

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 m²

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 €

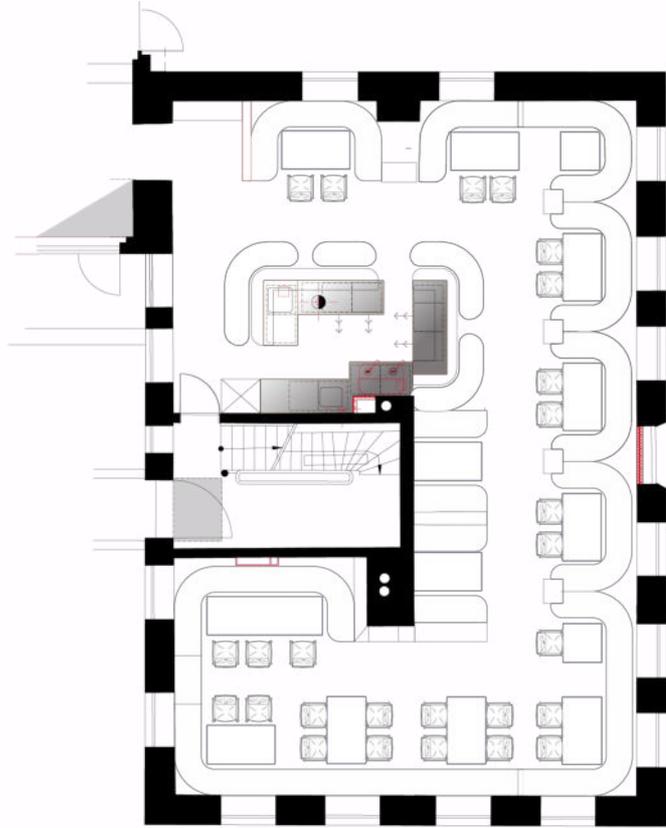
Raumaufteilung und Sitzgelegenheiten sind nur teilweise flexibel umstellbar
(hinterer Bereich bei Kamin)

All-Day Dining a la Carte bis 8 Personen

Ab 9 Personen: Menüauswahl vorab



Gastrraum



Jagdzimmer

Gesamtfläche von 40 m²

Max. 35 Personen sitzend

Merkmale:

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

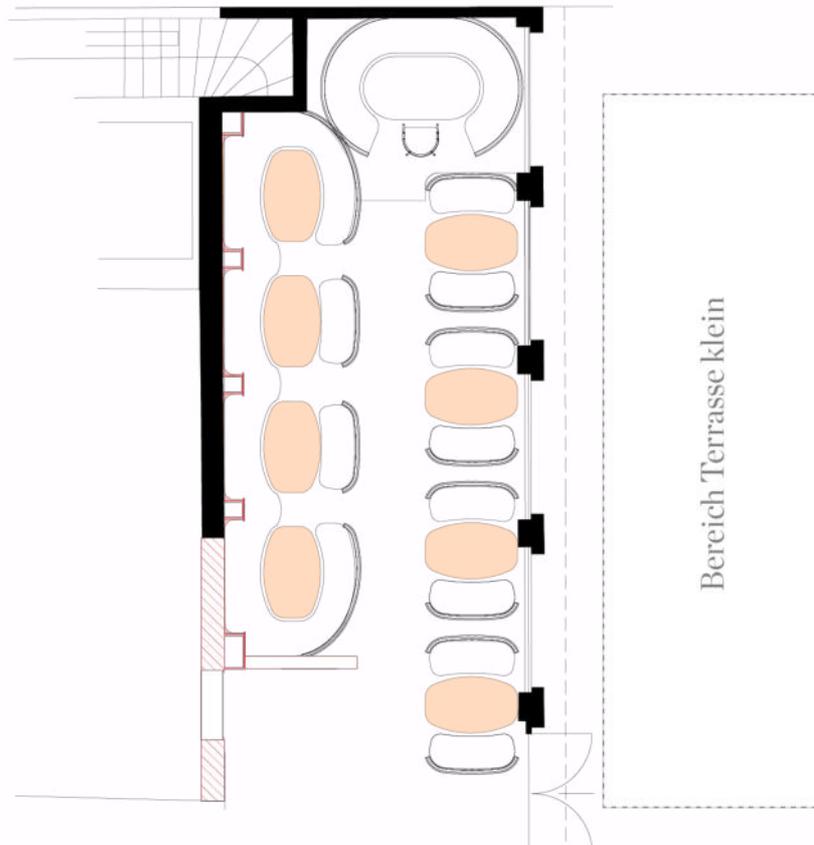
Mindestumsatz bei exklusiver Buchung auf Speisen und Getränke:
mittags: 2.000 € / abends: 4.000 €

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 m²

Max. 35 Personen sitzend

Merkmale:

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

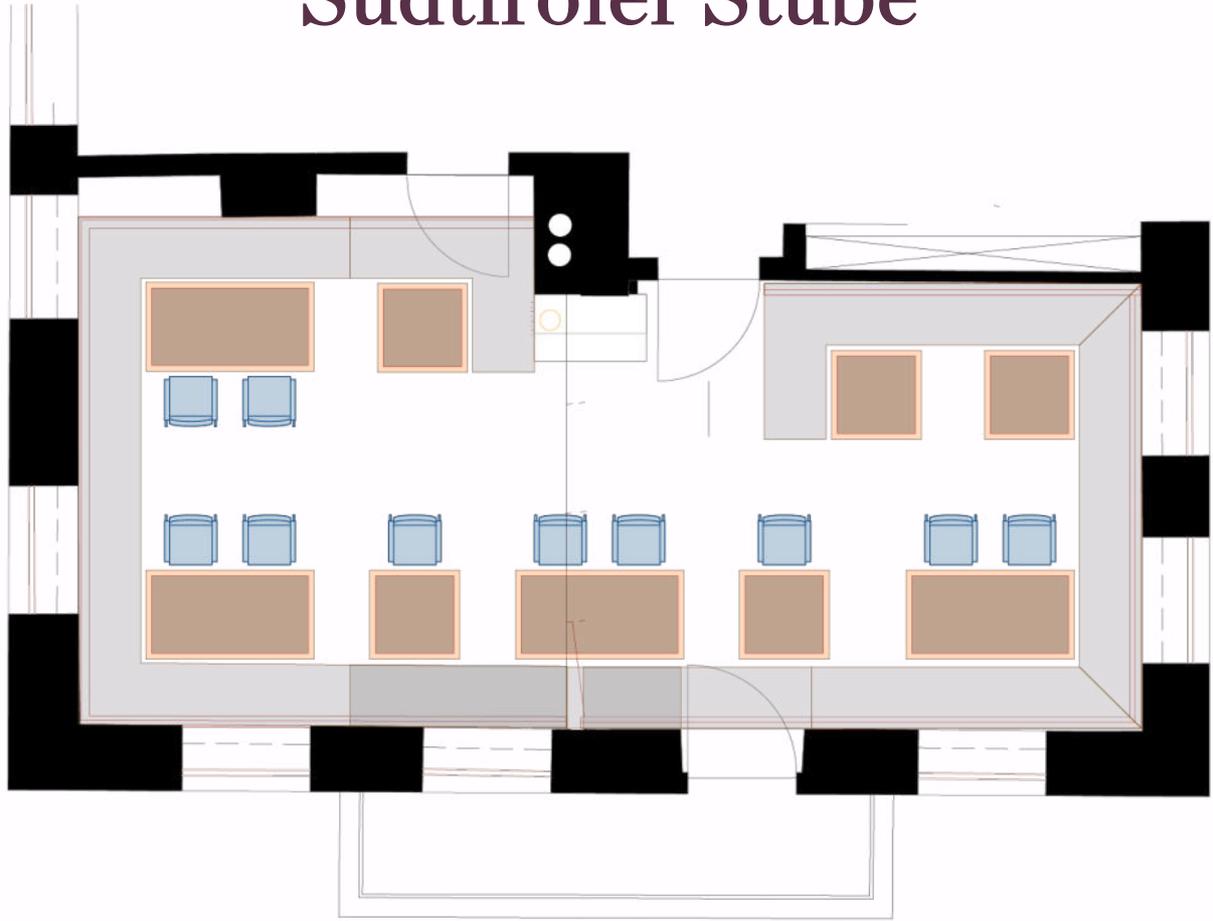
Mindestumsatz auf Speisen und Getränke: mittags / abends: 3.000 €

Raumaufteilung und Sitzgelegenheiten sind nur teilweise flexibel umstellbar

Menüauswahl vorab



Südtiroler Stube



Winzerzimmer

Gesamtfläche von 20 m²

max. 10 Personen

Merkmale:

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

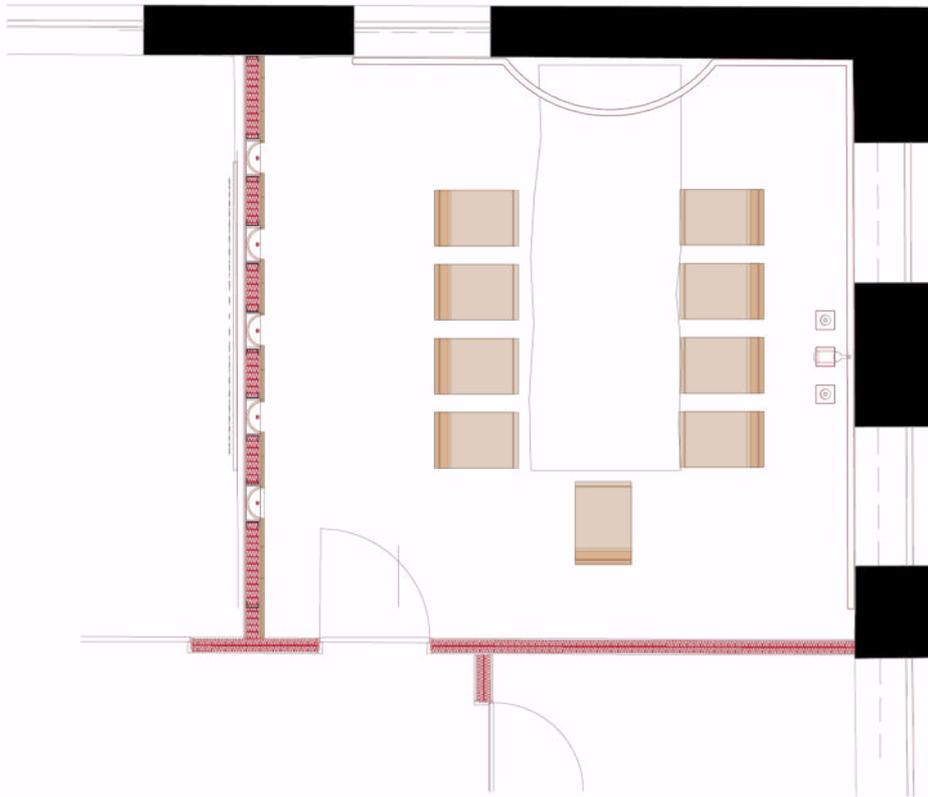
Mindestumsatz auf Speisen und Getränke: 1.500 €

Raumaufteilung und Sitzgelegenheiten sind nicht flexibel umstellbar

Menüauswahl vorab



Winzerzimmer



Champagner Salon

Gesamtfläche von 20 m²

max. 10 Personen

Merkmale:

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

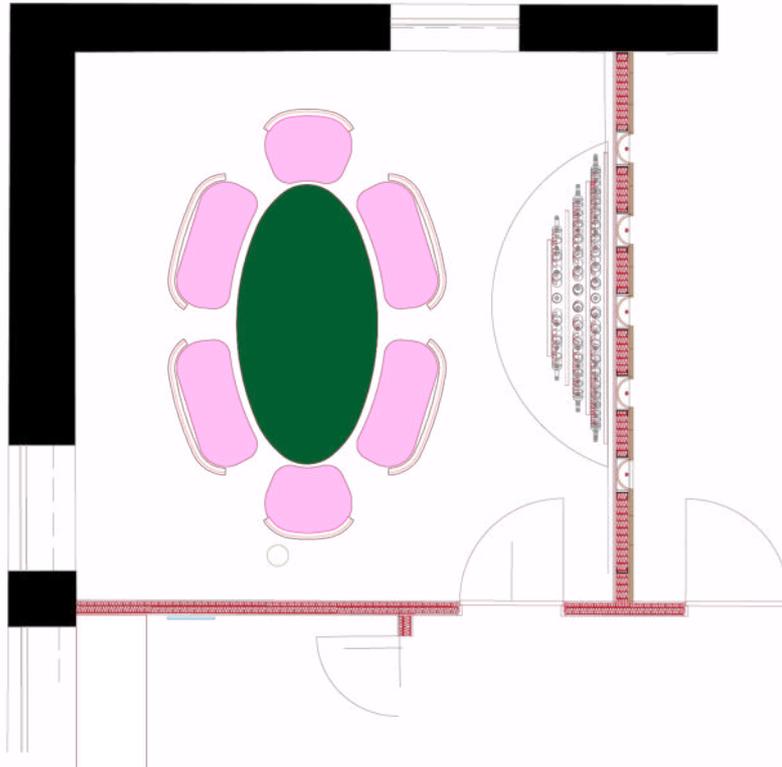
Mindestumsatz auf Speisen und Getränke: 1.500 €

Raumaufteilung und Sitzgelegenheiten sind nicht flexibel umstellbar

Menüauswahl vorab



Champagner Salon



Große Terrasse

Großer Innenhof mit reservierbaren Teilbereichen.

Merkmale:

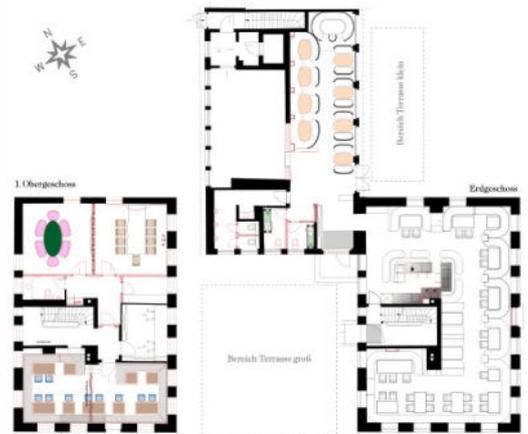
- geschützt vor neugierigen Blicken
- grüne Oase
- der Mindestumsatz richtet sich nach der Höhe der gebuchten Räumlichkeit
- nutzbar bis 23:00 Uhr

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



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 Winter 2024/25

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

Bergkäse Schlutzkrapfen
Spinat. Rindermark. Beef Tea

Sorbet

Hauptgang

Rinderfilet von der Bodensee Färs
Rote Beete Salat. Liebstockelcrème. Sauce Riche mit Périgord Trüffel

Dessert

Tiroler „Apfelkiachl“
Preiselbeeren. Zimteis. Vanillesauce

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

Menüvorschläge Winter 2024/25

Casual Menu 1

Vorspeise

Ceviche von der Lachsforelle
Trüffelcrème. Kumquat. Khaki

Zwischengang

Tranche vom Adlerfisch
Kartoffel-Wirsing-Terrine. Nori Algen Crème. Sake Beurre blanc & Stabmuscheln

Hauptgang

Rinderfilet von der Bodensee Färse
Rote Beete Salat. Liebstockelcrème. Sauce Riche mit Périgord Trüffel

Dessert

Udzungwa 70% Bitterschokolade
Tabak. Brombeere. Pecannuss

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

Casual Menu 2

Vorspeise

Geräucherter Ricotta
Grünkohl. Früchte-Chutney. Meerrettich

Zwischengang

Ochsenschwanzessenz
Eingemachte Buchenpilze. Grießnockerl. Lauch

Hauptgang

Entenbrust
Brioche Knödel. Blaukrautcrème. Orangen-Melange Pfeffer Jus

Dessert

Kürbiskern Zabaione
Pistazie. Mandarine. Beni Wild 65%

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



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
+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