

Alter wirt
GRÜN WALD
Restaurant & Hotel



Weihnachten 2026

Feiern
Genießen
Zusammenkommen



Alter Wirt

GRÜNWALD

Seit 1919

Weihnachten beginnt mit besonderen Begegnungen.

Wenn das Jahr sich dem Ende neigt, ist es Zeit,
gemeinsam zu feiern.

Bei uns erwarten Ihre Gäste festlich dekorierte Räume,
ausgezeichnete Bio-Küche und herzliche Gastfreundschaft.

Seit über 100 Jahren verbindet unser Haus
Tradition mit modernem Komfort.



Modern feiern und bayerisch genießen.

*Räume
für besondere Momente*



Für Veranstaltungen jeder Art stehen Ihnen acht individuelle Räumlichkeiten mit unterschiedlichem Charakter und vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten zur Verfügung.

Auf Wunsch ist auch eine exklusive Buchung des gesamten Hauses inklusive aller Hotelzimmer möglich. Die Konditionen und der entsprechende Mindestverzehr werden individuell auf Ihre Veranstaltung abgestimmt.

Gerne stellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Gesamtpaket zusammen.



Die Flößerstube

Bis zu 35 Gäste | gesetztes Dinner



Die Bayerische Stube

Bis zu 48 Gäste | gesetztes Dinner oder Flying



Die Marktplatzstube

Bis zu 60 Gäste | gesetztes Dinner oder Flying



Die Isarstube und unser Grünwalder Stüberl

Bis zu 40 Gäste | gesetztes Dinner oder Flying



Das Georgi Stüberl

Bis zu 18 Gäste | gesetztes Dinner



Der Kastaniengarten

Bis zu 30 Gäste | gesetztes Dinner oder Flying





MENÜS

Festschmaus I

Cremesuppe von der Süßkartoffel
Salzmandeln

Rinderschmorbraten
Geschmorte Pastinake, Brokkoli, Spätzle

Zwetschgen-Bayerisch Creme
Schokoladenbiskuit

51,00 € p.P.

Festschmaus II

Winterliche Kraftbrühe
Gemüsejulienne

Medaillons vom Kalbsrücken
Schwammerlkruste, Kartoffelschmarrn

Mousse von der Valrhonaschokolade

62,00 € p.P.

Unsere Menüs gibt es mit Vorbestellung ab 10 Personen.
Und wer lieber Ente oder Gans möchte, gerne auf Anfrage!

Festschmaus III

Tatar vom Gewürzlachs
Senfkaviar, Kürbiskern-Mayonnaise

Maronencremesuppe
geröstetes Sesamöl

Geschmorte Keule vom Rehbock
Sauerkirsche, Holunderblaukraut, Haselnuss-Serviettenknödel

Spekulatius-Crème brûlée

73,00 € p.P.

Oder lieber doch Vegi? Festschmaus IV

Blaukraut-Cremesuppe

Geschmorte Pastinake
Belugalinsen, Pecorino, Wirsingchips

Bratapfel – Crumble
Vanillecreme

45,00 € p.P.



GETRÄNKE

Getränkepauschale „klein oder groß“

Welcomedrink

Hausgemachter Ingwerpunsch mit oder ohne Schuss

Augustiner Bier

Weißwein

Grauer Burgunder, VDP. Weingut Gutzler, Gundheim, Rheinhessen

Roséwein

Rosé „Nice Edition“, Syrah, Cinsault, Domaine La Croix Belle,
Languedoc-Roussillon

Rotwein

Merlot, Vin de pays, Domaine de l' Attilon, Provence

Wasser & Softgetränke

Kaffeespezialitäten & Tee

15,00 € p.P. / Stunde

Auf Wunsch zusätzlich

Longdrinks mit Lions Vodka oder Duke Gin

20,00 € p.P. / Stunde

Alternativ können die Getränke auch nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet werden.
Unsere aktuelle Weinkarte lassen wir Ihnen auf Wunsch gerne zukommen.



AKTIVITÄTEN



Weinverkostung

Genießen Sie eine geführte Verkostung von acht ausgewählten Weinen durch unseren Sommelier. Von leicht und frisch bis kräftig und komplex erleben Sie die Vielfalt verschiedener Rebsorten und Regionen - begleitet von spannenden Einblicken in Aroma, Ausbau und Charakter.

Gruppengröße:
10-30 Personen | 55,00 € p.P.

Bierverkostung

Gehen Sie auf Entdeckungsreise durch die Welt des Bieres und verkosten Sie sechs ausgewählte Sorten. Lernen Sie unterschiedliche Geschmacksprofile kennen und erfahren Sie mehr über Herkunft, Brauart und Besonderheiten der einzelnen Biere.

Gruppengröße:
10-30 Personen | 35,00 € p.P.

Eisstockschießen

Ein super Erlebnis für Gruppen ab 6 Personen
Stellen Sie Ihr Können auf unserer Eisstockbahn
unter Beweis und erleben Sie jede Menge Spiel, Spannung
und Lacher in geselliger Runde.

Zum Aufwärmen:
ein Glaserl Glühwein oder alkoholfreier Ingwerpunsch

Zum Genießen:
Knusprige Schwarzbrot-Pinsa vegetarisch oder mit Fleisch
19,50 € p.P. / Stunde

oder
Nur die Bahn für 50,00 € / Stunde
Speisen und Getränke können separat bestellt werden.

Dekoration und Ausstattung

Ihre Feier, Ihr Stil.

Gemeinsam entwickeln wir ein individuelles Dekorations- und Tischkonzept, das perfekt zu Ihrem Anlass und Ihrem Unternehmen passt.



Warum der Alte Wirt?

 BIO-KÜCHE auf höchstem Niveau	 BIO-HOTEL 3-Sterne Superior	 WEIHNACHTSFEIERN von 10 bis 150 Gästen
 KOSTENFREIE PARKPLÄTZE	 ÜBERNACHTUNG direkt im Haus	 WEIN- & BIER- VERKOSTUNGEN
 15 MINUTEN VON MÜNCHEN	 PERSÖNLICHE EVENT- BETREUUNG	 EISSTOCK- SCHIESSEN IM WINTER

Für alle Fragen rund um Planung, Ablauf und individuelle Wünsche steht Ihnen unser Team mit Erfahrung, einem offenen Ohr und viel Sinn für's Detail zur Seite.

Kontakt: info@alterwirt.de

Alter Wirt GmbH | Marktplatz 1 | 82031 Grünwald | www.alterwirt.de