

SCHAFFE DIE BALANCE



insel mühle

Liebe Gäste,

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Wir freuen uns, Sie bei Ihrer Veranstaltung beraten und begleiten zu dürfen.

Ob Ihre Hochzeit, Ihre Familien- oder Firmenfeier, wir bieten Ihnen für jede Gelegenheit den passenden Rahmen und versichern Ihnen schon jetzt, Sie und Ihre werten Gäste bestens zu bewirten und den Tag zu einem Unvergesslichen zu machen.

Sehr gerne gehen unsere Mitarbeiter im Verkauf und unser Küchenchef bei einem persönlichen Gespräch auf Ihre individuellen Wünsche sowie auf unser Angebot und unsere Möglichkeiten in der Insel Mühle ein.



**Mit freundlichen Grüßen  
Ihr Eric Pölzl**

**Geschäftsleitung  
Küchenchef  
Restaurantleitung  
Bankettleitung**

**Susanne Mittermeier  
Tobias Drasch  
Walter Spath  
Eric Pölzl**

**Flexible Terminvereinbarung unter**

**[willkommen@inselmuehle-muenchen.com](mailto:willkommen@inselmuehle-muenchen.com)**

**Tel: +49-89-81010**

**[www.inselmuehle-muenchen.com](http://www.inselmuehle-muenchen.com)**

---

SCHAFFE DIE BALANCE



insel mühle

## KAPAZITÄTEN FÜR IHRE FESTLICHKEITEN UND VERANSTALTUNGEN

**WÜRMSTÜBERL**

max. 18 Personen

Umsatzgarantie: 550,00 €



**KAMINZIMMER**

max. 25 Personen

Umsatzgarantie: 550,00 €



SCHAFFE DIE BALANCE



insel mühle

**RESTAURANT**

max. 70 Personen

Umsatzgarantie: 3.000,00 €



**BAR**

max. 15 Personen

Umsatzgarantie: 500,00 €



SCHAFFE DIE BALANCE



insel mühle

**STADL**

max. 30 Personen

Umsatzgarantie: 550,00 €



**WÜRMBLICK**

max. 50 Personen

Umsatzgarantie: 750,00 €



SCHAFFE DIE BALANCE



insel mühle

**Gewölbe**

max. 55 Personen

Umsatzgarantie: 1.500,00 €



**FESTZELT**

max. 120 Personen

Umsatzgarantie: 3.500,00 €





Ob im mediterranen Gewölbekeller, im urigen „Würmstüberl“ oder im heimeligen Kaminzimmer – für Sie schaffen wir ein atemberaubendes Ambiente!  
 Erleben Sie die Nähe zur Natur am Rande der Großstadt und seien Sie doch mittendrin.  
 Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf oder feiern Sie ganz individuell zwischen plätschernden Würmkanälen und alten Baumbeständen.

### MIETGEBÜREN FÜR EQUIPMENT

	pro Tag in €
Beamer (für Video, TV & Computer)	80,00
Overheadprojektor	35,00
Laptop	95,00
Flipchart mit 10 Blatt Papier	30,00
Pinnwand doppelseitig bespannt	50,00
Moderatorenkoffer	35,00
Bose Musikanlage	80,00
Farbfernseher	65,00
W-LAN	Kostenfrei
Hussen	je 6,00
Menükarten klein/ groß	je 2,50/ 3,50
Korkgeld je Flasche	20,00
Gabelgeld je Person	3,00

Wir erlauben uns Servicemitarbeiter ab 01.00 Uhr mit € 22,00 pro Stunde und eine Serviceleitung mit € 25,00 pro Stunde zu berechnen.



## NATÜRLICH STARTEN

### **Cones, pro Stück (kleine gefüllte Waffeln)**

mit Flusskrebscocktail und Szechuanpfeffer	3,00 €
mit Kürbischutney und Hirschschinken	3,00 €
mit Räucherlachs und Meerrettichcreme	3,00 €
mit Quittenkompott und Ziegenkäse	3,00 €

### **Canapées, pro Stück**

mit gekräutertem Hüttenkäse	3,00 €
mit Südtiroler Speck	3,00 €
mit gekochtem Wacholderschinken	3,00 €
mit rosa gebratenem Roastbeef	3,00 €
mit Rote Bete Creme und Saiblingskaviar	3,00 €
mit verschiedenen Käsesorten vom „Tölzer Kasladen“	3,00 €

---



### NATÜRLICH MENÜ

Selbstverständlich können Sie sich bei uns ein ganz individuelles Menü zusammenstellen. Ob traditionell und klassisch oder kreativ und ausgefallen - die aufgeführten Vorschläge lassen sich miteinander nach Herzenslust kombinieren.

...und sollten dennoch Wünsche offen bleiben, stimmen Sie einfach Ihr Menü mit unserer Küchenleitung ab.

### Vorspeisen

Kräuter Blattsalate mit karamellisierten Nüssen, eingelegtem Kürbis und Honig- Ingwer- Vinaigrette	10,00 €
Tartar von Rote Bete und Räucherlachs auf Pumpernickel mit Feldalat und Estragoncreme	12,00 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Portweinmaronen und Essigschalotten	12,00 €
Terrine von französischer Gänseleber mit Brioche und Süßweingelée	12,00 €

---



### NATÜRLICH MENÜ

#### Suppen

Cremesuppe von Muskatkürbis mit Kernen und eigenem Öl	7,50 €
Petersilienwurzel- Orangencremesuppe mit Kardamon	7,50 €
Kastanienschaumsuppe mit Sherry und geräucherter Entenbrust	8,00 €
Rinderconsomée mit getrüffelten Waldpilzravioli	8,50 €
Blattspinatcremesuppe mit pochiertem Wachtelei und Fenchelcroutons	8,50 €

#### Zwischengang

Risotto vom Blattspinat und Ingwer mit gebratenen Jakobsmuscheln	14,00 €
Honig- Kastanienravioli mit Rosmarin- Portwein Reduktion und Limette	14,00 €
Cremige Cocospolenta mit schottischem Lachs im Sesammantel	14,00 €
Kartoffel- Kürbisstrudel mit Lauchschaum und Kreuzkümmel	14,00 €
Geschmorte Kalbsbackerl auf kleinem Selleriepüree und Quittenkompott	14,00 €

#### Sorbets (als kleine Erfrischung zwischendurch)

Lebkuchensorbet mit braunem Rum	3,50 €
Zimtsorbet mit Wodka	3,50 €
Cassissorbet mit Prosecco	3,50 €
Vanillesorbet mit Haselnusschnaps	3,50 €

---



NATÜRLICH MENÜ

**Hauptgänge**

Argentinisches Rinderfilet 27,00 €  
auf glasiertem Schwarzwurzel- Birnenragout und Kartoffel- Lavendelgratin

Kalbslende 28,00 €  
mit Szezuanpfeffer und Petersilienwurzelpürée,  
Balsamicoschalotten und Trüffelschaum

Barberie- Entenbrust 23,00 €  
mit Rosmarinhonig auf Ziegenkäserisotto und Portweintrrauben

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 23,00 €  
an Erbsen- Lauchpürée mit Kerbelschaum und Tomatenconfit

Filet von der Dorade Royale 24,00 €  
auf Pernod- Wurzelgemüse mit Gnocchi, Safran und Estragon

Steinbuttfilet 25,00 €  
an Ravioli von Scampi und Kürbis mit Krustentierschaum und Zitronengras

**Ab 11.11.2011**

Portion Weihnachtsgans 27,00 €  
mit Cassiblaukraut, Kartoffelknödel und Maronen

Halbe bayerische Weihnachtssente 24,00 €  
mit Cassiblaukraut, Kartoffelknödel und Maronen

---



NATÜRLICH MENÜ

**Vegetarische Hauptgänge**

Hausgemachte Gorgonzola- Ravioli mit Kumquats und Balsamicoschalotten	16,00 €
Gebackene Kürbis- Ingwer- Reisbällchen auf Ananaschutney und Cocos- Fumet	16,00 €
Rotkrautstrudel auf Ziegenkäse- Thymiansauce und getrockneten Preisselbeeren	16,00 €

**Dessert**

Lauwarmer Spekulatius- Schokoladenkuchen mit Joghurt, Honig und Vanille	9,00 €
Parfait von Lebkuchen und Amaretto mit karamelisiertem Mandelbiscuit und Feigen	9,00 €
Kardamon- Zimt- Creme Brulée mit Gewürzorange, Minze und Blutorangensorbet	9,00 €
Nougat- Topfenknödel im Nussmantel auf Zwetschenröster und Joghurteiscreme	9,00 €
Weisses Mohn- Limettenmousse auf Mangochutney mit Cocos und Granatapfel	9,00 €

---



### NATÜRLICH KINDER

#### Gerichte

Buchstabensuppe	3,50 €
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	6,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes	9,50 €
Kleines Wiener-Schnitzel vom Kalb mit glasiertem Gemüse und Röstkartoffeln	9,50 €
Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker	5,00 €
Kindereisbecher	5,00 €

#### Gedeckpreis

Wir servieren Ihnen verschieden, frisch gebackene Sorten Brot, Butter und selbstgemachte Aufstriche Pro Person	2,50 €
--	--------

### NATÜRLICH AUCH SPÄTER

#### Mitternachtssnack | pro Person

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Würstchen	7,50 €
Gulaschsuppe	8,00 €
Käseauswahl vom Tölzer Kasladen mit Trauben und Nüssen	9,00 €

---



## NATÜRLICH APERITIV

Rosencocktail		7,50 €
Apfelblüte		7,50 €
Bowle		7,50 €
Glas Prosecco	0,1l	5,50 €
Glas Schlumberger Sekt	0,1l	6,50 €
Glas Schlumberger mit Fruchtmark	0,1l	8,50 €
Glas Champagner   Laurent Perrier	0,1l	9,90 €
Kir Royal	0,1l	11,00 €
Kir Blanc	0,1l	7,50 €
Campari Soda*	4 cl	7,50 €
Campari Orange*	4 cl	7,50 €
Verschiedene Sorten Knabbergebäck	pro Person	1,30 €

## NATÜRLICH GETRÄNKE

Augustiner Vollbier, hell, frisch vom Fass	0,5l	3,80 €
Holzfass Augustiner Vollbier, Fassabrechnung	30,0l	230,00 €
Trumer Pils vom Fass	0,3l	3,50 €
König Ludwig Weißbier	0,5l	4,00 €
Adelholzner Classic / still	0,25l	2,60 €
Adelholzner Classic / still	0,75l	5,80 €
Coca-Cola <sup>2</sup>	0,2l	2,90 €
Rauch Fruchtsäfte (verschiedene Sorten)	0,2l	3,10 €

\* enthält Farbstoff, <sup>2</sup> enthält Koffein



NATÜRLICH WEIN

FLASCHENWEINE – WEISS 0,75l

Rheingau	<b>WEIL RIESLING 2009er</b> Qualitätswein b.A. Erz. -Abf. Weingut Robert Weil, Kiedrich <i>trocken, rassiger und langer Paraderiesling</i>	32,00 €
Mosel- Saar- Ruwer	<b>FRITZ HAAG RIESLING 2009er</b> Qualitätswein b.A. Gutsabfüllung Fritz Haag, Brauneberg <i>trocken, mineralisches Säurespiel, feinnervig</i>	28,00 €
Pfalz	<b>REICHSRAT VON BUHL 2009er</b> RIESLING - Qualitätswein b.A. Abf. Weingut Reichsrat von Buhl <i>halbtrocken, ausgewogene Fruchtsüße, Pfirsich, lebhaft</i>	26,00 €
Pfalz	<b>REICHSRAT VON BUHL 2009er</b> RIESLING - Qualitätswein b.A. Gutsabfüllung Weingut Reichsrat von Buhl <i>trocken, feine Würze, nachhaltig, Aromen von reifen Birnen, Pfirsich, weiße exotische Früchte</i>	26,00 €
Pfalz	<b>WACHENHEIMER RIESLING 2009er</b> Qualitätswein Weingut Dr. Bürklin-Wolf <i>vielschichtige Aromen von Pfirsich und reifen Honigmelonen mit mineralisierter Note, saftiger Fülle und Dichte</i>	28,00 €
Rheinhessen	<b>SCHEUREBE KALKSTEIN 2009</b> Qualitätswein b.A. Weingut Manz <i>intensive Stachelbeeren und schwarze Johannisbeeren im Duft am Gaumen saftig mit spritziger Art</i>	30,00 €
Franken	<b>IPHÖFER KRONSBURG 2009er</b> SILVANER – Qualitätswein b.A. Gutsabfüllung Hans Wirsching, Iphofen <i>trocken, elegant, harmonische Säure</i>	28,00 €

---



Baden	<b>HEGER GRAUBURGUNDER SONETT 2009er</b> Qualitätswein b.A. Abf. Weinhaus Joachim Heger, Ihringen <i>trocken, üppige Frucht, elegante Würznote</i>	32,00 €
Baden	<b>WEISSBURGUNDER- CHARDONNAY HOFGARTEN</b> Qualitätswein b.A. Weingut Freiherr von Gleichenstein <i>delikater Duft nach hellen Blüten und sommerlichen Kornfeldern, saftige Frische mit feinem Schmelz und konsistenter Frucht</i>	26,00 €
Württemberg	<b>RIESLING „KATHARINA“ 2009er</b> Qualitätswein b.A. Collegium Wirtemberg, Weingärten Rotenberg & Uhlbach <i>ausgeprägtes, klares Rieslingaroma, ideale Frucht-Säure-Balance, dicht und von außergewöhnlicher Länge im Abgang</i>	26,00 €
Rheinhessen	<b>GUTSRIESLING 2010</b> Qualitätswein b.A. Weingut Keller <i>Saftig mit feiner Frucht und zarter Mineralität viel Schmelz am Gaumen</i>	28,00 €
Österreich Donauland	<b>GRÜNER VELTLINER 2009er</b> <b>„Von den Terrassen“</b> Qualitätswein Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal <i>trocken, herzhaft, pfeffrige Würze, ausbalancierte Säure</i>	26,00 €
Österreich Ebenthal	<b>GRÜNER VELTLINER EBENTHAL 2010er</b> Qualitätswein Weingut Herbert Zillinger <i>trocken, spritzig, frisch und feinwürzig mit typischem Pfefferl</i>	28,00 €
Österreich Wagram	<b>GRÜNER VELTLINER „DER OTT“ 2009</b> Weingut Bernhard Ott <i>cremiger, fülliger Veltliner mit schöner Würze, Eleganz und Länge</i>	39,00 €

---



Österreich Wachau	<b>GRÜNER VELTLINER Smaragd 2009er Knoll</b> Qualitätswein Weingut Knoll Emmerich <i>Mittleres Grüngelb, in der Nase feine Birnenfrucht, zarter tabakiger Hauch, dunkle Mineralik, am Gaumen stoffig, engmaschig, reife Apfelfrucht, finessenreiches Säurespiel, sehr harmonisch, feine Steinobstnoten im Abgang.</i>	48,00 €
Österreich Carnuntum	<b>CHARDONNAY 2009er</b> Qualitätswein Gerhard Markowitsch <i>kräftiger Weißwein im internationalen Stil, milde Säure</i>	26,00 €
Österreich Südsteiermark	<b>WELSCHRIESLING 2009er</b> Qualitätswein Walter Skoff, Gamlitz <i>trocken, feines Fruchtspiel, Düfte von Heu und grünem Apfel, frische und belebende Säure</i>	32,00 €
Österreich Südsteiermark	<b>MORILLON CLASSIQUE 2010er</b> Qualitätswein Walter Skoff, Gamlitz <i>Trocken; traubige Frucht, Aromatik nach Kern- und Steinobst, Anklänge von exotischen Früchten, mineralisch, feine Struktur</i>	38,00 €
Österreich Südsteiermark	<b>SAUVIGNON STEIRISCHE KLASSIK 2009er</b> Weingut Gross <i>leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, animierender Duft nach grüner Paprika, Äpfeln Pampelmusen und Stachelbeere, vollmundig mit Saft und rassisger Mineralität, trocken und ausgewogen</i>	40,00 €
Österreich Kamptal	<b>GOBELSBURGER SAUVIGN. BLANC 2008er</b> Kabinett Weingut Burger <i>trocken, üppiger Ribishton, exotische Fruchtaromen und herrliche Mineralik, saftige Säure, gute Länge</i>	34,00 €

---



Österreich Donauland	<b>RIESLING 2008er</b> <b>„Vom gelben Löss“</b> Qualitätswein Weingut Josef Ehmoser, Tiefenthal <i>trocken, pikante Säure, fein mineralisch, vielschichtige Frucht</i>	35,00 €
Italien Piemont	<b>GAVI DI GAVI 20010</b> D.O.C.G. Cà da Bosio 100% Cortese <i>Intensiver Blütenduft mit Mirabelle und feinen Nussaromen, charakteristisch, mild und bekömmlich</i>	25,00 €
Italien Lombardei	<b>LUGANA PIEVECROCE 2009</b> D.O.C Costaripa <i>delikater Duft nach Kräutern, Aprikose und Zitronenmelisse animierend, fitnessreich, rund</i>	28,00 €
Italien Südtirol	<b>SÜDTIROLER WEISSBURGUNDER 2009er</b> <b>„Lamm“</b> Pinot Bianco dell'Alto Adige - D.O.C. Karl Martini & Sohn, Giran <i>trocken, lebendig, geschmeidig</i>	28,00 €
Italien Sardinien	<b>ISELIS BIANCO 2009</b> D.O.C Weingut Argiolas <i>große Finesse, schöne Mineralität, am Gaumen Marzipan im Abgang feine Bittermandelnote</i>	35,00 €
Frankreich Burgund	<b>MACON-VILLAGES «Chameroy» 2008er</b> A.C. Macon-Villages Louis Latour, Beaune <i>trocken, weiches Bouquet, lang und harmonisch</i>	32,00 €
Frankreich Elsaß	<b>ELSÄSSER GEWÜRZTRAMINER 2009er</b> A.C. Alsace Gustave Lorentz, Bergheim <i>trocken, voller Aroma und Würze, florales Bouquet</i>	32,00 €

---



Frankreich Loire	<b>POUILLY FUMÉ AC LES ANGELOTS 2009</b> AOC Masson-Blondelet <i>fülliger, dichter Sauvignon mit Aromen von gelben Steinfrüchten und einer frischen Mineralität</i>	40,00 €
Frankreich Burgund	<b>MERSAULT 2006er</b> A.C. Mersault Louis Latour, Beaume <i>trocken, kraftvoll, klassische Burgunderomen mit deutlichen Bariquenoten und enormer Länge bei dezenter Säure</i>	58,00 €
Frankreich Sancerre	<b>SANCERRE</b> Cuvée G.C. Appellation Sancerre Controlée Jean-Max Roger <i>trocken, fein mineralisch, komplexes Säurespiel, Fruchtaromen von Grapefruit und Limone, ausgewogen</i>	42,00 €

## FLASCHENWEINE ROSÉ 0,75l

Frankreich Gascogne	<b>DOMAINE DE MILLET 2010er</b> Vin de Pays Côtes de Gascogne Domaine Millet <i>trocken, fruchtig, Bouquet von Sommerbeeren</i>	26,00 €
------------------------	--	---------

---



**FLASCHENWEINE – ROT 0,75l**

Württemberg	<p><b>SALUCCI 2008er</b>                  Cuvée Pinot Noir, Merlot, Cabernet Mitos                  Collegium Wirtemberg  <i>feiner Duft nach Kirschen und reifen roten Früchten.                  Dezente Holzaromen am Gaumen und                  ein harmonisches „Finish“.</i></p>	35,00 €
Pfalz	<p><b>CUVÉE GAUDENZ 2007er</b>                  Cuvée aus Dornfelder, Cabernet Sauvignon,                  Merlot, Spätburgunder                  Weingut Knipser  <i>Heidelbeere und Schwarzkirsche mit zarter Tabaknote                  mild, harmonisch, zugänglich und rund</i></p>	37,00 €
Ahr	<p><b>DERNAUER 2007er</b>                  SPÄTBURGUNDER - Qualitätswein b.A.                  Erz. -Abf. Ahrwinzergenossenschaft Dernau  <i>trocken, klare und weiche Spätburgunderfrucht, samtig</i></p>	26,00 €
Österreich Weinviertel	<p><b>WIEN.2 2009er</b>                  BLAUER ZWEIFELT / PINOT NOIR                  Qualitätswein                  Weingut R&amp;A Pfaffl  <i>trocken, die Kirschfrucht und Geschmeidigkeit des                  Zweifelt vereint mit der zarten Erdbeere und                  Eleganz des Pinot Noir</i></p>	26,00 €
Österreich Neusiedlersee	<p><b>ZWEIFELT 2009er</b>                  Qualitätswein                  Josef Pöckl, Mönchhof  <i>trocken, geschmeidige Frucht, frisch, gehaltvoll</i></p>	28,00 €
Österreich Neusiedlersee	<p><b>HEINRICH BLAUFRÄNKISCH 2008er</b>                  Qualitätswein                  Weingut Gernot Heinrich  <i>trocken, dezente Beerenfrucht, leichte Röstaromen,                  dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen</i></p>	32,00 €

---



Österreich Burgenland	<b>ST. LAURENT SELECTION 2007er</b> Qualitätswein Leo Hillinger <i>Im Duft ein Brombeer- Waldbeer- Zimtgemisch ein Kraftpaket, das an Frucht, Volumen, Intensität, Säure und Gerbstoff einiges zu bieten hat</i>	45,00 €
Österreich Neusiedlersee	<b>ROSSO E NERO 2007er</b> Qualitätswein Josef Pöckl, Mönchhof 70% Zweigelt, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon <i>trocken, tiefdunkles Rubingranat, feines Zimtspiel Edelholz, Schokolade, frische Fruchtstruktur</i>	59,00 €
Österreich Neusiedlersee	<b>ROSSO E NERO 2007er MAGNUM 1,5L</b> Qualitätswein Josef Pöckl, Mönchhof 70% Zweigelt, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon <i>trocken, tiefdunkles Rubingranat, feines Zimtspiel Edelholz, Schokolade, frische Fruchtstruktur</i>	132,00 €
Italien Südtirol	<b>LAGREIN DUNKEL 2009er</b> „Rueslhof“ D.O.C. Karl Martini & Sohn, Girlan <i>trocken, prachtvolle Dichte und Würze, feine Tannine</i>	30,00 €
Italien Friaul	<b>BARBERA D'ASTI 2008</b> D.O.C. La Carlotta, Arbiola <i>Muskulöses, würziges Bouquet, auch Noten Süßer Früchte, vollmundig und kräftig, reifes Tanin</i>	26,00 €
Italien Apulien	<b>PRIMITIVO 2008er</b> I.G.T. - Puglia A Mano <i>trocken, tiefes Purpurrot, eleganter Wein mit Tiefe und Komplexität, feine Tannine</i>	25,00 €
Italien Abruzzen	<b>MONTEPULCIANO D' ABRUZZO 2008er</b> D.O.C. Elena Nicodemi <i>Sauerkirschen, Pflaumen, Wacholder und Röstnoten mit eleganter Fülle</i>	26,00 €

---



Italien Sizilien	<b>NEROJBLEO 2007er</b> IGT Azienda GULFI 100 % Nero d` Avola <i>schwarze Früchte und Eukalyptus, lebhaft Säure, salzige Mineralität</i>	54,00 €
Italien Toskana	<b>CHIANTI CLASSICO RISERVA 2006er</b> "Rocca Guicciarda" D.O.C.G. – Toscana Barone Ricasoli, Castello di Brolio <i>trocken, elegant und fruchtig</i>	54,00 €
Italien Toskana	<b>BRUNELLO DI MONTALCINO 2003er</b> "Val di Suga" D.O.C.G. – Toscana Tenimenti Angelini <i>trocken, sattes Rubinrot, komplexe Struktur, Lakritz, Veilchen, feine Röstnoten, deutliche Tanninstruktur und gehaltvolle Länge</i>	65,00 €
Italien Venetien	<b>AMARONE CLASSICO 2007er</b> D.O.C. - Veneto Weingut Tommasi Cuvée Corvina Veronese, Rondinella und Molinara <i>Konzentriertes Granatrot; feinwürzige Aromen von Kaffee, Tabak und Vanille, reifen schwarzen Beerenfrüchten, Anklänge von Bitterschokolade; herzhaft Fruchtfülle, gute Tanninstruktur, anhaltend, nuancenreich</i>	68,00 €
Italien Piemont	<b>BAROLO 2005er</b> D.O.C.G. – Piemonte Prunotto, Alba <i>trocken, Anspielung von Veilchen und Waldfrucht aromen, am Gaumen druckvoll und lang im Abgang</i>	69,00 €
Frankreich Burgund	<b>PINOT NOIR 2008er</b> A.C. Bourgogne Louis Latour, Beaune <i>trocken, reiches Bouquet, herrlich frische Kirschfrucht, subtile Eichenholznoten</i>	38,00 €

---



Frankreich Rhone-	<b>CHATEAUNEUF -DU -PAPE 2007er</b> <b>„Domaine du Vieux Lazaret“</b> A.C. Châteauneuf -du -Pape Mis en bouteille au Domaine <i>trocken, kraftvoll, dichte Aromenvielfalt, weiche Tannine und komplexe, dichtgewobene Art mit enormer Länge</i>	58,00 €
Frankreich St. Emilion	<b>CHATEAU LA GARELLE 2005er</b> A.C. Saint -Emilion Grand Cru M & Mme J.L. Marette, Saint -Emilion <i>trocken, volle und schmeichelnde Frucht, schöne Tanninstruktur, gute Balance und Länge</i>	64,00 €
Spanien Costa Brava	<b>TINTO RESERVA 5 FINCAS 2005er</b> Empordà Denominació d' Origen Castillo Perelada, Javier Suque Mateu <i>intensive Aromen von reifen Früchten, frischen Gewürzen und zarten Röstnoten, Kaffee und Tabak</i>	38,00 €
Spanien	<b>NAVARRA SELECTION ESPECIAL 2007er</b> Gran Feudo Edicion <i>intensive Aromen von reifen Früchten, frischen Gewürzen und zarten Röstnoten, Kaffee und Tabak</i>	26,00 €

---



## DESSERTWEINE

Österreich Donauland	<b>GRÜNER VELTLINER EISWEIN 2009er</b> Weingut Josef Ehmoser <i>feine Frostaromatik, schöne Würze in der Nase, leuchtendes Gelb, toller Süßwein</i>	0,375l	35,00 €
Österreich Burgenland	<b>SÄMLING BEERENAUSELSE 2006er</b> Weingut Gesellmann <i>leuchtende Gelbgold mit grünen Reflexen, vielschichtiges Bouquet von kandierten exotischen Früchten, Anklänge von Honig und Blüten; sehr konzentriert, elegantes Wechselspiel von Frucht und Säure lang anhaltendes Finale mit sinnlicher Frische.</i>	0,375l	42,00 €
Österreich Burgenland	<b>BEERENAUSLESE 2007er</b> Weingut Kracher <i>Mit einer goldgelben Farbe und einem zarten Duft legt sich diese Cuvée mit exotische Fruchtnoten von Mango und Ananas, Akazienhonig und Mandel in die Nase. Im Geschmack mild, zart und cremig, aromatisch, finessenreiche Struktur, gute Länge, elegant, leicht und saftig im Finale</i>	0,375l	45,00 €
Frankreich Sauternes	<b>MADEMOISELLE DE CLOS DADY 2006er</b> A.O.C. - Sauternes <i>edelsüß, prachtvolle Frucht und Geschmeidigkeit</i>	0,75l	48,00 €

Wir erlauben uns, bei Lieferschwierigkeiten, den abgesprochenen Wein durch einen anderen, nicht minder hochwertigen, zu ersetzen. Selbstverständlich zum Preis des besprochenen Weines.

\* die angegebenen Jahrgänge können abweichen



**NATÜRLICH DIGESTIV**

**Grappa 2cl**

Grappa Nonino 41	4,90 €
Grappa Nonino il Merlot	5,90 €
Grappa Nonino Lo Chardonnay	5,70 €

**Obstbrände 2 cl**

Lantenhammer Williamsbrand naturtrüb	4,70 €
Lantenhammer Vogelbeerbrand	4,10 €
Lantenhammer Sauerkirschbrand	4,60 €
Hochstrasser Zirbelschnaps	4,10 €
Hochstrasser Grafensteiner Apfelbrand	4,60 €
Hochstrasser Kriecherlbrand	4,90 €
Hochstrasser Champagnerbirnenbrand	5,10 €
Hochstrasser Schlehenbrand	5,90 €
Hochstrasser Haselnussgeist	5,90 €

**Bitters 4 cl**

Fernet Branca	5,90 €
Averna	5,90 €
Ramazotti	5,90 €

\*Jahrgänge können abweichen.

---



**NATÜRLICH RÄUMLICHKEITEN**

**Veranstaltungskapazitäten und Grundrisse**

	Maße L x B in m	Fläche in qm	Bestuhlung Bankett	Bestuhlung Theater	Bestuhlung U-Form
Würmstüberl	7x4	28	18	12	nicht möglich
Kaminzimmer	7x5	35	22	25	nicht möglich
Stadl	7x7	49	30	25	15
Gewölbe	14x6	84	55	50	nicht möglich
Restaurant	14x7	88	70	nicht möglich	nicht möglich
Würmblick		78	48	50	26
Festzelt	7 x 10	70	80	120	60

**Raummieten**

Eine Raummiete fällt nur an, wenn der Gesamtumsatz der Veranstaltung unter der angegebenen Raummiete liegt.

	Halbtags in €	Ganztags in €
Würmstüberl	350,00	550,00
Kaminzimmer	350,00	550,00
Stadl	350,00	550,00
Gewölbe	900,00	1.500,00
Restaurant	1.200,00	3.000,00
Festzelt	1.500,00	3.500,00
Würmblick	550,00	750,00



## NATÜRLICH ARBEITEN

### Tagungspauschalen

#### **Münchner Pauschale für 50,00 € pro Person und Tag (ab 10 Personen)**

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Bereitstellung von Schreibmaterial
- Kaffeepause vormittags mit Kaffee/Tee, Plundergebäck, Butterbrezen
- 2-Gang Menü mit Hauptgang zur Wahl
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee/Tee und hausgemachtem Blechkuchen

**Getränke werden nach Verbrauch berechnet.**

**Tagungstechnik wird anhand ihrer Bestellung berechnet.**

#### **Wülm Pauschale für 55,00 € pro Person und Tag (ab 10 Personen)**

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Bereitstellung von Schreibmaterial
- Overheadprojektor, Leinwand, Flipchart
- Kaffee und Tee im Tagungsraum
- Kaffeepause vormittags mit Kaffee/Tee, frischem Obst und Joghurt
- 3-Gang Menü mit Hauptgang zur Wahl
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee/Tee und hausgemachtem Strudel

**Getränke werden nach Verbrauch berechnet.**

#### **Insel Mühlen Pauschale für 65,00 € pro Person und Tag (ab 10 Personen)**

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Bereitstellung von Schreibmaterial
- Overheadprojektor, Leinwand, Flipchart
- Kaffee und Tee im Tagungsraum
- 2 Tagungsgetränke pro Teilnehmer im Tagungsraum
- Kaffeepause vormittags mit Kaffee/Tee, Obstkorb, Bircher Müsli und belegten Vollkornbrothappen
- 3-Gang Menü mit Hauptgang zur Wahl
- 1 alkoholfreies Getränk pro Tagungsteilnehmer zum Mittagessen
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee/Tee, frischer Obstplatte und Gemüsesticks mit Dipp

**Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Sie planen eine Tagung unter 10 Teilnehmer, so beraten wir Sie hinsichtlich Gestaltung der Pauschale und des Preises gerne individuell.**

---



### NATÜRLICH ARBEITEN

#### Seminar-Spezial

##### **Seminarbegleitung mit Taijiquan & Meditation**

**für 45,00 € pro 45 min Trainingseinheit**

- Schaffen Sie für Ihre Mitarbeiter einen interessanten Kontrapunkt zur Thematik des Hauptseminars.
- Fördern Sie eine gelöste, offene und interessante Arbeitsatmosphäre.
- Schaffen Sie die Balance zwischen der Verwirklichung ihrer Seminarziele und dem Zugang zu ihren Mitarbeitern.

#### Verpflegungsangebote

##### **Standard Kaffeepause für 9,00 € pro Person**

- DALLMAYR Kaffee und verschiedene Teesorten
- eine Beilage nach Wahl (aus dem Angebot unserer Pauschalen)

##### **Spezial Kaffeepause für 11,50 € pro Person**

- DALLMAYR Kaffee und verschiedene Teesorten
- zwei Beilagen nach Wahl (aus dem Angebot unserer Pauschalen)

**Verschiedene Softgetränke halten wir im Tagungsraum bereit.**

**Die Preise entnehmen Sie bitte aus dem Auszug der Getränkekarte**

#### Technische Ausstattung

	pro Tag in €
Beamer (für Video, TV & Computer)	80,00
Overheadprojektor	35,00
Laptop	95,00
Flipchart mit 10 Blatt Papier	30,00
Pinnwand doppelseitig bespannt	50,00
Moderatorenkoffer	35,00
Bose Musikanlage	80,00
Farbfernseher	65,00
W-LAN	kostenfrei

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

---

SCHAFFE DIE BALANCE



insel mühle

## NATÜRLICH ANSPRECHPARTNER

### **Romantikhotel Insel Mühle**

Bankett- und Tagungsverkauf

Eric Pölzl | Tel +49-89-810 10

[wilkommen@inselmuehle-muenchen.com](mailto:wilkommen@inselmuehle-muenchen.com)

[www.inselmuehle-muenchen.com](http://www.inselmuehle-muenchen.com)

## NATÜRLICH UNTERSTÜTZT

### **Kirchen**

St. Martin | M-Untermenzing | katholisch | 089 / 818 97 39-0

Pfarrei Leiden Christi | M-Obermenzing | katholisch | 089 / 89 11 41-0

Himmelfahrtskirche | M-Sendling | evangelisch | 089 / 89 60 75-0

### **Standesämter**

München Pasing 089 / 23 33 72 52

KVR-München 089 / 23 39 60 60

### **Bilder**

Radmila Kerl Photography

089 / 46 14 82 - 67 | Mobil 0172 / 95 41 890 | [radmilakerl@gmail.com](mailto:radmilakerl@gmail.com) | [www.radmilakerl.de](http://www.radmilakerl.de)

### **Torten**

Bäckerei & Konditorei Riedmair | Dieselstraße 17 | 85748 Garching

089/ 52 03 58 -0 | [www.riedmair.de](http://www.riedmair.de)

### **Blumen**

Petra Müller Blumen | Frau Petra Müller | Bergmannstraße 35a | 80339 München

089 / 51 08 92 60 | [post@petramueller-blumen.de](mailto:post@petramueller-blumen.de)

---



**NATÜRLICH VORAUSPLANEN**

Datum Uhrzeit Zeitablauf Ort Personenanzahl	Veranstaltungsraum Gästeliste Einladungskarte Datum der Rückantwort	<b>Anfahrt</b> Bus Taxi Individuell
Begrüßung, Hostess, Doorman Geschenktisch	Aperitif Speisen zum Aperitif	Menü Snacks Imbiss Fingerfood Mitternachtssnack Kuchen, Torte
Getränke Wein Kaffee Spirituosen Cocktails	<b>Dekoration</b> Blumen Tischdekoration Kerzen Platzteller Hussen	Menükarte Namenskärtchen Tischplan
<b>Entertainment</b> Musik Darbietungen DJ	<b>Technik</b> Rednerpult, Bühne Konferenz, Telefon, Fax Mikrofon Metaplan, Flipchart, Beamer	Blöcke, Bleistifte Gästebuch
<b>Blumenstrauß</b> für Jubilar für Redner für Künstler	Fotograf Unterkunft Formalitäten Gema	NATÜRLICH TAGUNG HOCHZEIT GEBURTSTAG FIRMENFEIER WEIHNACHTSFIER



### NATÜRLICH AGBs

#### Allgemeine Geschäftsbedingungen – Veranstaltungen

##### I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die Mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrienen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

##### II. Vertragsabschluss, -partner, -haftung; Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

##### III. Leistungen, Preise, Zahlung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
  2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
  3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.
  4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4% über dem jeweiligen Basiszinssatz bzw. dem entsprechenden Nachfolgezinsatz der Europäischen Zentralbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.
  5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
-



#### IV. Rücktritt des Hotels

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls,
  - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
  - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
  - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
  - ein Verstoß gegen oben Geltungsbereich Absatz 2 vorliegt.
3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.

#### V. Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebots zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

#### VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft das Verschulden.

#### VI. Gültigkeit

1. Diese Menüvorschläge und Preise gelten ab Januar 2011 bis November 2011
  2. Alle anderen Unterlagen verlieren ihre Gültigkeit
  3. Unsere Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld
  4. Preisänderungen sind vorbehalten
-