

# Heide-Volm Planegg



GASTLICHKEIT AUS TRADITION

---

## Die kleine Geschichte des Hauses

Die Gründung der heutigen Gaststätte Heide Volm ist einem königlichen Wunsch zu verdanken.

Als die Bahnlinie München – Garmisch Partenkirchen im Mai 1854 bis Planegg eröffnet wurde, hat anlässlich dieser Einweihung König Maximilian II. den Wunsch geäußert, dass in der Nähe des Wallfahrtsortes Maria Eich und der Bahnstation eine Gaststätte errichtet werde.

Johann Nepomuk Kummer, Wirt der „Alten Schloßwirtschaft“ im Dorf, konnte 1856 den Bauplatz für die künftige Gaststätte von der königlich bayrischen Staatsforstverwaltung erwerben. Bereits 1859 wurde das Anwesen erstmals in der Katasterkarte aufgeführt. Der neue Gasthof bekam in den Jahren 1865 – 1867 den Namen „Blaues Haus“ und wurde durch einen Saalanbau erweitert.

1889 erwarb Wilhelm Volm das gesamte Anwesen. Schlagartig änderte sich das Bild des stillen Ortes und der stillen Gaststätte. Maria Eich mit seiner Gnadenkapelle wurde an allen Wochenenden von den Wallfahrern besucht und diese hielten natürlich Einkehr in der Gaststätte.

Das Unternehmen von Wilhelm Volm war den erhöhten Anforderungen gewachsen und so wurde der Volm weithin bekannt.

Nach 10 Jahren verkaufte er die Wirtschaft an die Schloßbrauerei Planegg, die bereits ihren Bräukeller herauf gelegt hatten, um näher an der Bahn zu sein. Dieser Wechsel tat der Popularität der Großgaststätte keinen Abbruch, im Gegenteil, die Chronik berichtet sogar von so genannten Bierkampftagen, besonders an Ostern, wenn der berühmte Hubertus ausgeschrieben wurde.

Die Schloßbrauerei vergab die Wirtschaft an einige Pächter und 1929 ging die Schloßbrauerei an die Pschorrbräu AG über, die nun Bierlieferant und auch für die Verpachtung zuständig war.

Am 2. Januar 1931 schloss die Pschorrbräu AG über die Wirtschaft „Zum Volm“ einen Pachtvertrag mit den Eheleuten Georg und Maria Heide. Durch die Aktivitäten des Pächters Georg Heide aufmerksam geworden, übertrug die Pschorrbräu AG diesem im Jahr 1936 auch die Bewirtschaftung der Bräurosl auf dem Münchner Oktoberfest.

1940 kaufte Georg Heide das ganze Anwesen und von diesem Zeitpunkt trägt die Gaststätte den Namen Heide Volm und ist im Besitz der Familie Heide.



## Aus unserem

### *Suppenkessel*

Herzhafte Bayrische Leberknödelsuppe 4	€ 3,90
Kräftige Rinderbrühe mit feinen Pfannkuchenstreifen 4	€ 3,40
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	€ 4,30

## Unsere besten

### *Bayrische Schmankerl*

Münchner Schweinsbraten frisch aus dem Rohr mit Kartoffelknödel und Krautsalat <sup>2/3/4/11</sup>	€ 8,90
Bauernpfandl mit gegrillten Schweinswürstl, Schweinsbraten und Leberknödel auf Püree und Sauerkraut 4	€ 11,70
Portion Kalbshaxe in der Natursauce mit Semmelknödel und Saisongemüse	€ 11,70
Hausgebeizter Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel und Gemüsejulienne	€ 10,30
Gesottener Tafelspitz in der Supp'n Terrine mit frisch geriebenem Kren, Tagesgemüse und Salzkartoffeln	€ 10,90
Hausgemachtes Saures Lüngerl mit Semmelknödel	€ 6,90
Kälberne Milzwurst gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 7,50
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	€ 6,90

2: mit Farbstoff

3: chitinhaltig

4: mit Phosphat

11: Süßungsmittel

# Heide-Volm

Planegg



GÄSTLICHKEIT AUS TRADITION

## Spezialitäten

### *aus der Pfanne und vom Grill*

Schwabenpfandl: Schweinefilet auf Käsespätzle, Rahmchampignons und Röstzwiebeln	€ 14,70
Schweinelendchen auf Pfefferrahmsauce mit Kartoffelplatzerl und frischem Saisongemüse	€ 11,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln und Salat	€ 11,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Röstkartoffeln und Blattsalaten	€ 13,90
Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommesfrites und gemischtem Salat	€ 10,90
Putenschnitzel natur auf Rahmsauce mit Butterspätzle und Gemüse	€ 9,30
Kalbsrückensteak rosa gebraten auf feiner Cognacrahmsauce mit Kartoffelkroketten und frischem Marktgemüse	€ 15,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit, Kartoffelpüree Röstzwiebeln und Blaukraut <sup>3/11</sup>	€ 13,90
Pfeffersteak von der Rinderlende mit Röstkartoffeln und Speckbohnen	€ 15,90

## Aus Fluß und Meer

### *Frischer Fisch*

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und feinem Saisongemüse	€ 14,90
Gebackenes Rotbarschfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	€ 10,60
Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit knackigen Apfelscheiben und Röstkartoffeln	€ 9,90
mild geräuchertes Forellenfilet, lauwarm serviert mit Sahnemeerrettich und Salatsträußerl	€ 8,90

# Heide-Walch

Planegg



GÄSTLICHKEIT AUS TRADITION

**Leicht und bekömmlich**

## *Vegetarische Gerichte*

Champignons in feiner Kräuterrahmsauce und Semmelknödel 3	€ 8,90
Allgäuer Käsespätzle im Pfandl serviert mit grünem Salat	€ 8,90
Geröstete Semmelknödel mit Rührei und Blattsalaten	€ 7,90
Gemüseteller mit frischem Marktgemüse, Spiegelei und Salzkartoffeln	€ 9,90
3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus oder Faßkraut	€ 6,70
Gebackener Camembert mit Buttertoast und Preiselbeeren	€ 6,90

**Direkt vom**

## *Wochenmarkt*

Heide's Schmankerlsalat mit gebratenen Putenbruststreifen auf leichter Joghurtsauce	€ 9,60
Planegger Gartensalate mit gebratenem Schweinefilet, Grillspeck und feinem Blasamicodressing	€ 10,90
Gebackene Mozzarella-Sticks auf gemischten Salaten und hausgemachtes Kräuterbaguette	€ 10,90
Asia – Salat mit Garnelen im Backteig, kross gebratenen Frühlingsrollen und einem leicht scharfem Dip	€ 10,90
Knackige Würmtaler Blattsalate mit geräuchertem Forellenfilet, Fjordlachs mit Sahnemeerrettich und Toast	€ 10,90

# Heide-Volm Planegg



GÄSTLICHKEIT AUS TRADITION

## *Unsere kleinen Gerichte*

### *Bayrische Schmankerl*

Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und kräftiger Sauce	€ 5,10
Sauerbraten mit Semmelknödel	€ 7,90
Kalbshax'n in der Natursauce mit Semmelknödel und Gemüse	€ 8,70
Kleiner Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott	€ 5,90
Tafelspitz mit Tagesgemüse und Salzkartoffeln	€ 7,70

### *Aus dem Fischernetz*

Rotbarsch gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	€ 7,70
---	--------

### *Aus der Pfanne*

Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes frites	€ 5,70
Back Camembert mit Preiselbeeren und Buttertoast	€ 6,90
Putenschnitzel natur mit Spätzle, Saisongemüse und Rahmsauce	€ 5,70
Milzwurst gebacken mit Kartoffelgurkensalat	€ 5,10
Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Blaukraut	€ 9,50

### *Vegetarisch*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 6,20
------------------------------	--------