



I H R E F E I E R B E I U N S

Gerne beraten wir Sie
vor Ort zu Ihrer Feier.
Bitte vereinbaren Sie
hierzu vorab
telefonisch einen
Besprechungstermin
☎ 08142-7629

DEKORATION

FESTLICHE TISCHDEKO

- Weiße Deckservietten
- Weiße Stoffservietten
- Blumen (je nach Jahreszeit)
- Kerzen

→ Kosten pro Person € 2.5



MENÜ

Ab 25 Personen kochen wir für Sie und Ihre Gäste wundervolle **2-3 Gang Menüs**. Lassen Sie sich gerne von unseren Menüvorschlägen inspirieren.

AUSFALLPAUSCHALE

Wird in Höhe des Menüpreises berechnet.

KINDER

Für unsere kleinen Gäste bieten wir verschiedene Gerichte von unserer Kinderkarte an. Hierfür fällt kein Menüpreis an.

RESERVIERUNG

Für bis zu 12 Personen können Sie **online** über unsere Website reservieren. Ab 13 Personen bitten wir um telefonische Reservierung.

RÄUME

GEWÖLBZIMMER

20 – 30 Personen

KAMINZIMMER

30 – 40 Personen

NEUES NEBENZIMMER

50 – 65 Personen

SAAL

90 – 120 Personen

RAUMMIETE

fällt an, wenn die Mindestpersonenanzahl des entsprechenden Raums unterschritten wird.

KUCHENBUFFET

Gerne können Sie **eigene Kuchen** für Ihre Feier mitbringen. Hierfür fällt ein Tellergeld von € 2.5 pro Person an. Um den Aufbau des Küchenbuffets kümmern wir uns natürlich.

Bitte denken Sie bei Ihren eigenen Kuchen daran, diese in einer geschlossenen Kuchenform mitzubringen.

HUNDE

Hunde dürfen **leider nicht** in unser Wirtshaus. Bitte beachten Sie dies bei Ihrer Planung und informieren Sie Ihre Gäste entsprechend.

In unserem Biergarten sind alle Hunde ♥-lich willkommen.



F R Ü H L I N G & S O M M E R

Zur Einstimmung auf ein wundervolles Fest empfangen wir Sie und Ihre Gäste bei schönem Wetter zu einem Aperitif in unserem Hof

APERITIF

Prosecco "Scavi & Ray" trocken
pur oder mit Maracujasaft

Weißbierbowle

Prosecco | Weißbier |
Himbeersirup |
Wasser spritzig | Himbeeren |
Minze

Sommer-Spritz

Prosecco | Rhabarbersaft |
Himbeer | Holunder | Wasser
spritzig | Zitrone
- auch alkoholfrei möglich -

VORSPEISEN

Bayerische Triologie in der Etagere

Radieschenfrischkäse |
Griebenschmalz | Honig-
Senf-Aufstrich | Brezen |
Hausbrot

Pfannkuchensuppe

Fleischbrühe |
Pfannkuchenstreiferl |
Grünzeug

Feine Spargelrahmsuppe

→ nur zur Spargelzeit

HAUPTGÄNGE

Ofenfrischer Schweinebraten

Dunkelbiersoße | Kartoffelknödel |
gemischter Salat

Milder Kalbsbraten

Rahmschwammerlsoße |
Butterspätzle |
gemischter Salat

Gegrilltes Forellenfilet

buntes Gemüse |
Rosmarinkartoffeln

Feine Spinatknödel

Bergkäse | Butter | grober Pfeffer |
gemischter Salat

Feiner Spargel - Familie Wolf -

Salzkartoffeln | Butter
wahlweise mit:

- kleinem Schnitzel "Wiener Art"
- kleinem Lachssteak
- rohem oder gekochten
Schinken

→ nur zur Spargelzeit

NACHSPEISE

Hausgemachter Kaiserschmarrn vom Buffet

Zwetschgenröster |
Apfelkompott

Resche Apfelkiacherl

Vanilleeis | Sahne



H E R B S T & W I N T E R

Zur Einstimmung auf ein wundervolles Weihnachtsfest empfangen wir Sie und Ihre Gäste zum Glühweinempfang auf unserer Terasse an der Feuerschale

APERITIF

Glühwein und Punsch
auf unserer Terasse am Feuer

Winterspritz "Rosato-Zimt"
Prosecco | Ramazotti Rosato |
Zimtsirup | Wasser spritzig
- auch alkoholfrei möglich -



VORSPEISEN

Bayerische Triologie in der Etagere

Radieschenfrischkäse |
Griebenschmalz | Honig-
Senf-Aufstrich | Brezen |
Hausbrot

Kürbisrahmsuppe mit Kürbisöl

Maronirahmsuppe mit oder ohne Speckwürfel

HAUPTGÄNGE

Knusprige ¼ Bauern-Ente - Fam. Lugeder aus Freilandhaltung - Kartoffelknödel | Apfelblaukraut

Ofenfrischer Schweinebraten Dunkelbiersoße | Kartoffelknödel | gemischter Salat

Schnitzel "Wiener Art" Pommes frites | gemischter Salat

Gegrilltes Forellenfilet buntes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Feine Spinatknödel Bergkäse | Butter | grober Pfeffer | gemischter Salat

NACHSPEISE

Hausgemachter Kaiserschmarrn vom Buffet Zwetschgenröster | Apfelkompott

Schokoküchlein Vanilleeis | Sahne

