



zum Wilde Männle

Oststraße 15
87561 Oberstdorf
Tel. 08322-4829
Fax. 08322-8099313

e-mail: info@wm-oberstdorf.de
Homepage: www.wm-oberstdorf.de

Sehr geehrter Gast,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeiten bei uns im Wilde Männle auszurichten.

Schon heute versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, dass Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste ein rundum positives Erlebnis wird.

Um einen reibungslosen Ablauf der Feier zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, sich für ein gemeinsames, einheitliches Menü zu entscheiden.
Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen.

Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke beraten wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch.
Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Mit freundlichen Grüßen,

Ihre Wirtsfamilie

Susanne Steffen & Christian Scholze



Kümmern Sie sich um **Ihre Gäste,** wir kümmern uns um den Rest.

In Oberstdorf blühen noch Tradition und Lebensfreude.
Man versteht „zu leben“ und nach Herzenslust zu genießen.
Hier ist die bayerische Gemütlichkeit schon seit Generationen zu Hause.
In dem Alt und Jung gebliebenem

„Zum Wilde Männle“

Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch und Freitag bis Sonntag ab 10:00 Uhr

durchgehend warme Küche
Von 11:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Räumlichkeiten

WM-Bar ca. 20 Plätze

Bauernstube ca. 45 Plätze

Weizenstube ca. 35 Plätze

Saal ca. 80-100 Plätze (je nach Bestuhlung)

Biergarten ca. 160 Plätze (davon 50 Plätze beheizt und mit Glas überdacht)
Kinderspielplatz mit Rutsche und Sandkasten

Das Restaurant ist über die Terrassenseite
barrierefrei zu erreichen.

Die Toiletten sind behindertengerecht und kinderfreundlich mit einem Wickeltisch
etc. ausgestattet.

Zum Begrüßung / Aperitif
Bei schönem Wetter im Freien oder unter unserem Glasdach

Prosecco Spumante	Fl.	0,75 l	17,80
Henkel Trocken	Fl.	0,75 l	21,50
Champagner Veuve Clicquot	Fl.	0,75 l	59,00

oder unser Klassiker

Spritz - Hugo`s - Prosecco-Aperol
Je Glas 4,50

Dazu kleine Häppchen

Kleine Schnittlauch- Schmalz- und Frischkäsehäppchen	pro Person	2,50
Tomaten-Mozzarellaspießchen mit frischem Basilikum	pro Person	2,50
Räucherlachstatar mit Sahnemeerrettich	pro Person	2,50
Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Dipp	pro Person	2,50
Rindertatarhäppchen mit roten Zwiebeln	pro Person	3,00
Gemüsesticks mit Creme fraîche	pro Person	3,00
Scampi-Spieße mit Limette	pro Person	4,50
Gefüllte Datteln im Speckmantel	pro Person	3,50

Zum Kaffee

Haferl Kaffee (Burkhof) 3,20
Espresso 2,00
Cappuccino 3,20
Großes Glas Eilles Tee 2,50

Hausgemachte Kuchen Stück 2,60

Unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung

Vorspeisen

Tafelspitzsülzerl mit kaltgepresstem Kernöl	9,80
Ruccolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	6,50
Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckkrusterl und Croutons	7,80
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)	9,80
Echter Büffelmozzarella aus Campana, dazu karamalisierte Tomaten und Balsamico	9,80
Carpaccio vom Oberstdorfer Weideochsenfilet mit Parmesan-Spänen	9,80
Hausgebeizter Graved-Lachs mit reschem Reiberdatschi	9,80
Räucherlachs-Frischkäse-Roulade an Salatbouquet mit Hausdressing	9,80
Rote Beete Carpaccio mit Limettendressing	7,80
Kleiner Oberstdorfer Marktsalat mit geräuchertem Forellenfilet, Parmesan, Speckgrammerln und gerösteten Vinschgerlwürfeln	9,80
Wilde Männle Gourmetsalat mit gebratenen Garnelen und Tomaten-Bruschetta	11,80

Wilde Männle Biergartenschmankerl

Wir servieren auf großen Holzbrettern als Vorspeise

Radi, Radieserl, Obatzda, Schwarzgeräuchertes, Schmalz- und Schnittlauchbrote, Leberkäse, Braten. pro Person 10,--

Suppen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	5,20
Tomatenessenz mit Ricottapralinen	5,80
Leberknödel- oder Leberspätzlesuppe	4,80
Karotten – Ingwer Süppchen mit Lachs-Frischkäse-Cracker	4,80
Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen	3,80
Kraftbrühen mit verschiedenen Einlagen z.B. Grießnockerl, Markklößchen, Speckknödel, Brätspätzle	4,80
Kürbisrahmsüppchen mit karamelisierten Kürbiskernen und steirischem Kernöl	4,80
Avocadorahmsüppchen mit sautierten Krebschwänzen und gerösteten Weissbrotwürfeln	6,80
Gazpacho (kalte Spanische Gemüsesuppe) mit Croûtons	5,80
Kartoffelsuppe mit Speckgrammerln	4,80

Warme Zwischengerichte
oder als Fisch- vegetarischer Hauptgang

	klein	groß
Pastagericht Ihrer Wahl mit Tomatensugo, Pesto, Bolognese oder Schinken-Sahnesoße	6,80	9,80
Verschiedene Risotto's nach Ihrer Wahl und Saison	7,80	10,80
Feine Bandnudeln mit frisch gebratenen Waldpilzen	9,80	12,80
Südtiroler Schlutzer mit Salbeibutter	8,80	10,80
Gebratene Asia-Nudeln mit Gemüse aus dem Wok	7,80	11,80
Knackiges Wokgemüse mit Thaiduftreis im Bananenblatt serviert	9,80	14,80
Gebratene Jakobsmuscheln auf Weißweinrisotto	17,80	22,80
Halber gebratener Hummer auf französischem Gemüse		24,00
Seezungenschleife mit Sc. Hollandaise an feinen Bandnudeln	17,80	22,80
Dreierlei von der Wachtel		18,80
Ossobucco von der Lotte auf Tagliatelle	17,80	22,80

Hauptgerichte

Schweinebraten aus der Schulter mit rescher Kruste, Dunkelbiersoße und geriebener Kartoffelknödel	9,80
Zarter Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle und Salat vom Markt	13,80
Schweinefilet Schwammersoße, Gemüse vom Markt, Eierspätzle	13,80
Gegrillte Maishähnchenbrust mit feinen Nudeln, Kräuterrahm und geschmorten Kirschtomaten	12,80
Spanferkelkotelette, geschmorter Spitzkohl und Kartoffelgratin	14,80
Filetspitzen "Stroganoff" mit Topfenspätzle	17,80
Wilde Männle Schmankerlteller: Portion von der Grillhaxe, 1/4 Bauernente, Schweinebraten, Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödel	19,80
Flugentenbrust mit Ingwer und Karamell Kokos-Rosinenreis und Schmorgemüse	16,80
Napoleon vom Weidelammrücken mit Ratatouillegemüse und Reiberdatschi	21,80
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Gemüse vom Markt und Kartoffel-Lauch-Gratin	

Das beste vom Oberstdorfer Weideochsen:

Geschmorter Ochsenbraten aus der Schulter mit Semmelknödel und Salat vom Markt	12,80
Tafelspitz gesotten mit Petersilienkartoffeln und Meerrettichsoße	14,80
Ochsenlende mit typischem Fettrand für die Saftigkeit, Kräuterbutter, Pommes frites und Salat vom Markt	17,80
Ochsenfilet dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Pfeffersoße und Röstkartoffeln und Salat vom Markt	21,80

Zum Dessert

Gebackene Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanilleeis	5,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,80
Mousse au chocolat mit marinierten Erdbeeren	6,80
Saisonale Fruchteisparfait's mit Vanille-Espuma	6,80
Kleine Portion WM-Schmarrn mit viel Rosinen, Mandeln und Apfelmus	6,80
Panna Cotta mit eingelegten Früchten	6,80
Nougat – Mousse mit marinierten Erdbeeren	6,80
Crème brûlée von der Tahiti-Vanille	6,80
Bayerisch Creme mit frischem Himbeermark	6,80
Rote Grütze mit Vanillesoße	5,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Soße	4,50
2 Palatschinken gefüllt mit Himbeeren und Pannacotta dazu eine Kugel Vanilleeis	6,80

Käse

Feine Rohmilchkäseauswahl mit Trauben und Nüssen pro Person	9,00
Hausgemachter WM-Obatzda "Der Originale" mit roten Zwiebelringen	6,80

Als Mitternachtsimbiss empfehlen wir:

Kesselfrische Weißwürste	Stück	2,00
Gulaschsuppe, dazu Hausbrot	pro Person	6,80

Fertige Menüvorschläge

„ Einzelne Komponenten können gerne
getauscht oder hinzugefügt werden „

Menü 1

Leberspätzlesuppe

Oberstdorfer Ochsenbraten, Semmelknödel und Salat vom Markt

Gemischtes Eis mit Sahne

EURO 19,80



Menü 2

Bayerische Festtagssuppe (mit drei verschiedenen Einlagen)

Gemischter Braten (Schwein & Rind) mit Kartoffelknödel und Salat vom Markt

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis

EURO 23,80,--

(mit Kalbsbraten statt Rinderbraten 4,-- Euro Aufschlag)



Menü 3

Spinatrahmsuppe mit Räucherlachsflöcken

Tafelspitz aus dem Sud mit samtiger Meerrettichsauce,
Streifen von Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

Frischer Obstsalat mit Sahne

EURO 26,--

Menü 4

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckkrusterl und Weißbrotcroupons

Kraftbrühe mit Brät�nockerl

Gefüllte Kalbsbrust mit Petersilienkartoffel und Butterkarotten

Bayerische Creme mit frischem Himbeermark

EURO 32,--



Menü 5

Zucchinirahmsuppe mit Croutons

Schweinefilet an leichter Sahnesauce mit Tagliatelle und Streifen von

Parmaschinken,

dazu Gemüse vom Markt

Fruchtcocktail mit Bourbon-Vanilleeis

EURO 25,--



Menü 6

Bayerischer Vorspeisenteller

(mit Obatzda, Bergkäse, Leberwurst, Griebenschmalz, Schinken, Radi und Radischen)

Leberspätzlesuppe

Kalbsrücken mit sautierten Waldpilzen und feinen Nudeln

Topfenpalatschinken mit Vanilleeis

EURO 39,--

Menü 7

Großer Salatteller mit Kräutern, Pinienkernen und Bruschetta

St. Pierre an Hummerschaum mit Tagliatelle

Rosa gebratenes Roastbeef mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Marktgemüse

Flan Karamell

EURO 44,--



Menü 8

Geräucherte Entenbrust an Apfel-Selleriasalat

Sorbet „Moët Chandon“ mit Minze

Zander auf Pernodsoße mit Blattspinat und kanadischem Wildreis

Eisbecher „Wilde Männle“

EURO 42,--



Menü 9

Geräucherte Wildbachforelle mit Sahnemeerrettich

Kraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen

Medaillons vom Schweinefilet in Whiskyrahm mit Eierspätzle und Gemüse

Vanilleeis mit Amarenakirschen

EURO 33,--

Menü 10

Wilde Männle Gourmetsalat mit gebratenen Garnelen und Tomaten-Bruschetta

Züricher Kalbgeschnetzeltes,

Berner Rösti

Hausgemachtes Whiskeyparfait mit frischen Früchten garniert

EURO 36,--



Menü 11

Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing und Speckkrusteln und

Weißbrotwürfeln

Kraftbrühe mit Weißwurstpralinen

Portion Kalbshaxe mit Gemüse vom Markt und Petersilienkartoffel

Ofenfrischer Rahmapfelstrudel mit Vanillesoße

EURO 34,--



Menü 12

Tafelspitzsülze mit Kernöl auf Rucola

Tomatenessenz mit Ricottapralinen

Perlhuhnbrust auf Hummer-Risotto mit Estragonrahm und Babygemüse

Dessertbuffet

EURO 54,--

Menü 13

Lachscarpaccio mit Limettenvinaigrette

Südtiroler Schlutzer mit Salbeibutter

Zitronensorbet mit Minze

Flugentenbrust rosa gebraten mit Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten

EURO 46,--



Menü 14

Carpaccio vom Angus-Rinderfilet mit Parmesanspänen und Pizzabrot

Knackiger Salat vom Markt mit sautierten Waldpilzen

Rosa gebratener Weidelammrücken, Speckbohnenröllchen und Rosmarinkartoffeln

Beschwipste, heiße Himbeeren auf Bourbon-Vanilleeis

EURO 48,--



Menü 15

Bunte Salate vom Markt, mariniert mit Himbeeressig und Walnussöl,
dazu Streifen von Barbarie-Entenbrust

Klare Ochschwanzsuppe

Tranche vom Hirschrücken auf Wacholderrahm mit Preiselbeeren und
Schupfnudeln

Marona-Bavaria (Maronenmousse mit frischen Waldbeeren)

EURO 44,--



Menü 16

Räucherlachs-Tartar an Dill-Senfsoße mit Reiberdatschi

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Wachtelei

Hirschmedaillons aus der Keule mit Speckrosenkohl und Eierspätzle

Zimteisparfait mit Zwetschgenröster

EURO 39,--



Menü 17

Hausgebeizter Graved-Lachs an Dill-Senfsoße mit Reiberdatschi

Zitronensorbet mit Minze

Fasanenbrust „Weinhändler Art“ auf Sauerkraut mit gebratenen Speck, Trauben,
Maronen und Kartoffelpüree

Geeister Kaiserschmarrn EURO 39,--

Menü 18

Gebratene Jakobsmuscheln auf Weißweinrisotto

Erdbeersorbet mit Zitronenmelisse

Dialog von Kalb- und Rindsfilet auf 2 verschiedenen Soße, mit Gemüse vom Markt
und Kartoffel-Lauch-Gratin

Dessertbuffet

EURO 59,--



Menü 19

Fränkische Kartoffelsuppe mit Sauerrahm,
Kartoffelstroh und gerösteter Petersilie

Sorbet vom weißem Pfirsich

Wilde Männle Ente mit Zimtblaukraut und geriebenen Kartoffelknödel

Gebackene Apfelraderl mit Zimtzucker und Eis

EURO 33,--



Menü 20

Frisch gebratenes Antipasti

Tomaten-Karottenrahmsüppchen mit Basilikum

Rosa gebratene Rinderlende mit Trüffelsoße und Speckkartoffelpüree

Geeister Kaiserschmarrn

EURO 46,--

Menü 21

Ceasar's Salat

(Romanesco mit Hausdressing, gebratenem Speck, Croutons und Parmesan)

Prime Rib Eye (4 Wochen Vorbestellung) vom Original Nebraska US-Beef mit
Baked Potatoes und Sour Cream

Kalifornisches Dessertbuffet

EURO 56,--



Weihnachtsmenüs

Menü 22

Carpaccioduett von Lotte und Lachs

Cassis-Sorbet mit Minze

Rinderfilet gratiniert mit Gänsetopfleber, Trüffeljus an Feigenconfis,
dazu Petersilienwurzel-Kartoffelgratin

Macadamia-Mousse

EURO 48,--



Menü 23

Entenlebermousse mit Sc. Cumberland an Salatbouquet

Krebsschaumsüppchen

Seezungenschleife mit Sc. Hollandaise an Taglierini

Fasanenbrust "Weinhändler Art" auf Champagnerkraut und Kartoffelpüree

Toblerone-Mousse

EURO 54,--



Menü 24

Südtiroler Schlutzer mit Salbeibutter und getrockneten Tomaten

Erdbeersorbet mit Minze

Wilde Männle Ente mit Johannisbeer-Ingwerjus und Wirsingstrudel

Rotweibirne mit Glühwein-Sabayon und Zimtparfait

EURO 41,--



Menü 25

St. Pierre an feinen Nudeln auf Hummerrahm

weißes Glühweinsorbet

Flugentenbrust mit Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Bayerische Creme mit Himbeermark

EURO 39,--



Menü 26

Geräucherte Gänsebrust an Salatbouquet

Kürbisrahmsüppchen mit Kernöl

Rosa gebratene Hirschmedaillons in Wacholderrahm mit Speckrosenkohl und
Selleriepüree

Christstollenparfait mit beschwipsten Zwetschgen

EURO 44,--



Menü 27

Hirschterrine mit Sc. Cumberland an Apfel-Selleriesalat

Perlhuhnnessenz mit Wan Tan

Ossobucco von der Lotte auf Weisswein-Risotto

Weihnachtstruthahn mit Ahornsirup glaciert, Kürbisgemüse und
Apfel-Maronen-Auflauf

Lebkuchenparfait mit Rumfrüchten

EURO 55,--



Feiern Sie original Thanksgiving im Wilde Männle

Wir servieren Ihnen auch einen traditionellen großen Truthahn, original mit Kürbis, Karotten, Süßkartoffeln, Mais, Äpfeln, Nüssen, Cranberries zum selber tranchieren am Tisch.

Gerne leisten unsere versierten Servicemitarbeiter auch Hilfestellung beim Tranchieren.



Verschiedene Buffets

Italienisches – Büffet **ab 45 Personen**

Antipasti

Kaltes Rindfleisch und Pesto - Gefüllte Champignonköpfe
Gebratenes Gemüse - Rucola mit Parmesanspänen
Honigmelone mit Parmaschinken - Vitello Tonnato
Artischockenherzensalat - Salat von Meeresfrüchten
Weiße Bohnen mit Thunfisch - Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Blattsalate mit Dressing

Hauptgänge

Ossobucco (Kalbshaxenscheiben) mit Risottoreis
Zanderfilet mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Penne al arrabiatta

Dessert

Tiramisu – Panna cotta –
Flan Karamell – verschiedene Mousses au Chocolate
Beeren auf Mascarponecreme
Obstsalat mit Marsala - Kleine Käseauswahl mit Traube

Pro Person 45,-



Bayerisches-Schlemmerbuffet
ab 25 Personen

Vorspeisen

Verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate incl. Dressings, sowie Radi und Radieserl,
Nudelsalat, Kartoffel-Gurkensalat.

Deftige Brotzeitplatte mit typisch bayerischen Leckereien wie Schinken,
Leberwurst, Blutwurst, Leberkäs, Obatzda und Griebenschmalz

Fischplatte mit Forellenfilet

Matjessalat - Räucherlachs und Sahnemeerrettich

Dazu ein reichhaltiger Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten.

Suppe

Kraftbrühe mit Brättnockerl

Hauptgerichte

Kalbshaxenfleisch

Lende vom Allgäuer Ochsen – im ganzen gebraten-
mit Rotwein - Schalottensoße

Zanderfilet auf Aromaten gebraten

Beilagen:

Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle und Schmorgemüse

Dessert

Schüsseln mit dunkler und weißer Mousse au Chocolate,

Bayerische Creme mit Himbeermark

frischer Apfelstrudel,

Himbeer-Pannacotta Pfannkuchen

Apfelkücherl, rote Beerengrütze, Obstsalat.

Kleine Rohmilchkäseauswahl mit Trauben und frischem Baguette.

Pro Person 42,--

Allgäuer Buffet
ab 25 Personen

Vorspeisen – Salate

Krautsalat mit Kümmel, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat,
Rettichsalat, Gurkensalat, Karottensalat,
Blattsalate mit Hausdressing,
Allgäuer Wurstsalat Bratensülze

Suppe

Allgäuer Käsesuppe

Hauptgänge

Allgäuer Ochsenbraten aus der Schulter
Kümmelbraten
Krautkrapfen und Käsespätzle

Beilagen

Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kartoffelknödel
Butterkarotten, Bayrisch Kraut,

Dessert

Mostküchle, Apfelküchle,
Nonnenfüzle, Apfelstrudel,
WM -Schmarrn,
Vanillesoße

Pro Person 38,--

Fisch – Büffet
ab 45 Personen

Vorpeisen

Meeresfrüchte Salat - Hausgebeizter Lachs
Raucherlachs - Forellenfilets
Matjesfilet " - Hausfrauen Art"
Marinierte Sardinenfilets
Sweet-Chilli-Soße , Remoulade, Dill-Senfsoße,
Blattsalate und Kartoffel-Gurkensalat

Suppe

Hummersuppe

Hauptgerichte

Calamariringe gebacken und Sc. Remoulade
Rotbarsch gebacken mit Sc. Remoulade
Welsfilet im Gemüsebeet
Hokifilet auf rotem Zwiebelconfit
Lachsfilet auf Gemüse-Cous Cous
Thaicurry mit Garnelen, Tintenfisch, Schwertfisch, Steinbeisser, Ananas (scharf),
Duftreis
Zanderfilet mit Speck umwickelt
Safransoße und Chardonnaysoße

Duftreis, Petersilienkartoffeln,
Sommergemüse + Blattspinat, Linsen

Schüsseln mit dunkler und weißer Mousse au Chocolade,
frischer Apfelstrudel,
rote Beerengrütze,
Frischer Obstsalat.
Tiramisu

Pro Person 48,--

Fingerfood- – Steh- - Flying Buffet
Ab 45 Personen zum selber zusammenstellen

Mit Cream-cheese gefüllte, grüne Peperoni gebacken, Chilli-Dip
Satespieße mit Erdnusscreme
Melonenspieße mit Parmaschinken
Mozzarella-Tomaten-Basilikumsticks
Gemüestäbchen mit Joghurt
Guacomole mit Tacos
Spinat-Tartelettes
Krabbenscocktail im Minibecher
Lachsfilet mit Dill
Cocktailtomate mit mariniertem Salatsträußchen
Gefüllte Champignonköpfe
Mini-Pizza
Mit Mandeln gefüllte Datteln im Speckmantel
Rauch-Lachsrouladen
Minifrühlingsröllchen
Fleischpralinen mit Tomaten-Mango-Dip
Scampi-Spieße mit Limette
Chicken-Fingers in Cocospanade
Käsesticks mit Früchten










Stück à 2,50 Euro



Am nächsten Tag

Großes WM – Frühstückbuffet

ab 20 Personen

mit einem Glas Prosecco  Cornflakes  Bircher Müsli  Joghurt
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 
 Rohschinken und Salami  Käseauswahl  Obstsalat
Butter - Marmeladen -, und gemischter Brotkorb 
Rühreier, Spiegeleier nach Wahl
pro Person Euro 15,--

Unsere Weinempfehlung für Ihre Veranstaltung

Flaschenweine Weiß:

Ruppertsberger Riesling „Classic“ Ruppertsberger Winzerverein, Pfalz - Deutschland Ein Wein von feiner Frucht und Eleganz, harmonisch im Spiel von Säure, Restsüße und Körper.	QbA	0,75 l	€ 15,80
Graacher Domprobst Riesling Kabinett, trocken Weingut Kees-Kieren, Mosel – Deutschland Selektion eines Steillagen-Riesling mit leichtem Körper und üppigem Bukett.		0,75	€ 26,80
Lugana DOC “San Benedetto“ Weingut Zenato, Veneto – Italien Leicht, frisch und unkompliziert. Dezent es Bukett von Blumen und Pfirsich. Leicht und Frisch mit angenehmem Schmelz.		0,75	€ 18,80
Gavi DOCG Weingut Fratelli Giacosa, Neive, Piemont – Italien 100% Cortese-Traube; Intensive florale Aromen, trocken und samtig.		0,75	€ 18,80
Chardonnay del Veneto IGT Cortegiara by Allegrini, Valpolicella, Veneto - Italien Zweitweingut des renommierten Veneto-Gutes Allegrini. Intensives Bukett mit blumigen und fruchtigen Noten, weich und frisch, fruchtig mit angenehmer Säure.		0,75 l	€ 16,80
„Wien. 1“, trocken Weingut R&A Pfaffl, Weinviertel – Österreich Typischer Wiener Gemischter Satz aus 50% Riesling, 25% Grüner Veltliner und 25% Weißburgunder, leicht, frisch-fruchtig und belebend.	Qualitätswein	0,75	€ 18,80

Flaschenweine Rosé:

Bardolino Chiaretto DOC Rosé Weingut Zenato, Veneto – Italien		0,75	€ 17,80
------------------------------------------------------------------	--	------	---------

Fruchtiger Rosé vom südlichen Ende des Gardasee. Delikate Nase nach Himbeer und Kräuter; Frisch und einladend.

Flaschenweine Rot:

Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA 0,75 € 16,80

Ruppertsberger Winzerverein, Pfalz - Deutschland.
Die bekannteste Neuentdeckung des deutschen Rotweines als milde Version.
Süffig, durch eine feine Süße, wunderbar fruchtig und samtig.

Wien.2, Qualitätswein, trocken 0,75 € 21,80

Weingut R&A Pfaffl, Weinviertel – Österreich
Aus 70 % Blauer Zweigelt und 30% Pinot Noir entsteht hier ein sehr fruchtiger, geschmeidiger Rotwein von großer Eleganz.

Merlot Grave del Friuli DOC 0,75 € 21,80

Weingut Fratelli Pighin, Friaul – Italien
Nase mit Anklängen von Weichselkirsche und Veilchen, mächtiger Körper mit langem Abgang.

Barbera d`Alba "Bussia" DOC 0,75 € 22,80

Weingut Fratelli Giacosa, Neive, Piemont – Italien
Intensiv fruchtige Nase; Trocken mit angenehmer Säure und spürbaren Tanninen.

Salice Salentino Rosso Riserva DOC 0,75 l € 18,80

Weingut Candido, San Donaci, Apulien - Italien
Aus der autochthonen apulischen Rebsorte Negroamaro. Ätherische, dichte und würzige Aromen vereinen sich in diesem vollmundigem Wein, der einen angenehm herben Geschmack aufweist.

Merlot / Corvina del Veneto IGT 0,75 l € 16,80

Cortegiara by Allegrini, Valpolicella, Veneto - Italien
60% Merlot und 40% Corvina, die Traube aus der Amarone gekeltert wird, ergeben einen wunderbar harmonischen Wein, in der Nase Kräuter und Gewürze, Mandel, Brombeere, mit weichen Tanninen, trocken.

Côtes du Roussillon AC „Le Clos“ 0,75 € 18,80

Domaine Boudau, Roussillon – Frankreich
Feinfruchtige Aromen von roten Früchten. Zart schmeicheln am Gaumen mit wenig Tannin.

Valdepenas Reserva DO „Pata Negra“ 0,75 € 16,80
Bodegas Los Llanos, Valdepenas - Spanien
Kräftiger, eleganter Rotwein mit dezentem Vanilleton. Vollmundig, trocken.

Festliche Tischdekorationen

Die Dekorationen stellen wir nach Ihren Wünschen.

Für Blumen, Menükarten und Tischwäsche, erlauben wir uns eine Pauschale von Euro 5,00 pro Person in Rechnung zu stellen.

Möchten Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen, so berechnen wir dafür ein Tellergeld von Euro 1,50 Pro Person.

Für selbstmitgebrachten Wein und Sekt, erlauben wir uns ein Korkgeld von Euro 10,- pro Flasche, für Champagner Euro 20,- pro Flasche in Rechnung zu stellen.

Unsere Tischwäsche ist weiß.

Dazu decken wir mit weißen Stoffservietten, ganz nach Ihren Wünschen.

Die Tischordnung können wir je nach Anlaß und Begebenheit für Sie gestalten.

Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine künstlerische Gestaltung, sind wir Ihnen gerne bei der Suche nach Musikern, DJ's, etc. behilflich.

Allgemeine Informationen

Bitte teilen Sie uns bis spätestens zwei Tage vor der Veranstaltung die genaue und verbindliche Personenzahl mit.

Wir akzeptieren Cash, Mastercard, Visa, American Express und EC-Karte.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der durch den Veranstalter angegebene und durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Mehrungen im Leistungsumfang und der Getränkeumsatz werden nach dem tatsächlichen Anfall in Rechnung gestellt.

Ab 25 gemeldeten Personen:

Bei Bestellung sind an den Auftragnehmer 50 % des sich anhand der gemeldeten Personen ergebenden Gesamtmenüpreises als **Anzahlung** zu leisten. Diese Anzahlung gilt als Auftragsbestätigung. Sollte die Anzahlung nicht bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltungstermin eingehen, behält sich der Auftragnehmer vor, die Veranstaltung abzulehnen und die reservierten Räumlichkeiten anderweitig zu nutzen.

Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10% bzw. einer Stornierung des Auftrags später als 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftraggeber berechtigt, 50 % des sich aus der Bestellung ergebenden Menü-/Buffetpreises bzw. 50 % des sich aus der Reduzierung der Personenzahl ergebenden Minderumsatz zu berechnen.

Bei erheblicher Reduzierung der Personenzahl um mehr als 20% behält sich der Auftraggeber vor, die auf der Basis der ursprünglichen Personenzahl ausgewählten Tische oder Räume zu ändern und die Gäste anderweitig zu platzieren. Der Auftragnehmer wird bemüht sein, den Platzierungswünschen des Bestellers, soweit wie möglich entgegenzukommen.

Unter 25 gemeldeten Personen:

Bei Stornierung der Veranstaltung von weniger als 14 Tagen berechnen wir pro Person Euro 5,00.

Pauschaler Nachtzuschlag: unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und unabhängig vom weiterhin laufenden Getränke- und Speisenumsatz, erlaubt sie der Auftragnehmer dem Veranstalter **ab 1:00 Uhr** einen pauschalen Serviceaufschlag von Euro 95,00 pro angefangene Stunde in Rechnung zu stellen.

Die Schlußrechnung ist am Ende der Veranstaltung zu Zahlung fällig. Eine andere Zahlungsweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.

Haftung

Der Veranstalter haftet für seine Gäste während der Veranstaltung im Wilde Männle, sowie beim Betreten und Verlassen des Geländes:

- für Flurschäden an den Beeten und Rasenflächen der Gaststätte
- für Flurschäden um die Gaststätte, verursacht durch Fahrzeuge oder Personen.
- für Beschädigungen am Inventar und Mobilar der Innenräume.

Der Auftragnehmer haftet nicht für Garderobe und sonstige verlorene Gegenstände des Veranstalters.

Hinweisschilder und Werbung jeglicher Art, dürfen am gesamten Hausbereich und allen Außenflächen des Wilde Männle nicht angebracht werden, wenn es vorher nicht gestattet wurde.

Das Abfeuern von Feuerwerkskörpern und jegliche offene Feuerstellen sind mit uns abzusprechen

GEMA

Musik im Innenbereich ist gestattet. Bei Nichtvorlage der Gema-Quittung werden Gema Gebühren in Rechnung gestellt.

Oberstdorf, den

(Auftragnehmer / Wilde Männle)

Veranstalter