

A top-down photograph of a rustic wooden table. Scattered across the surface are several mushrooms, some whole and some sliced, along with small green herbs and white peppercorns. In the lower-left corner, a glass of red wine is partially visible. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the wood and the ingredients.

WEINWIRTSCHAFT

lounge · restaurant

EIN WINTERSCHMAUS

Ein Auszug aus unserem Gesamtangebot.



WILLKOMMEN IN DER WEINWIRTSCHAFT!

Täglich von 7.00 bis 24.00 Uhr

Lecker durch's Jahr. So fahren wir weiter und gestalten parallel zur der Vielfalt der Aktionstage unser Genuss-Programm in der Weinwirtschaft. Freuen Sie sich auf fröhliche Momente, Momente die einzigartig sind und die Freunden gehören ...

Auf den folgenden Seiten finden Sie tolle Vorschläge und Events für nette Abende zu zweit oder Feiern mit Freunden, der Familie oder Kollegen!

Schön, dass Sie da sind!

Tel. +49 89 540227-136
info@muenchen.arcona.de



ZEIT FÜR EINE GUTE MITTAGSPAUSE

Von Montag bis Freitag erwarten wir Sie gerne zu Ihrer verdienten Mittagspause!

Auf unserer neuen Mittagskarte finden Sie neben unserem LUNCH-SPECIAL immer Gerichte aus dem Steinofen, frische trendige Salate, tolle Sandwiches, Flammkuchen und Burger! Kennen Sie schon unsere hausgemachten Eistees und Limonaden?

Sie haben kaum Zeit?

*ALLE GERICHTE
AUCH „TO GO“!*



NEUHAUSER MUSIKNACHT

22. Oktober 2016

Startzeiten der Sets:

20.00 Uhr / 21.00 Uhr / 22.00 Uhr / 23.00 Uhr

Unser Stadtviertel Neuhausen-Nymphenburg verwandelt sich im Oktober zu einem Mekka der Livemusik, des Festes und der Fröhlichkeit. Es werden, wie im letzten Jahr, an die 200 Musiker und fast 50 Bands erwartet, die in Restaurants, Clubs und Bars das Publikum zum Beben bringen.

Mit dabei sind wir!

Mit der Dixieband „HOT LIPS“ mit klassischem Oldtime Jazz Repertoire von Ragtime bis Swing bis hin zu eigenen Arrangements! Wir sehen uns?

Eintrittskarten gibt es vor Ort
für einmalig 5,00 €.

Ein Set dauert ca. 40 Minuten.



„SERVUS ÖSTERREICH“ WINZERABEND

4. November 2016, 19.00 Uhr

Georg Prieler und Hans Topf – Spitzenwinzer aus dem Burgenland – sind der Garant für einen geselligen, kurzweiligen und geschmackvollen Abend.

Mehrgängiges Degustations-Schmankerl-Menü mit typischen österreichischen Leckereien und den passenden Weinen.



49,50 € pro Person



IHRE WEIHNACHTSFEIER 2016

Lassen Sie sich mit unserem knusprigen „Goldene Gans-Menü“ in eine tolle Vorweihnachtszeit verzaubern.

Knackiger Feldsalat mit Kartoffeldressing und geröstetem Speck

Knusprige Hafemastgans mit Blaukraut, glacierten Maronen und Kartoffelknödel

Bratapfel mit Marzipan und Rosinen gefüllt, dazu Vanilleschaum und Mandeleis

29,00 € pro Person

Optional:
Getränkepauschale 19,50 € pro Person mit Bier, Softgetränken, THOREAU Tafelwasser (still/medium) und Kaffeespezialitäten

Gerne beraten wir Sie bei der passenden Weinempfehlung.

Wir freuen uns auf eine schöne Vorweihnachtszeit mit Ihnen!
RESERVIERUNG unter Tel. +49 89 540227-136 oder per E-Mail an weinwirtschaft@muenchen.arcona.de



WEIHNACHTEN IN DER WEINWIRTSCHAFT

HEILIGABEND

Festliches 3-oder 4-Gang-Menü inklusive Aperitif, korrespondierendem Wein und Tafelwasser
ab 39,00 € pro Person

1. UND 2.WEIHNACHTSFEIERTAG

12.00 bis 15.00 Uhr

Festliches 3- oder 4-Gang-Weihnachtsmenü
und à la carte

18.00 bis 23.00 Uhr

Festliches 3-oder 4-Gang-Weihnachtsmenü
und kleinere Karte am Abend

Alle Details zum Nachlesen finden Sie auf unserer Homepage
www.weinwirtschaft-muenchen.de



SILVESTERFEIER IN DER WEINWIRTSCHAFT CELEBRATE IN THE CITY!

Feiern Sie mit uns den Jahreswechsel: Genießen Sie ein festliches 6-Gang-Menü in lockerer Atmosphäre mit korrespondierenden Weinen zu jedem Gang. Für die musikalische Untermalung bis in die Morgenstunden sorgt DJ Micha.

UNSER SILVESTERFEIER-ANGEBOT:

- Aperitif
- festliches 6-Gang-Menü
- korrespondierender Wein zu jedem Gang
- ein Glas Champagner um Mitternacht
- Mitternachtssnack
- DJ in der Lounge
- ein Los für die Tombola mit attraktiven Reise-Preisen

119,00 € pro Person



#arcona
MACHT BLAU
2016

SONNTAGSBRUNCH

09.10.16, 13.11.16, 14.12.16 und 12.02.2017
11.30 bis 15.00 Uhr

Es erwarten Sie frische, regionale Spezialitäten in gemütlicher Atmosphäre: Täglich frische Backwaren, frische Weißwürste, regionale Wurst- und Käsespezialitäten. Honig von der frischen Honigwabe vom Honig-Hof Göken, verschiedene hausgemachte Marmeladen, frisches Obst & Gemüse, Joghurt und Müsli. Laktosefreie Produkte (Joghurt, Käse, Milch) und Sojamilch sind bei uns selbstverständlich. Eierspeisen nach Wunsch. Salatbuffet, Suppe und warme, saisonale vegetarische Leckereien sowie Fisch- und Fleischgerichte. Zum Anschluss gibt es leckere Dessertvariationen. Kaffee- und Teespezialitäten, frisch gepresste Säfte und Prosecco sowie Tafelwasser sind inklusive!

26,50 € pro Person
Kinder bis 14 Jahre 13,90 €

BLAUE STUNDE – WILLKOMMEN ZUM LIVING AFTER WORK

Jeden letzten Donnerstag im Monat:
27.10., 24.11., 29.12.2016 + 26.01.2017

„Nach getaner Arbeit ist gut ruhen.“
Sagt wer? Wir nicht! Nach getaner Arbeit ist gut essen und/oder trinken. Relaxed bei chilliger Musik den Monat ausklingen lassen, wir freuen uns auf Sie.

Eintritt frei

UNSER AFTER-WORK TIPP:
Alle guten Dinge sind drei.
Dreierlei Tapas & drei Getränke
19,00 € pro Person





PROBIEREN. GENIESSEN. MITNEHMEN.

Besuch steht vor der Tür und keinen Wein kalt?

In unserem Weinhandel „ENOTECA“ gibt es zahlreiche leckere Weine und süßige Biere zum Mitnehmen, täglich von 7.00 bis 24.00 Uhr. Hier gibt es für jeden Geschmack das passende Getränk zum attraktiven Mitnahmepreis.

NIMM MICH MIT: Ihr Lieblingsgericht TO GO!

Abzüglich 2,00 € vom Kartenpreis ab einem Bestellwert von 10,00 €*

* gilt nicht für den Businesslunch



TAGEN MIT HERZ

Geheimtipp für kreative Wohlfühlatmosphäre: Unsere zwei hellen, freundlichen Tagungsräume und der gemütliche LIVINGroom sind ideal für kleinere, lockere Besprechungen im persönlichen Umfeld.

WIR möchten Sie bemuttern! Arbeiten Sie in einer besonderen Atmosphäre und lassen Sie sich während Ihrer Tagung von MUTTI umsorgen. Unsere MUTTI lässt selbst Tagungsmuffel zum Dauergast werden. Mit Rat und Tat steht sie Ihnen zur Seite.



DELIVEROO

ESSEN, DAS DU LIEBST



*Denk' daran,
nimm Dir etwas
Obst mit!*



OPENING PARTY

16. Januar 2017

Vom 1. Januar bis einschließlich 15. Januar 2017 können wir Sie aufgrund von umfänglichen Bodenarbeiten leider nicht in unserer Weinwirtschaft willkommen heißen!

ABER: am 16. Januar möchten wir mit Ihnen wieder gemeinsam ins neue Jahr durchstarten! Kommen Sie ab 18.00 Uhr zu einem After-Work der besonderen Art: Küche und Service präsentieren in Tapas-Portionen unsere neue Speisekarte – Essen Sie sich durch die Karte – so viel Sie mögen!

19,50 € pro Person
inklusive einem Opening-Drink!



Kein Platz für die Lieben in Ihrem Zuhause?

Ob es der Besuch zu Weihnachten ist oder der Wunsch, Freunde einzuladen. Wir haben 94 Zimmer & Apartments, bereiten täglich ein buntes Frühstücksvergnügen und den Abend könnten Sie zusammen bei Tapas & Wein in unserer Weinwirtschaft verquatschen.

P.S. Wenn Sie lieber ungestört Ihre alten Geschichten ausbreiten möchten, verziehen Sie sich gern hinter den Vorhang in unserer Stammtischecke.

Sprechen Sie uns an – für unsere Nachbarn machen wir einen Freundschaftspreis. Senden Sie Ihre Reservierungsanfrage an reservierung@muenchen.arcona.de oder rufen Sie uns an unter Tel. +49 89 540227-0.

arcona LIVING MÜNCHEN

Nymphenburger Str. 136 · 80636 München
Tel. +49 89 540227-0 · Fax +49 89 540227-100
info@muenchen.arcona.de · www.muenchen.arcona.de



WEINWIRTSCHAFT lounge · restaurant
Nymphenburger Str. 136 · 80636 München
Tel. +49 89 540227-136
Öffnungszeiten:
täglich von 7.00 bis 24.00 Uhr

www.weinwirtschaft-muenchen.de

Geschäftsanschrift:
arcona LIVING GmbH · Steinstraße 9 · 18055 Rostock

