



# KULINARISCHE ERLEBNISSE

IM MIDGARDHAUS – AUGUSTINER AM SEE

# Wertgutschein



Reservieren Sie auf unserer Homepage einen Tisch in unserem Restaurant.

Bitte bringen Sie zu Ihrer gebuchten Reservierung diesen Gutschein in ausgedruckter Form mit.

Gutscheinwert in Euro

Gutscheinnummer

Pin-Code

Tagesaktuelle Informationen sowie Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage oder auf Facebook.

Für Specials und besondere Angebote melden Sie sich gerne auf unserer Homepage für unseren Newsletter an.

MIDGARDHAUS - Augustiner am See // [www.midgardhaus.de](http://www.midgardhaus.de) // Email: [info@midgardhaus.de](mailto:info@midgardhaus.de) // Midgardstrasse 5-5, 82527 Tutzing

## GENUSS SCHENKEN!

Entdecken Sie die perfekte Geschenkidee für besondere Anlässe oder einfach so, um Ihren Liebsten eine Freude zu machen:

**Das sind unsere Wertgutscheine,  
die Gaumen und Herz gleichermaßen erfreuen.**

Ob ein romantisches Abendessen zu zweit, ein genussvolles Mittagessen mit Freunden oder ein Festessen in stilvollem Ambiente – Sie verschenken unvergessliche Momente der Geschmacksvielfalt.

Sprechen Sie uns gern darauf an.

AUCH ALS VERGOLDETE MÜNZE ERHÄLTlich!





## LIEBE GÄSTE,

Bei uns als Gastgeber steht Qualität an oberster Stelle. Ab sieben Personen bieten wir aufgrund unserer kleinen Küche und um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten ausschließlich eine besondere Speisenauswahl an.

Um Euch die größtmögliche Vielfalt unserer Küche zu bieten, haben wir für Euch Vorschläge ausgearbeitet, bei denen alle am Tisch eine große Auswahl an Vorspeisen und Hauptgängen haben.

Wir hoffen, unser Angebot sagt Euch zu. Wir würden uns sehr freuen, Euch an diesem Tag zu begleiten und eure Gäste bewirten zu dürfen. Bei Fragen und Änderungswünschen steht unser Reservierungsteam Euch jederzeit gerne zur Verfügung.

**Herzliche Grüße,  
Alexander & Michael Urban**

Handwritten signatures of Alexander and Michael Urban.



## DAS MIDGARDHAUS IN ZAHLEN

Ob bei Geburtstagsfeiern,  
Hochzeiten, Firmenevents  
oder einem besonderen  
Anlass.

Wir finden immer genügend  
Platz.

Bis zu **160 Sitzplätze** im  
gesamten Restaurant

**140 Außensitzplätze**

Bis zu **200 Stehplätze**  
für Flying Buffet

Salon  
**20-80 Sitzplätze**

Restaurant  
**10-50 Sitzplätze**

Wintergarten  
**16 Sitzplätze**

Seelounge Separée  
**10-26 Sitzplätze**

# EMPFANG & APERITIF.

Zum Start ein Glas Champagner, ein Bellini oder ein  
kühles Augustiner mit Bilck auf den Starnberger See.





## APERITIF–OPTIONEN ZUM EMPFANG

**CHAMPAGNER  
GRAND BRUT**  
Perrier Jouët

**BELLINI**  
Champagner und Pfirsichmark

**AUGUSTINER  
BIER**  
Helles

**PRISECCO  
ALKOHOLFREI**  
Manufaktur Jörg Geiger

# FLYING FINGERFOOD ZUM EMPFANG

## **CONES**

Avocado Tatar

Rote Bete Crème mit Picandou,  
Rettich und roter Pfeffer

**PICCOLO  
KALBSFLEISCHPFLANZERL**

**SUPPENSHOT**

## **PUMPERNICKEL**

Matjes Tatar mit grünem Apfel  
und gelber Bete

## **IKARIMI LACHS**

gebeizt | Wasabi  
Radieserl

## **KICHERERBSE**

Hummus | Togarashi  
Taggiasca Olive





# ZURÜCKLEHNEN, GENIESSEN UND KEINE ENTSCHEIDUNGEN TREFFEN MÜSSEN!

Auf den folgenden Seiten befindet sich ein Auszug unserer Speisekarte. Anders als bei einem klassischen Menü haben alle Gäste die Möglichkeit zu nehmen, wonach ihnen bleibt.

Bei unseren Vorspeisen servieren wir einen großen Querschnitt der Gerichte, die wir ebenfalls auf der Speisekarte anbieten. Der Hauptgang kann unkompliziert vor Ort gewählt werden. Lediglich die Entscheidung, ob Bayrisch-Mediterran oder ob man in den Tutzinger Genuss kommen möchte, sollte vorab entschieden werden. Gerne gehen wir auf Eure Wünsche ein!

## **GEDECK ZUM AUFTAKT**

Parmesan | Kalamata-Oliven | Dreierlei Aufstrich | Malzbrot | Ciabatta

# „BAYERISCH–MEDITERRAN“

## VORSPEISEN-ARRANGEMENT

### GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT

Salat | Balsamicodressing | Pesto

### GEBRATENE WILDFANGGARNELEN

Knoblauchbaguette | Gremolata | Tomaten-Chutney

### CAPRESE

Büffelmozzarella | Panzanella | Oliven

Ganz nach dem Grundsatz des Teilens servieren wir unsere Vorspeisenvariation auf einer Etagere. Diese wird mittig auf dem Tisch platziert.

Hauptgang >>





„BAYERISCH-MEDITERRAN“

## HAUPTGANG

### GESCHMORTES KALBSBACKER'L

Kartoffel-Sellerie-Püree | Geschmorte Urkarotten

oder

### RENKE VOM STARNBERGER SEE

oder

### SAISONALE TAGLIATELLE

## DAZU

### BEILAGEN

Mediterranes Gemüse | Bratkartoffeln | Beilagensalat

Die Beilagen werden in die Mitte des Tisches eingesetzt. Dadurch können sich alle Gäste ausreichend bedienen. Bei Bedarf wird nachgereicht.

Dessert >>

**DESSERT**

**KAISERSCHMARRN À LA MIDGARDHAUS**

Marillen- oder Zwetschgenröster (saisonbedingt)

Apfelkompott

„BAYERISCH-MEDITERRAN“





## „TUTZINGER GENUSS“

### VORSPEISEN-ARRANGEMENT

#### **BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS FILET**

Kapernäpfel | Geröstetes Malzbrot

#### **CAPRESE**

Büffelmozzarella | Panzanella | Oliven

#### **ROASTBEEF**

Remoulade | Geröstete Kerne

#### **GEBRATENE**

#### **WILDFANGGARNELEN**

Knoblauchbaguette | Gremolata | Tomaten-Chutney

#### **GRATINIERTER ZIEGENCAMEMBERT**

Rapsölvinaigrette | Pesto

#### **BREZENKNÖDEL CARPACCIO**

Marinierte Pilze | Vinaigrette

Kräutersalat

#### **PIMIENTOS DE PADRON**

Parmesan | Fleur de Sel

Ganz nach dem Grundsatz des Teilens servieren wir unsere Vorspeisenvariation auf einer Schieferplatte. Diese wird mittig des Tisches platziert.

Hauptgang >>

## HAUPTGANG

### CHATEAUBRIAND – NUR DAS FEINSTE VOM FILET

Mittelstück vom Black Angus Rinderfilet

Der große Steakcut wird am Tisch mit Whiskey und frischen Kräutern in einer großen Stichflamme flambiert. Pro Person werden ca. 200 Gramm serviert.

oder

### LOUP DE MER

Filet

oder

### TAGLIATELLE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

## DAZU

### BEILAGEN

Mediterranes Gemüse  
Süßkartoffelfries | Caesar's Salat

und

### SAUCEN

Demi-Glace  
Pommery-Mayonnaise  
Café de Paris Butter

Die Beilagen und Saucen werden in die Mitte des Tisches eingesetzt.

Dadurch können sich alle Gäste ausreichend bedienen. Bei Bedarf wird nachgereicht.

Dessert >>



„TUTZINGER GENUSS“

„TUTZINGER GENUSS“



#### DESSERT-ARRANGEMENT

##### KAISERSCHMARRN À LA MIDGARDHAUS

Marillen oder Zwetschgenröster (saisonbedingt)

Apfelkompott

##### MI-CUIT AU CHOCOLAT

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

##### TARTE TATIN

##### EISVARIATION

„König Ludwig Glace Royal“

##### FRISCHE FRÜCHTE

## KAFFEE & KUCHEN

Zur gewünschten Zeit servieren wir Ihren Gästen Kaffee  
und unsere original saisonalen Blechkuchen.





DAS LEBEN IST  
VIEL ZU KURZ, UM  
SCHLECHTEN WEIN  
ZU TRINKEN.

Johann Wolfgang von Goethe

# WEINEMPFEHLUNGEN ZU UNSEREN SPEISENAUSWAHLEN

## „BAYERISCH-MEDITERRAN“

### RIESLING „GRAUSCHIEFER“

Schmitges  
Deutschland | Mosel

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Cantina Zaccagnini  
Abruzzen | Italien

## „TUTZINGER GENUSS“

### SANCERRE

Merlin Cherrier | Loire  
Frankreich

### SAINT ÉMILION GRAND CRU

Merlot | Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Chateau Brun | Bordeaux  
Frankreich

Für eine weitere Weinauswahl senden wir gerne unsere  
Weinkarte zu.





# RÄUMLICHKEITEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Wählt euren Veranstaltungsraum im Midgardhaus: ob Tagung, Geburtstag oder die eigene Hochzeit – im Midgardhaus findet man immer den optimalen Raum für ein individuelles Event.



## PRIVATSPHÄRE UND SEEKULISSE IM SALON

Im „Salon“ findet man den klassischen Stil der Bauepoche in der kunstvollen Deckenvertäfelung wieder. Mit weiß gedeckten Tischen und dem edlen Vorraum mit Seeblick gibt es hier viele gestalterische Möglichkeiten. Bodentiefe Fenster ziehen sich entlang des Raumes, welche für eine perfekte Kulisse mit Blick auf den See garantieren.

Der Raum eignet sich perfekt für jeden Anlass in exklusiver Atmosphäre für 20-80 Personen.

## ZWANGLOSES BEISAMMENSEIN IM RESTAURANT

Im „Restaurant“ spürt man einen Hauch von mediterranem Flair, den man an einem traumhaften See erwarten darf. Hier finden bis zu 40 Personen Platz und können ausgelassen feiern. Je nach Anlass kann der Raum puristisch-mediterran oder edel in weiß hergerichtet werden.

Das Restaurant bietet Platz für 10-50 Personen.





## EMPFANG IM BISTROBEREICH

Auch der „Bistrobereich“ strahlt das mediterrane Ambiente des modernen Midgardhauses aus. Die originalen Holzbalken an der Decke erinnern dabei ebenso an den klassischen, ursprünglichen Stil.

Perfekt für ein lockeres Mittagsessen, ein Dinner unter Freunden oder einen Stehempfang zu Beginn einer Feier. Dieser Bereich bietet Platz bis zu 24 Personen.

## UNSERE SEE-LOUNGE PRIVATE DINING & SHOWKÜCHE

In besonders privater Atmosphäre feiert es sich in der Midgardhaus See-Lounge im ersten Stock des Hauses. Mit eigenem Seebalkon, Zigarrenhumidor und Showküche ausgestattet ist dieser Raum ein Juwel für kleinere Anlässe mit 10-26 Personen.





## SEEBALKON EXKLUSIV AUSBLICK: ATEMBERAUBEND

Ihr möchtet einen romantischen Abend verbringen - ungestört und mit dem schönsten Panorama, das der Starnberger See zu bieten hat?  
Dann ist der private Seebalkon genau das Richtige für Euch.



## JETZT BUCHBAR: UNSERE SEESUITEN

Jede der vier Suiten ist einzigartig und mit besonderer Liebe zum Detail eingerichtet. Und doch verbindet sie alle der unvergleichliche Blick auf den Starnberger See und das Bergpanorama.

Genießen Sie diesen Ausblick in trauter Zweisamkeit.

# KONTAKT

Ihr möchtet bei uns eine Veranstaltung buchen  
oder habt Fragen zu unserem Angebot?

Dann schreibt uns gerne und ein Mitarbeiter aus  
unserem Reservierungsbüro wird sich schnellst-  
möglich mit Euch in Verbindung setzen.

Am Besten erreicht Ihr uns per Email unter:  
[\*\*info@midgardhaus.de\*\*](mailto:info@midgardhaus.de)

Midgardhaus – Augustiner am See  
Midgardstrasse 3 – 5 | 82327 Tutzing  
Telefon: 08158 – 1216

[\*\*www.midgardhaus.de\*\*](http://www.midgardhaus.de)



