

Hochzeiten & Feste



Unser typisch bayrisch-traditionell geführter Gasthof ist seit 1871 im Familienbesitz.
Je nach Grösse Ihrer Feier bieten wir verschiedene Räumlichkeiten an.

Salett	40 Personen
Gaststübli	35-40 Personen
Josefistüberl	25 Personen
Gewölbesaal	bis zu 130 Personen

Unser Gewölbesaal kann auch, je nach Personenanzahl, mit Hilfe von Trennwänden, unterteilt werden, so bleibt eine gemütliche und zünftige Atmosphäre erhalten. Ausserdem bieten wir Ihnen eine Tanzfläche, eine große Bühne und bei Bedarf, einen abgetrennten Nebenraum für Kuchen- oder Dessertbuffet.

Unser Haus bietet Ihnen und Ihren Gästen Einzel-, Doppel-, Dreibett-, oder Vierbettzimmer an.

Wir freuen uns Sie bald als Gäste in unserem Traditionshaus zu begrüßen und Sie mit unseren Kulinarischen Schmankerl zu verwöhnen.
So werden Ihre Feste und Feiern zu einem unvergesslichen Erlebnis

Ihre Familie Ellmer-Heiß

Hochzeiten & Feste

Individuelle Speisekartenauswahl

Suppen

Klare Tomatensuppe mit Basilikum
und Ricottanockerl
Cremige Graupensuppe mit Schnittlauch
Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen
Blumenkohlcremesuppe mit Flußkrebis
Klare Waldpilzkraftbrühe mit Grießnockerl
Spinatcremesuppe mit Tomatenconcassè
Scharfe Paradeisersuppe
Saisonelle Cremesuppen (Kürbis,- Maroni,-Spargel)
Karotten- Ingwersuppe
Melonenkaltschale
(mit Chilli ,Olivenöl und knusprigen Garnelen)
Kalte Gazpacho
Kartoffelschaumsupperl mit Speckkrusteln und Schnittlauch
Kürbis-Ingwerschaumsupperl
Tom Ka Gai
(Asiatische Hühnersuppe mit Tomate,Kokos und Mienudeln)

Vorspeisen_01

Tomate Mozzarella
Frisch eingelegtes Gemüse der Saison
Roastbeef mit Remoulade
Roastbeefröllchen mit Trüffelcreme und Sellerie
Vitello Tonnato
Wildschweinpastete mit Chutney
Terrine vom bayrischen Bauerngockel
Kürbismousse mit gebratenen Garnelen
Waldpilzterrine mit Kräutersalat
Rote Beete Salat mit Ziegenkäsekrusteln
Asiasalat mit Chicken-Tandoori
Kalbskopftorte mit Schnittlauchcreme
Schafskäse im Parmaschinkenmantel
Balsamico Zwiebeln
Saure Knödel im Glas serviert

Vorspeisen_02

Lauwarmes Linsen -Tomatengemüse
(mit Mozzarella und Pesto)
Pfannkuchenroulade mit Räucherlachs
Rindertatar mit Senfcreme
Marinierter Oktopus
Kaninchensalat mit schwarzen Oliven
Eingelegte Meeresfrüchte
Gebratene Garnelen mit Avocadocreme
Couscous Salat
Marinierte Perlgraupen
(mit Gemüse und Haselnußöl)
Pikanter Melonensalat
Sülze im Glas serviert
Rote -Bete-Knödel
(mit Mohnbutter und Parmesan)



Hochzeiten & Feste

Individuelle Speisekartenauswahl

Hauptgänge

Roastbeef im ganzen gebraten mit Kräutern
 Maishendlb Brust knusprig gebraten
 Gefüllter Knuspriger Schweinebauch mit Breznfüllung
 Böflamotte mit kräftiger Rotweinsöße
 Rinderfilet im ganzen gebraten mit Senfkruste
 Schweinefilet
 (im Speckmantel mit Pflaumen gefüllt)
 Rosa gebratene Entenbrust
 (mit Rosmarinhonig glasiert)
 Resche saftige Bauernente
 Saftige geschmorte Kalbsschulter
 In Rotwein geschmorte Ochsenbackerl
 Spare Rips
 Kräftig mariniertes Barbecue Hendl
 Knuspriger Spanferkelrücken
 Tafelspitz mit Meerrettichsauce
 Zanderfilet auf der Haut gebraten
 Schwertfisch asiatisch
 Kabeljaulasagne mit Safran
 Doradenfilet mit Rosmarin
 Kabeljau aus dem Wurzelsud
 Lachsforellenfilet knusprig gebraten
 Riesengarnelen
 Lachsfilet von Grill
 Welsfilet mit Kräuterkruste



Beilagen

Ofengemüse
 Tomatenspinat
 Speckbohnen
 Buntes Mischgemüse der Saison
 Gebratenes Asiagemüse
 Balsamicolinsen Gemüse
 Waldpilzragout
 Graupenrisotto
 Limetten-Kapernrisotto
 Verschiedene Risottos
 Gefüllter Kohlrabi mit Graupen
 Gemüsecurry

Kräuterpolenta cremig
 Rosmarinpolenta Plätzchen
 Grießgalletten
 Rosmarinkartoffeln
 Überbacken Parmesankartoffeln
 Kartoffelsötis
 Pilawreis, Basmatireis
 Breznknödelscheiben
 Böhmisches Knödel
 Pesto-Rigatoni
 Ratatouille

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
 3 erlei Knödel
 (Tomate-Paprika, Spinat – und Kas Knödel)
 Gemüselasagne
 Rahmschwammerl mit Semmelknödel
 Kürbiscannelloni
 Pastagerichte mit verschiedenen Zubereitungen
 Verschiedene Strudel mit Dip
 Ofengemüse
 Schafskäse- Zucchini Spieß auf Tomatenreis
 Gefüllte Paprika oder Zucchini
 Gebackenes Risotto

Semmel-oder Kartoffelknödel
 Bayrisch Kraut
 Apfelblaukraut
 Kürbisgemüse
 Ligurisches Risotto mit Gemüse
 Wirsingstrudel
 Arabischer Cous Cous mit Minze
 Rahmwirsing
 Spargel
 Kartoffelgratin
 Spätzle

Hochzeiten & Feste

Individuelle Speisekartenauswahl

Dessert_01

Grießflammeri mit Kirschen und Zimt

Schokoladencreme „Trio“

Milchreis mit eingelegten Pfirsich

Verschiedene Tiramisu

Topfen Tiramisu mit Erdbeeren

Schokomousse

Verschiedene Strudel mit Vanillesauce

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Flammierte Zitronentart

Apfelkücherl

Cappuccinocreme

Steirische Vanille

Mascarponecreme mit Beerenragout

Dessert_02

Joghurtcreme mit Waldbeergrütze

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Bayrischcreme auf Himbeermark

Dessertbuffet

Obstspieße

Topfenpalatschinken

Crepe`s mit verschiedenen Toppings

Creme bruleé

Panna Cotta mit Himbeeren

Eismarillenknödel

Gebrannte Creme von der Tonkabohne

Lauwarmer Zwetschgenröster mit Eis

Vegan

Gemüsefrühlingsrollen auf Glasnudeln

Kartoffelpflanzerl mit Steinpilzgröstl



Hochzeiten & Feste

Menüvorschläge für jeden Anlass - lassen Sie sich inspirieren

Aperitif

Kleines Weißbier
Kleines Helles
Glas Prosecco
Glas Prosecco mit Hollunderblütensirup
oder Orange
Glas Prosecco mit Aperol
Lillet, Wild berry
Campari Orange
Sandeman Sherry Medium Dry
Rosemary, Gin mit Rosmarinsirup
Tegernseer Hell 30 l im Holzfaß
Im Winter bieten wir Ihnen auch gerne
einen Glühweinpempfang, im Freien, bei
Fackelschein an



Appetizer

Tomate-Basilikumbruschetta
Spinatquiche mit Räucherlachs
Schinken, Lachs oder Käse auf Bauernbrot
Pestofrischkäse auf geröstetem Brot
Oliven-Tomatentapenade auf Fladenbrot
Zwetschgen im Speckmantel
Grissini mit Parmaschinken
Shushi
Frühlingsrollen
Satespieß
Garnelen gebacken
Guacamole auf Pumpernickel
Pizzaschnecken
Obazda auf Bauernbrot

Buffet Variationen

in Abstimmung mit dem Küchenchef

Rustikales Buffet
Alpenländisches Buffet
Mediterranes Buffet
Modernes Buffet

Kaffee und Kuchen

Portion Kaffee
Portion Tee
Stück Kuchen aus eigener Herstellung
Bei selbst mitgebrachtem Kuchen berechnen
wir Tellergeld

Deftiges zum Kaffee
Leberkasguglhupf mit Laugengebäck

Wurstsalat, Obaz´da, Fleischpflanzerl
je nach Verbrauch

Später Abend / Mitternachtssnack

Ein zusätzliches Käsebrett für den späteren Abend
ist bei vielen Gesellschaften sehr beliebt, da der
Hunger zur späteren Stunde zurückkehrt
und dies ein schöner und köstlicher Abschluß
eines jeden Menus darstellt. (mit Früchten, Brot und
Butter) Preis nach Absprache

Nachfolgend eine Auswahl an Menüvorschlägen

Gerne geht unser Küchenchef auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein.
Da wir nur saisonelle und regionale Produkte verwenden ist es durchaus möglich
das manche Speisen im Moment nicht zur Verfügung stehen.
Bitte haben Sie dafür Verständnis.

Hochzeiten & Feste

Menüvorschläge für jeden Anlass - lassen Sie sich inspirieren

Menu 1

Bayrische Festtagsuppe

Knuspriger Schweinebraten mit zweierlei Knödel
und Speck-Krautsalat
oder

In Rotwein geschmorter Rinderbraten mit Brezknödel
und Apfelblaukraut

Bayrisch Creme mit Früchten der Saison

Menu 2

Basilikumschaumsupperl mit Ricottatortellini

Knusprig gebratene Maishendlbrust mit Rahmpfifferlinge
Kartoffelrösti und buntem Gemüse
oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rattatouille
und Rosmarinkartoffeln

Creme Brûlée mit hausgemachtem Eis

Menu 3

Zitronengras-Ingwersuppe mit Garnelen

Schweinefilet im Brotmantel gebraten mit Rotweinjus
und Kartoffel-Selleriepürree
oder

Lachsforellenfilet mit getrüffeltem Risotto

Süße kleine Überraschungen am Buffet

Auf Wunsch können Sie auch gerne vegetarische Gerichte
als zusätzliche Option zu Ihrem Menü dazubestellen

Menu 4

Marinierter Ruccolasalat mit Kirschtomaten,
Parmesanspänen und hausgeräuchertem Speck

Klare Pilzconsommé mit Grießnockerl

Rinderlende mit Rotweinsoße, grünen Bohnen
und Kartoffelgratin
oder

Lachsfilet mit Tomaten-Basilikumrisotto

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
und Früchten der Saison

Menu 5

Tartar vom Räucherlachs mit Kartoffelbrotchip
und rahmigen Gurkensalat

Geschmorte Hirschschulter in Preiselbeer-Sherryrahm,
Brezknödel und Wirsingfleckerl
oder

Gebratenes Kabeljaufilet mit Blattspinat, Balsamicolinsen
und Kartoffel-Mascarponecreme

Eismarillenknödel mit Himbeerfruchtsoße

Menu 6

Riesengarnelen vom Grill mit Avocado-Mangosalat
und Currymayonnaise

Klare Tomatenkraftbrühe mit Ricottaravioli

Rosa gebratene Entenbrust mit gefülltem Topfenknödel
und Zwetschgengericht
oder

Knuspriges Wolfsbarschfilet mit Rosmarinpolenta
und Peperonata

Schokoladen 3erlei mit Maracuja

Hochzeiten & Feste

Weinvorschläge für jeden Anlass - lassen Sie sich inspirieren

weiß: offen

2018 Grüner Veltliner ,Norbert Bauer ,

2018 Chardonnay ,Cantina Valpantena

2017 Weißburgunder ,Weingut Estellmann

Flaschenweine:

2018 Riesling "Laumersheimer Kapellenberg" Weingut Knipser

2018 Weißburgunder Kabinett "Durrbacher Bienengarten" Andreas Männle

2018 Grüner Veltliner "Kaiserstiege" Hermann Moser

rot.offen

2017 Zweigelt ,Norbert Bauer

2017 Merlot/Syrah, Domain La Criox Belle

2017 Sangiovese ,Carpazo

Flaschenweine:

2017 Ursprung ,Markus Schneider

2016 Palassa,Barbera d'Álba ,San Pacrazio

Gerne organisieren wir Ihnen am Nachmittag oder am Abend Ihren „Wein“ in unserem Stadl.
Wir bieten Ihnen Flaschenweine an und - auf Wunsch - auch zünftige Brotzeiten.

Dessertbuffet Spezial

Je nach Jahreszeit ,serviert Ihnen unsere Patisserie,
verschiedene süße Köstlichkeiten.

Nach Absprache können wir Ihnen verschiedene Mousse,
TiramiSu,Creme Brulées,Parfaits,warme Strudel
frisches Obst und vieles mehr zubereiten.

Unser Dessertbuffet versteht sich nicht als klassisches
Schüssel und Topf Buffet ,sondern als modernes
Fingerfood-Buffet in kleinen Glässchen
angerichtet so dass der Überraschungseffekt bei
Ihren Gästen garantiert ist.

Hochzeiten & Feste

Gut zu wissen

Gerne können Sie sich Ihr Menü oder Buffet individuell zusammenstellen.
Bitte beachten Sie, dass unter Umständen, der Preis neu kalkuliert werden muss.
Vegetarier oder Allergiker können gerne a la carte bestellen. Bitte geben Sie uns dies bei der Bestellung Ihrer Feier an.
Gerne können sie eigene Kuchen mitbringen. Das Tellergeld beträgt p.P. 1.-
Unsere Räume stehen Ihnen bis 1.00 Uhr zur Verfügung.
Sollten Sie länger feiern wollen berechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde 150.-
Musik bzw. Vorführungen sind bis 24.30 Uhr möglich.
Da sich über dem Saal Gästezimmer befinden muß die Musik ab 24.00 Uhr die Lautstärke regulieren.
Sollten Sie das ganze Haus mieten dann kann die Musik auch länger spielen.

Stornierung

Veranstaltungen können bis zu 6 Monaten vor dem reservierten Termin kostenlos storniert werden.

Ab 3 Tagen vor dem Veranstaltungstermin berechnen wir Ihnen 100 % der vereinbarten Speisen und Getränke
Die verbindliche Personenanzahl muß 2 Tage vor der Veranstaltung angegeben werden. An dieser Anzahl wird der Preis berechnet.

Musik

Isartaler Spitzbuam-Kontakt über uns
The Crunchy Nuts 08062 6572
Bayern Band 09422 805725

Hochzeitslader

Alexander Lindenbauer, 08022/ 26443
Michael Reichelmayr 0171 6174818

Plattlergruppe

Trachtenverein d´Herzbergler, Kontakt über uns

Dekoration

Blumenhof, Monika Noderer, 0172 8301672
Blumen im Oberland, Tel 08024 8708
Dornröschen, 08024/ 477888

Dienstleister unseres Vertrauens

Gerne sind wir Ihnen bei der Vermittlung zu unseren Dienstleistern behilflich



Fotograf & Video

mobil:
0177 88 777 11

Kinderbetreuung

Max Balsler, www.maxkinderbetreuung.bayern

Konditoren in der Umgebung

Hausgemachte Kuchen und Torten aus eigener Herstellung

Martina Eckmair 0174 3934432

Bäckerei Klaus 08021 8592

Torten Schmied 08020904606