

RESTAURANT 9

Eventlocation - Restaurant - Lounge

BBQ- Buffets 2026

BBQ - Buffet I

(ab 35 Personen, bei schönem Wetter auch Live-Grillen auf unserer Sonnenterrasse möglich*)

Auf den Tischen finden Sie einen Korb mit frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.9



Vorspeisen

- Saisonale Auswahl von Roh- und Blattsalat mit verschiedenen Dressings **VVG**
- „Caprese“ Tomaten Mozzarella Komposition mit frischem Basilikum **V**
- Italienische Antipasti (Vorspeisenvariation)



Beilagen

- Knusprige Rosmarin Kartoffeln **V VG**
- gegrillte Zucchini **V VG**



Hauptspeisen

Fleisch

- Knackige Käse Krainer
- Schweinenacken-Steak nach Holzfällerart in feiner Marinade



Fisch

- Zanderfilet mit feinen Gewürzen

Vegetarisch

- Gemüsepflanzerl **V**
- Gegrillte Tomaten mit Kräuterkäse überbacken **V**



Dessert

- Obstplatte aus frischen Früchten der Saison **VVG**

Preis pro Person: 45.9

V = vegetarische Speisen

VG = vegane Speisen

Stand: 05.03.2026

RESTAURANT.9

RESTAURANT.9

Eventlocation - Restaurant - Lounge

BBQ- Buffets 2026

BBQ - Buffet II

(ab 35 Personen, bei schönem Wetter auch Live-Grillen auf unserer Sonnenterrasse möglich*)

Auf den Tischen finden Sie einen Korb mit frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.9



Vorspeisen

- Saisonale Auswahl von Roh- und Blattsalat mit verschiedenen Dressings **VVG**
- „Caprese“ Tomaten Mozzarella Komposition mit frischem Basilikum **V**
- Mediterraner Nudelsalat **V**
- Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven und verschiedenen Kräutern **VVG**



Beilagen

- Knusprige Rosmarin Kartoffeln **VVG**
- Kartoffel-Gurkensalat **V**



Hauptspeisen

Fleisch

- Nürnberger Rostbratwürstl
- Rinderhüftsteak
- Orientalisches Hähnchenbrustfilet



Fisch

- Lachsfilet Steak

Vegetarisch

- Ofengemüse mit Ras El Hanout **VVG**
- Gegrillter Halloumi Käse mit Basilikum Kräutern verfeinert **V**
- Couscous mit Joghurt und Minze **V**



Dessert

- Obstplatte aus frischen Früchten der Saison **VVG**
- Schoko Mousse **V**

Preis pro Person: 55.9

Stand: 05.03.2026

RESTAURANT.9

RESTAURANT.9

Eventlocation - Restaurant - Lounge

BBQ- Buffets 2026

BBQ - Buffet III

(ab 35 Personen, bei schönem Wetter auch Live-Grillen auf unserer Sonnenterrasse möglich*)

Auf den Tischen finden Sie einen Korb mit frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.9



Vorspeisen

- Saisonale Auswahl von Roh- und Blattsalat mit verschiedenen Dressings **V VG**
- „Caprese“ Tomaten Mozzarella Komposition mit frischem Basilikum **V**
- Safran Couscoussalat mit Gurke, Tomaten, Paprika, Melone an Balsamico Bianco **V VG**
- Bresaola Melone



Beilagen

- Bulgur **V VG**
- Knusprige Rosmarin Kartoffeln **V VG**
- Kartoffelsalat **V**

Hauptspeisen

Fleisch

- Rinderfilet Medaillon in feiner Kräutermarinade
- Lammkotelette
- Gegrillte Maispouarden



Fisch

- Doradenfilet
- Garnelen am Spieß



Vegetarisch

- Ofengemüse mit Ras El Hanout **V VG**
- Gegrillter Halloumi Käse **V**
- Gemüse-Spieße **V VG**



Dessert

- Obstplatte aus frischen Früchten der Saison **V VG**
- Zitronen Panna Cotta **V**
- Feine Käseauswahl **V**

Preis pro Person: 65.9

Stand: 05.03.2026

V = vegetarische Speisen

VG = vegane Speisen

RESTAURANT.9

RESTAURANT.9

Eventlocation - Restaurant - Lounge

Bayerische - Buffets 2026

Bayerisches- Buffet I

(ab 35 Personen, bei schönem Wetter auch Live-Grillen auf unserer Sonnenterrasse möglich*)

Auf den Tischen finden Sie einen Korb mit frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.5



Vorspeisen

- Saisonale Auswahl von Roh- und Blattsalaten **V VG**
- Brotzeitbrett mit verschiedenen Köstlichkeiten



Beilagen

- Kartoffel- und Semmelknödeln **V**
- Münchner Kartoffelsalat **V**



Hauptspeisen

Fleisch

- Saftiger Schweinebraten aus der Schulter in aromatischen Dunkelbiersauce
- Ofenfrischer Leberkäse

Fisch

- Lachsforellenfilet-Steak auf einem Bett aus zartem Blattspinat



Vegetarisch

- Allgäuer Käsespätzle, überbacken mit würzigem Käse und garniert mit knusprigen Röstzwiebeln **V**



Dessert

- Bayerische Creme mit fruchtigem Beerenragout **V**
- Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanillesauce **V**

Preis pro Person: 45.9

Stand: 05.03.2026

V = vegetarische Speisen

VG = vegane Speisen

RESTAURANT.9

RESTAURANT 9

Eventlocation - Restaurant - Lounge

Bayerische - Buffets 2026

Bayerisches- Buffet II

(ab 35 Personen, bei schönem Wetter auch Live-Grillen auf unserer Sonnenterrasse möglich*)

Auf den Tischen finden Sie einen Korb mit frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.5

Vorspeisen

- Saisonale Auswahl von Roh- und Blattsalat **VVG**
- Räucherlachs mit Sahne- Meerrettich
- Herzhafter Wurstsalat nach Münchner Art aus Regensburgern



Hauptspeisen



Beilagen

- Buntes Gemüse **VVG**
- Herzhaftes Sauerkraut **VVG**
- Schwäbische Butterspätzle **V**

Fleisch

- Schweinefilet in Schwammerlsauce
- Kalbsschulterbraten in Rahmsauce
- Nürnberger Rostbratwürstchen auf einem Sauerkrautbett

Fisch

- Zartes Zanderfilet auf Blattspinat in Dill-Weißweinsauce

Vegetarisch

- Tiroler Spinatknödel **V**



Dessert

- Kaiserschmarrn mit Apfelmus **V**
- Bayerische Käseauswahl mit Obazda **V**

Preis pro Person: 55.9

V = vegetarische Speisen

VG = vegane Speisen

Stand: 05.03.2026

RESTAURANT.9

RESTAURANT 9

Eventlocation - Restaurant - Lounge

Bayerische - Buffets 2026

Bayerisches- Buffet III

(ab 35 Personen, bei schönem Wetter auch Live-Grillen auf unserer Sonnenterrasse möglich*)

Auf den Tischen finden Sie einen Korb mit frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.5

Vorspeisen

- Saisonale Auswahl von Roh- und Blattsalat **V VG**
- Herzhafter Wurstsalat nach Münchner Art
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Geräuchertes Entenbrustfilet



Hauptspeisen



Beilagen

- Blaukraut **VVG**
- Kartoffelknödel **V**
- Schwäbische Butterspätzle **V**

Fleisch

- Viertel Bauernente mit Blaukraut
- Kalbsschulterbraten in Rahmsauce
- Nürnberger Rostbratwürstchen auf einem Sauerkrautbett

Fisch

- Saiblingsfilet auf Gemüsejulienne
- Duett von Lachs und Garnelen auf Blattspinat



Vegetarisch

- Rahmschwammerl mit Spinat-Semmelknödel **V**
- Gebratene Schupfnudeln mit gedünstetem Wirsing und Kräutern **V**

Dessert

- Bayerische Creme **V**
- Kaiserschmarrn **V**
- Obstplatte aus frischen Früchten der Saison **V**



Preis pro Person: 65.9

Stand: 05.03.2026

V = vegetarische Speisen

VG = vegane Speisen

RESTAURANT.9

RESTAURANT.9

Eventlocation - Restaurant - Lounge

Internationale - Buffets 2026

Internationales - Buffet I

(ab 35 Personen, bei schönem Wetter auch Live-Grillen auf unserer Sonnenterrasse möglich*)

Auf den Tischen finden Sie einen Korb mit frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.5

Vorspeisen

- Saisonale Auswahl von Roh- und Blattsalaten **VVG**
- Caprese „Tomaten-Mozzarella-Komposition“ **V**
- Knusprig gebackene Frühlingsrollen **VVG**



Beilagen

- Basmatireis **VVG**
- Petersilienkartoffeln **VVG**



Hauptspeisen

Fleisch

- Red Thai Curry mit saftigem Hähnchenbrustfilet und Gemüse

Fisch

- Gegrillter Lachs auf Blattspinat

Vegetarisch

- Französisches Ratatouille-Gemüse **VVG**



Dessert

- Kaiserschmarrn mit Apfelmus **V**

Preis pro Person: 45.9

V = vegetarische Speisen

VG = vegane Speisen

Stand: 05.03.2026

RESTAURANT.9

RESTAURANT.9

Eventlocation - Restaurant - Lounge

Internationale - Buffets 2026

Internationales - Buffet II

(ab 35 Personen, bei schönem Wetter auch Live-Grillen auf unserer Sonnenterrasse möglich*)

Auf den Tischen finden Sie einen Korb mit frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.5

Vorspeisen

- Saisonale Auswahl von Roh- und Blattsalaten **VVG**
- Zarte Yakitori-Spieße mit verschiedenen Soßen
- Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven **V**
- Asiatischer Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse und Cashewkernen **V**



Beilagen

- Basmatireis **VVG**
- Schwäbische Butterspätzle **V**
- Mandelbrokkoli **VVG**

Hauptspeisen

Fleisch

- Zarte Schweinefiletmedaillons mit köstlicher Cognac-Pfeffersoße
- Zart mariniertes indisches Hähnchen „Tikka Masala“

Fisch

- Fischvariation aus Lachs, Zander, Dorade und Garnelen arrangiert auf Couscous-Gemüsejulienne

Vegetarisch

- Bunte Gemüsepfanne mit Kurkuma-Currysoße **V**



Dessert

- Obstplatte aus frischen Früchten der Saison **VVG**
- Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanillesoße **V**

Preis pro Person: 55.9€

Stand: 05.03.2026

V = vegetarische Speisen

VG = vegane Speisen

RESTAURANT.9

RESTAURANT.9

Eventlocation - Restaurant - Lounge

Internationale - Buffets 2026

Internationales - Buffet III

(ab 35 Personen, bei schönem Wetter auch Live-Grillen auf unserer Sonnenterrasse möglich*)

Auf den Tischen finden Sie einen Korb mit frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.5

Vorspeisen

- Saisonale Auswahl von Roh- und Blattsalaten **VVG**
- Shrimps-Cocktail
- Feinste Röllchen von geräuchertem Lachs mit Frischkäse,
- Avocadospalten und Salatgarnitur **VVG**
- Bresaola mit Melone (Grissini & Oliven)
- Zarte Yakitori-Spieße



Beilagen

- Kartoffelgratin, überbacken mit Käse **V**
- Butterspätzle **V**
- Buntes Gemüse **VVG**

Hauptspeisen

Fleisch

- Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Salbei-Parmaschinken
- Rinderfiletmedaillons in Portweinsauce

Fisch

- Rotbarbenfilet alla Livornese (Kräuter-Tomaten-Soße)
- Scampis in mediterranen Kräutern



Vegetarisch

- Ravioli Steinpilz in Butter-Parmesansoße **V**



Dessert

- Käseauswahl aus verschiedenen Ländern mit Oliven und Trauben **V**
- Obstplatte aus frischen Früchten der Saison **VVG**

Preis pro Person: 65.9

Stand: 05.03.2026

V = vegetarische Speisen

VG = vegane Speisen

RESTAURANT.9