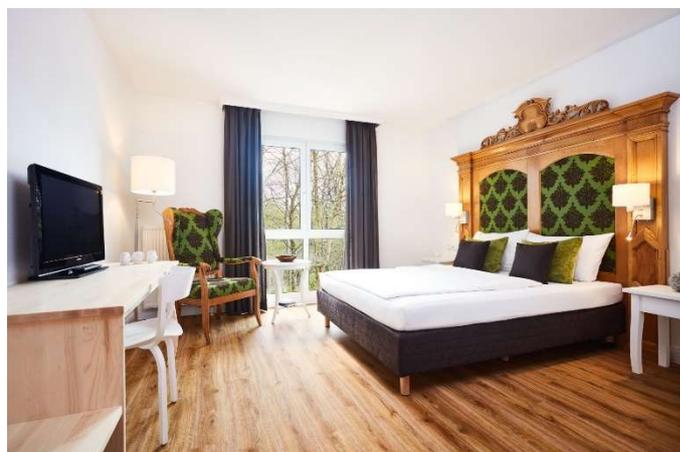
unser Winterbuffet ist buchbar ab 30 Personen

Gasthaus DER BIERMANN
echt bayerisch. einfach gut.
mail@gasthausbiermann.de // Tel. 089 945 39 515
www.gasthausbiermann.de



SCHLAFEN IM HOTEL PRINZREGENT

- + 91 renovierte Zimmer – Tradition. heute erleben.
 - + Designfußboden Eiche & Klimaanlage
 - + Boxspringbetten mit mindestens 1,40 m Bettenbreite
 - + Kostenloses WLAN im gesamten Haus
 - + Gute Erreichbarkeit mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und dem Auto
 - + umfangreiches Frühstücksbuffet
 - + Top Bewertungen
- + Hotel im gleichen Gebäude wie das Gasthaus DER BIERMANN – Zwei Unternehmen. Eine Familie.



Gasthaus DER BIERMANN

echt bayerisch. einfach gut.

mail@gasthausbiermann.de // Tel. 089 945 39 515

www.gasthausbiermann.de





IHR VERANSTALTUNGSTEAM

Gasthaus DER BIERMANN

Riemer Straße 350

81829 München

Tel: +49/89/945 39-516

Fax: +49/89/945 39-566

gastgeber@prinzregent.de

www.gasthausbiermann.de

facebook.com/gasthausbiermann

instagram.com/gasthausbiermann

Gasthaus DER BIERMANN

echt bayerisch. einfach gut.

mail@gasthausbiermann.de // Tel. 089 945 39 515

www.gasthausbiermann.de