

# BOGENHAUSER HOF

## EVENT GUIDE 2024



# ALPINE CUISINE

Wir begrüßen Sie zum Genuss alpiner Küche mit asiatischem Twist in einem Haus voller Tradition.

Vor rund 200 Jahren eröffnete der Bogenhauser Hof erstmals als Münchner Wirtschaft und wurde über die Jahrzehnte und Jahrhunderte hinweg zu einer der traditionsreichsten Gasthäuser und Restaurants in München.

Heutzutage zeigt sich die denkmalgeschützte Stadtvilla komplett modernisiert.

Wir bewirten Sie in einem einladenden Ambiente mit Fine-Dine-Genuss von Küchenchef Hannes Reckziegel und seinem Team.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Freude an hochwertigem Genuss bei Ihrer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten.

Ihre Gastgeber  
Kian Moussavi und Karl Rieder



# ÜBER 200 JAHRE GASTRONOMIE

## Die Geschichte des Bogenhauser Hofes

**1825**

### **Bau**

Das freistehende Vorstadthaus wird im Münchner Vorort Bogenhausen errichtet.

**1854**

### **Zulassung als Tafelwirtschaft**

Die Gastwirtschaft Bogenhauser Hof erhält das Schank-, Herbergs- und Gastrecht und darf Hochzeiten, Taufen und andere Feiern ausrichten.

**1950**

### **Pschorr-Brauerei**

Die Pschorr-Brauerei (heute Schörghuber Unternehmensgruppe) erwirbt das Anwesen.

**2021**

### **Renovierung**

Das denkmalgeschützte Haus wird grundlegend renoviert - zwei Jahre lang.

**2023**

### **Wiedereröffnung der Stadtvilla**

Kian Moussavi und Karl Rieder eröffnen als neue Pächter und Wirte den Bogenhauser Hof - mit Hannes Reckziegel als Küchenchef.



# Gastraum

Gesamtfläche von 95 m<sup>2</sup>

Max. 78 Personen sitzend

**Merkmale:**

- Farbkonzept: Edles Bordeaux im Gastraum
- hochwertige Ausstattung und Wandgestaltung
- von Hand gezimmerte Sitznischen

**Mindestumsatz bei exklusiver Buchung auf Speisen und Getränke:**

Mo – Mi mittags: 8.000 € / abends: 10.000 €

Do – Sa mittags: 10.000 € / abends: 12.000 €

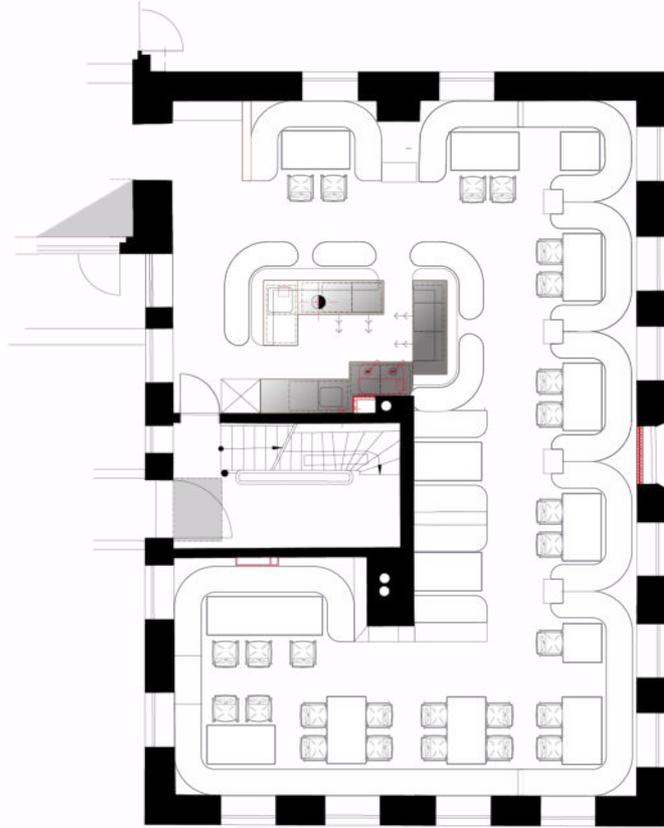
Raumaufteilung und Sitzgelegenheiten sind nur teilweise flexibel umstellbar  
(hinterer Bereich bei Kamin)

All-Day Dining a la Carte bis 8 Personen

Ab 9 Personen: Menüauswahl vorab



# Gastrraum



# Jagdzimmer

Gesamtfläche von 40 m<sup>2</sup>

Max. 35 Personen sitzend

**Merkmale:**

- Farbkonzept: sattes Waldgrün
- angrenzende, kleine Terrasse zur exklusiven Nutzung
- bodentiefe Fenster
- hochwertige Ausstattung

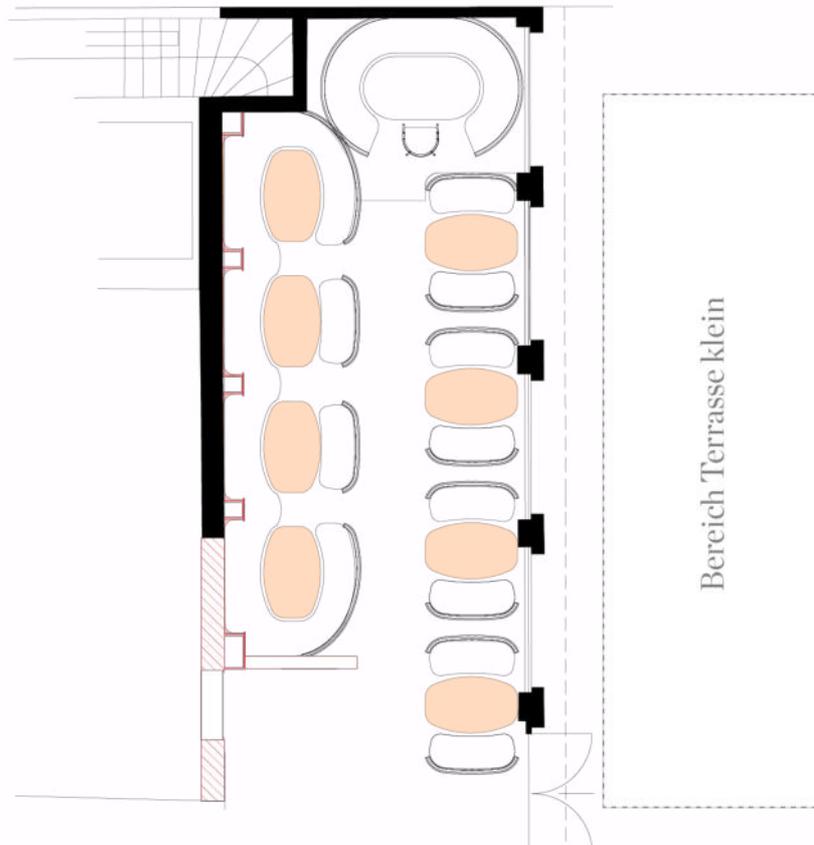
**Mindestumsatz bei exklusiver Buchung auf Speisen und Getränke:**  
mittags: 2.000 € / abends: 4.000 €

Raumaufteilung und Sitzgelegenheiten sind nur teilweise flexibel umstellbar  
(Fensterseite)

All-Day Dining a la Carte bis 8 Personen  
Ab 9 Personen: Menüauswahl vorab



# Jagdzimmer



# Südtiroler Stube

Gesamtfläche von 41 m<sup>2</sup>

Max. 35 Personen sitzend

**Merkmale:**

- hochwertige Wandtäfelung: schmiedeeiserne Weinranken
- Holzvertäfelungen
- Stil: Eine Mischung aus gemütlicher Almhütte und gediegenem Chalet
- umlaufende Bank
- lichtdurchflutet

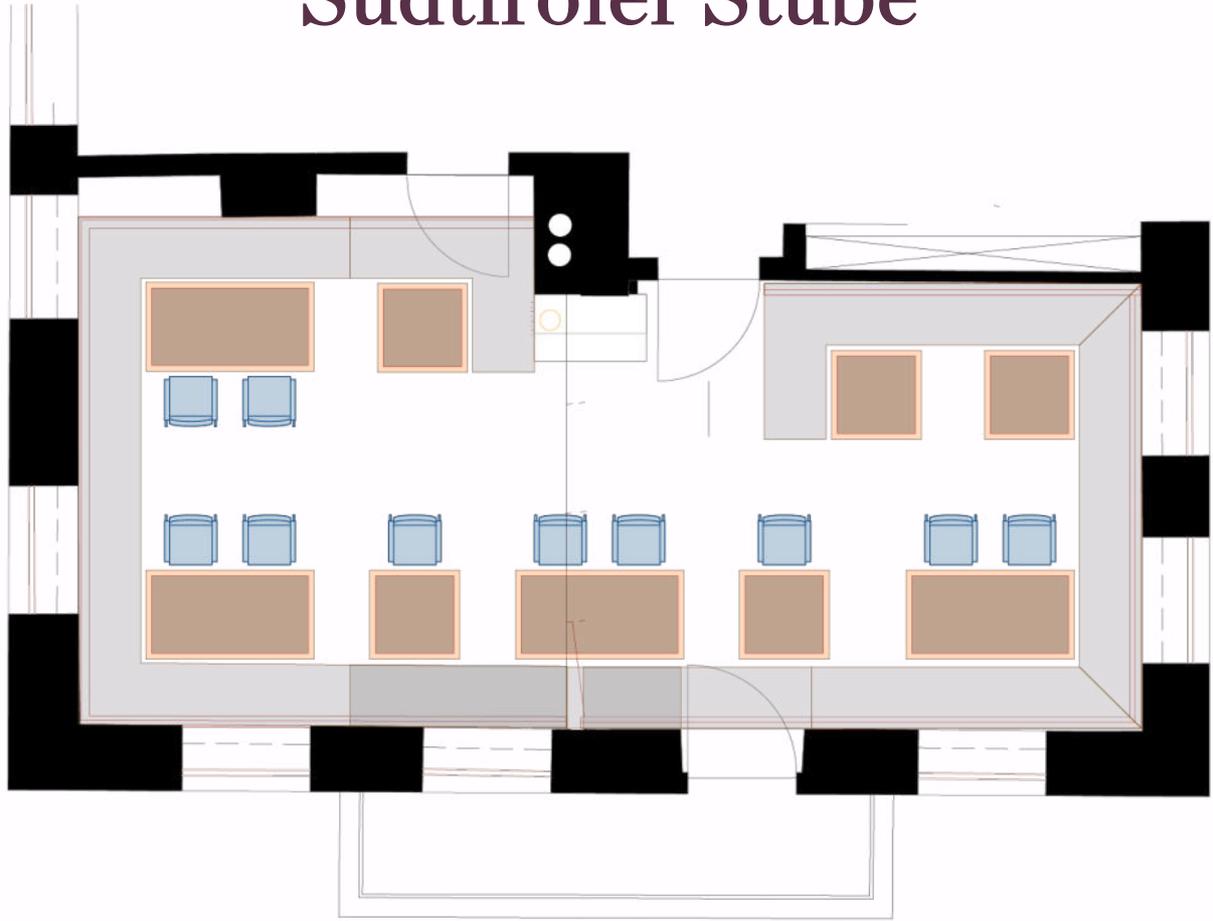
Mindestumsatz auf Speisen und Getränke: mittags / abends: 3.000 €

Raumaufteilung und Sitzgelegenheiten sind nur teilweise flexibel umstellbar

Menüauswahl vorab



# Südtiroler Stube



# Winzerzimmer

Gesamtfläche von 20 m<sup>2</sup>

max. 10 Personen

## Merkmale:

- freischwebende Tischkonstruktion entspringt aus einem Baumstamm
- Tisch ohne Tischbeine
- hochwertige Ausstattung
- außergewöhnliches Ambiente

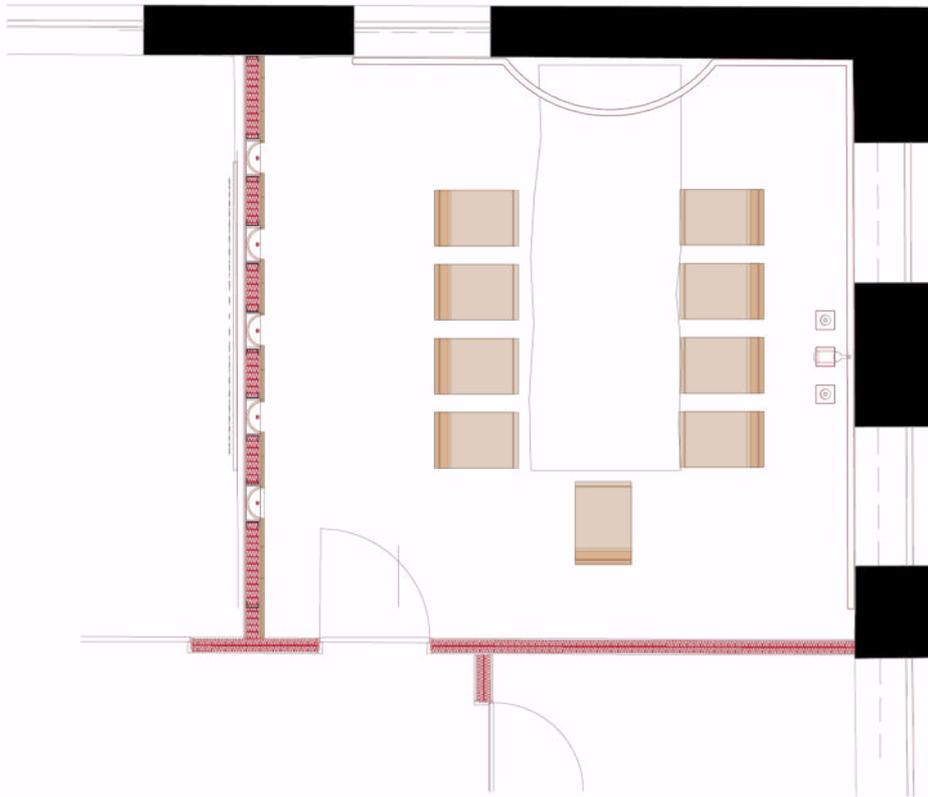
Mindestumsatz auf Speisen und Getränke: 1.500 €

Raumaufteilung und Sitzgelegenheiten sind nicht flexibel umstellbar

Menüauswahl vorab



# Winzerzimmer



# Champagner Salon

Gesamtfläche von 20 m<sup>2</sup>

max. 10 Personen

Merkmale:

- Farbkonzept: Pink & Purple
- außergewöhnliche, noble Ausstattung
- handgefertigtes Mobiliar mit edlen Bezügen
- für private Dinner, Cocktailpartys, extravagante Feiern
- angenehm exzentrisch

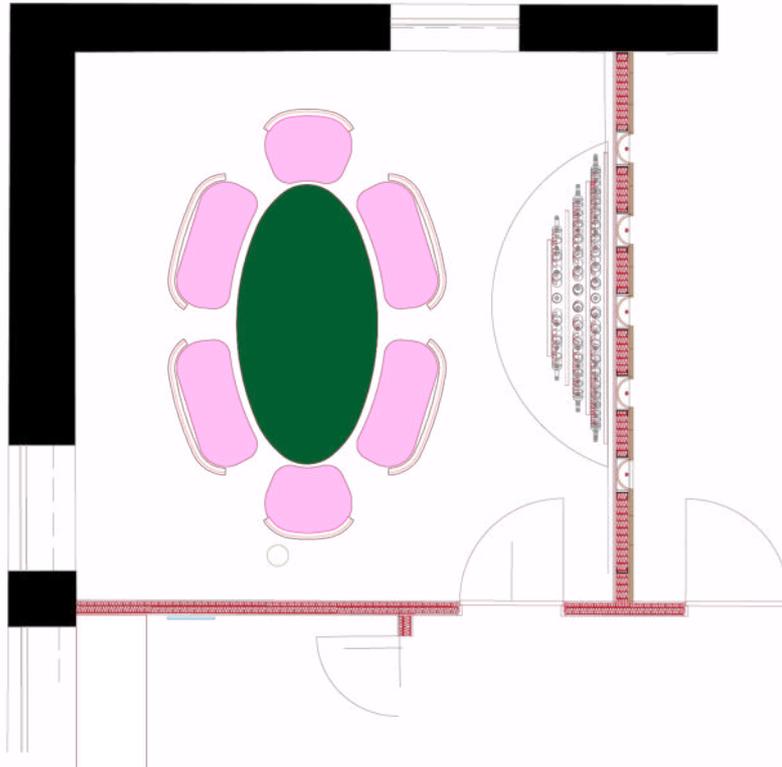
Mindestumsatz auf Speisen und Getränke: 1.500 €

Raumaufteilung und Sitzgelegenheiten sind nicht flexibel umstellbar

Menüauswahl vorab



# Champagner Salon



# Große Terrasse

Großer Innenhof mit reservierbaren Teilbereichen.

## Merkmale:

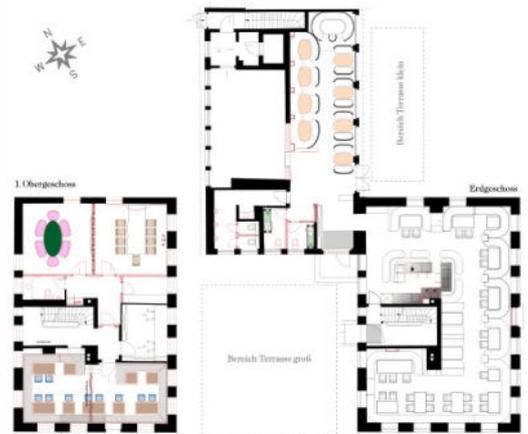
- geschützt vor neugierigen Blicken
- grüne Oase
- der Mindestumsatz richtet sich nach der Höhe der gebuchten Räumlichkeit
- nutzbar bis 23:00 Uhr

Bitte beachten Sie, dass wir zusätzlich immer eine Räumlichkeit im Innenbereich reservieren, so dass wir eine Durchführung des Events auch sicher garantieren können.

## DEN BOGENHAUSER HOF EXKLUSIV MIETEN:

Sie möchten alle unsere Themenräume und Außenbereiche exklusiv nutzen und sich völlig frei entfalten? Sprechen Sie uns gerne darauf an.

[event@bogenhauserhof.de](mailto:event@bogenhauserhof.de)



# Winterhütte

Im Winter steht Ihnen wieder unsere neue Winterhütte im Innenhof des Bogenhauser Hofes für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.

Bis zu 20 Personen finden in der Hütte Platz.

Die urig und doch edle Holzhütte ist der perfekte Ort für:

- einen Apéro
- einen Raclette-Abend
- einen Grillabend
- und vielem mehr



# Menüvorschläge Frühjahr 2024

Unsere Menüvorschläge werden von unserem Küchenchef Hannes Reckziegel saisonal aufeinander abgestimmt.

## Chef's Signature Menu "Bogenhauser Hof"

### Apéritif

Zwei Gillardeau Austern Nr. 3  
Zitronen & Schalottenvinaigrette & Ponzu Shiso Vinaigrette.  
Thai Chilis & Olivenöl

### Vorspeise

Lachsforelle - Sashimi  
Eingelegter Rettich. Physalis. Japanische Vinaigrette

### Suppe

Hummerschaumsuppe  
Cognac. Crème double. Piment d'Espelette

### Zwischengang

Saibling  
Kopfsalat. Petersilienwurzelcrème. Yuzu-Spinat Velouté

### Sorbet

### Hauptgang

Rinderfilet von der Bodensee Färse  
Gegrillter grüner Spargel. Zwiebel-Tarte. Sauce Choron & Chili Oregano Salsa

### Dessert

Zitronen Palatschinken  
Basilikum-Joghurt-Eis. Himbeere. Yuna Edel Weiss

4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	98€
5-Gang-Menü inkl. Sorbet	142€
5-Gang-Menü inkl. Sorbet & Austern	155€

# Menüvorschläge Frühjahr 2024

## Casual Menu 1

### Vorspeise

Ceviche von der Bachforelle  
Eingelegter Rhabarber. Avocado. Rauchmandel

### Zwischengang

Brunnenkresse-Schaumsuppe  
Schrobenhausener Spargel. Zanderklößchen. Kerbelgremolata

### Hauptgang

Gefüllte Maishähnchenbrust  
Spargelragout. Morcheln. Zitronengras

### Dessert

Lauwarmes Schokoküchlein  
Erdbeer-Joghurt-Eis. Thai Basilikum. Szechuanpfeffer

4-Gang-Menü	98€
3-Gang-Menü ohne Zwischengang	82€

## Casual Menu 2

### Vorspeise

Tatar vom Büffel  
Bärlauch Mojo verde. Eingemachter weißer Spargel. Kanarische Kartoffeln

### Zwischengang

Saibling  
Kopfsalat. Petersilienwurzelcrème. Yuzu-Spinat Velouté

### Hauptgang

Geschmorte Kalbsbacke  
Erbsengemüse. Kartoffel-Schmelzzwiebel-Stampf. Kalbskopf Jus

### Dessert

Crème brûlée  
Fior di Latte Eis. Udzungwa 70%. Rhabarber

4-Gang-Menü	116€
3-Gang-Menü ohne Zwischengang	84€

A close-up photograph of a hand holding a tall, elegant glass filled with white wine. The background is blurred, showing other people at a social gathering. The lighting is warm and focused on the glass and the hand.

# WIR FREUEN UNS AUF SIE

Wir besprechen mit Ihnen persönlich und individuell Ihre Wünsche und Notwendigkeiten für Ihr Event.

Ihre Ansprechpartner für Ihre Veranstaltung im Bogenhauser Hof:

**Wenke Schubert**  
Manager Events

**Stephan Fobo**  
Manager Operations

[event@bogenhauserhof.de](mailto:event@bogenhauserhof.de)  
+49 89 7266 9089

Wir kümmern uns auf Wunsch um die komplette Organisation und Kommunikation mit externen Dienstleistern. Sprechen Sie uns dazu gerne an.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Experten engagieren.



# BOGENHAUSER HOF



## BOGENHAUSER HOF

Montag - Samstag  
11:30 Uhr bis 23:30 Uhr

Ismaninger Straße 85  
81675 München

+49 (0) 89 7266 9089  
event@bogenhauserhof.de  
www.bogenhauserhof.de

Instagram @bogenhauserhof