



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.

AUSFALLPAUSCHE

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

GEWÖLBEZIMMER

20 - 30 Personen

KAMINZIMMER

30 - 40 Personen

NEUES NEBENZIMMER

50 - 65 Personen

SAAL

90 - 120 Personen

RAUMMIETE

fällt an, wenn die Mindestpersonenzahl 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 Kuchenbuffets 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 **herzlich** 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 Apfelkächerl

Vanilleeis | Sahne





HERBST & WINTER

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

APERITIF

Glühwein und Punsch
auf unserer Terrasse 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 $\frac{1}{4}$ 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

