

Bankettmappe



Lachner's Hochzeitssaal mit runden Tischen



Die Terrasse(direkt am Saal)



Heustadl für Brautentführung

Probeessen

ca. alle 4 Wochen kochen wir ein Probeessen für Euch.

(Termine unter aktuelles auf der Webseite)

Hier können Sie gerne ein 4 Gang-Menü aus unserer Küche probieren.

Das solltet Ihr aber, wenn es irgendwie möglich ist, nicht als einzigen Menü-Vergleich zu anderen heranziehen. Noch wichtiger sollten Euch Erfahrungen bzw. Vergleiche Eurer Freunde / Verwandten sein, die auf Hochzeiten waren. Denn perfekte Fotos in den sozialen Medien zu posten oder ein Probeessen gut ausschauen lassen für 2-10 Personen, das schaffen doch viele.

Es erfordert aber doch nochmal komplett andere Fähigkeiten, dies auch für 60 / 100 / 150 Gäste in angemessener Zeit (dass noch genügend Zeit für die Party bleibt) und Qualität aus der Küche an den Gast zu bringen.

Und genau das lieben wir in der Küche so zu „taktieren“, dass die Qualität auch bei 120 Gästen annähernd gleich bleibt, wie bei einem Probeessen mit 10 Gästen.

Getränkepreisliste

(für Geburtstage, Taufen, Weihnachtsfeiern...)

(falls keine Pauschale gewünscht auch für Hochzeiten!)

	Mengeneinheit:	Preis :
Getränke:		
Pils	0,33l	3,90€
Helles, Radler....	0,5l	3,90€
Weißbier, Ruß.....	0,5l	4,10€
Dunkles Bier	0,5l	4,10€
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,90€
Leichtes Weißbier, alkfr. Weißbier	0,5l	4,10€
Spezi, Cola, Fanta, Cola Zero	0,5l/0,25l	3,90€/3,00€
Spezi, Cola, Fanta, Cola zero	0,25l	3,00€
Wasser	0,5l	3,50€
Apfelsaftschorle, O-Schorle	0,5l	3,90€
Rhabarber-,Johannisbeerschorle	0,5l	4,40€
Maracujaschorle	0,5l	4,40€
Hugo, Aperol-Spritz		7,00€
Lillet Wild Berry		7,50€
Hollerschorle	0,5l	5,20€
Säfte	0,5l/0,25l	5,20€/3,00€
Fl. Wasser Teinacher Gourmet	0,75l	6,20€
Schnäpse:		
Klare (Willi, Obstler,)	2 cl	2,50€
Alter Willi, alte Marille.....	2 cl	3,80€
Ramazotti etc.	2 cl	2,50€
Rüscherl		3,80€
Longdrinks (Whisky Cola, Wodka O, Gin Tonic.....)		7,50€
Spezielle Spirituosen auf Anfrage		
Kaffee und Kuchen Nachmittag:		
Service- und Tellergehd f. Kuchen inkl. Kaffee-Flatrate		6,50€(Geburtstage)
Haferl Heiße Schokolade		3,70€
Espresso		2,80€
doppelter Espresso		3,40€
Latte macchiato, Milchkaffee		3,90€
Cappucino		3,70€
Haferl Kaffee		3,70€
Afogato (Espresso + Kugel Vanilleeis)		5,50€
Sektempfang:		
Prosecco mit Aperol, Holler, O-Saft oder pur (0,1l)		4,80 € (Geburtstage Flatrate zum Empfang)

Aperitif oder Sekt zum Empfang

Klassischer Sektempfang

Sekt/Sekt-Orange/Sekt-Aperol/Sekt-Holler-Sirup
+0,33l Tegernseer Bier oder 0,33l Weißbier

Aperitif Cocktails:

(+1,00€ zusätzlich zur Pauschale)
(6,80€ pro Aperitif falls keine Pauschle)

alkoholfrei:

#Mare Mara

Maracujasaft, Apfelsaft, Zitronen, Granatapfel, Ginger Ale

Gartensalat

erfrischender Aperitifcocktail mit Gurke, Limette, Minze, Hollundersirup und Tonicwater

mit Alkohol

GinChilla

spritziger, kräftiger Aperitif mit Rosmarin und Limette, Gin-Kräuter Likör und Prosecco

Andalö Dünenmeer

Aperitif Longdrink mit Andalö (Sanddorn Likör), Mangosirup, Kumquats und Tonicwater

#Rosato Milano

Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikumblätter

Vorspeisen

Erlesene Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons
(11,00€)

Antipastiauswahl (am Tisch eingesetzt)
mit marinierten Pilzen, Paprika, Oliven, Zucchini, Artischocken und Auberginen
(11,50€)
+Parmaschinken und Parmesan
(+2,50€)

Carpaccio vom Rind mariniert mit Trüffelvinigrette
mit Parmesan, Pinienkernen und Salatbukett
(13,00€)

Semmelknödelcarpaccio mit gebratenen Pilzen
in Tomaten-Kräutervinaigrette
(11,00€)

Thunfisch/Papaya/Chili
Thunfischtatar an Papayasalat, Koriander und Chili-Croûtons
(15,00€)

Garnele und Ceviche von der Jakobsmuschel
auf Glasnudel-Gemüse-Salat, Shiso-Kresse und Sesamstangerl
(15,00€)

Ziegenkäse-Honig-Crostini
an Paprika- Chutney, Oliven, und Bittersalaten
(11,00€)

Vorspeisen aus der saisonalen Karte
(s.u.)

Suppen

Pfannkuchensuppe
(6,00€)

Leberknödelsuppe
(6,50€)

Hochzeitssuppe | verschiedene Einlagen
(7,00€)

Kartoffelcremesuppe | Speckkrusteln | Schwarzbrotchip
(7,00€)

Karotten-Ingwersuppe | Sesamgebäck
(7,00€)
+ knusprige Garnele (+2,00€)

Sellerie-Apfelcremesuppe | Selleriestroh | Apfelperlen
(7,00€)

je nach Saison:

Kürbiscremesuppe | Kürbiskerne | Kernöl
(6,50€)
+ gebratene Jakobmuschel (+3,50€)

Bärlauchcremesuppe | Croutons
(6,50€)

Topinamburcremesuppe | Erdartichocken chips
(8,50€)

Spargelcremesuppe
(7,50€)

Maronicremesuppe | Portweinäpfel | Schlagsahne
(7,50€)

Hauptgerichte (Fisch)

Lachsforellenfilet auf Kohlrabigemüse
mit Petersilienkartoffeln und Trüffelschaum
(22,00€)

gebratenes Filet von der Dorade royal
auf Kartoffelpüree mit gebackenen Kirschtomaten und Zuckerschoten
(21,00€)

Butterfischmedallions in der Kräuter-Eihülle
mit gelber Paprikasoße und Wildreis
(22,00€)

Seesaibling auf Rahmspitzkraut
mit Petersilienkartoffeln und Broccoli
(22,00€)

kross gebratenes Zanderfilet
(Wildfang! kein billige TK Ware, die in vielen Gasthäusern verkauft wird)
mit Perlgraupenrisotto, Kirschtomaten und gebratenem Pak Choi
(29,50€)

Kabeljaufilet in der Kartoffelkruste gebraten
mit rahmigem Blattspinat und Babykartoffeln
(25,00€)

Lachsfilet in Rieslingsoße
mit Karotten-ZucchiniGemüse und feinen Tagliatelle
(22,00€)

Steinbuttfilet in der Steinpilzkruste
auf Selleriepüree mit gebratenem wildem Broccoli
(33,00€)

andere Fische gerne auf Anfrage oder Fischgerichte aus der saisonalen Karte

Hauptgerichte

(Seite 1/2)

(andere Gerichte sehr gerne nach Absprache)

½ Schweinshaxn mit Kartoffelknödel
(8,80€)

Schweinekrustenbraten mit zweierlei Knödel
(13,80€)

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat
(14,20€)

Burgunderbraten von der Rinderschulter mit zweierlei Knödel und Wurzelgemüse
(19,80€)

geschmorter Ochs mit Serviettenknödel und gebratenem Gemüse
(20,60€)

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Broccoli
(19,40€)

Piccata und Saltimbocca von der Pute auf Paprika – Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin
(21,00€)

gebratene Maishähnchenbrust auf Ratatouille mit Tagliatelle
(20,40€)

Schweinefilet in Schwammerlsoße mit Spätzle und Broccoli
(21,00€)

Schweinefilet im Speckmantel in Cognac-Pfeffersoße mit Gemüse und Herzoginkartoffeln
(21,00€)

langsam gesottener Tafelspitz mit Rahmwirsing, Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Steirer Kren
(20,80€)

Hirschbraten aus der Keule (Sept-Dez) mit Steinpilz-Serviettenknödel und Speckrosenkohl
(22,40€)

¼ Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut
(19,60€)

Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
(24,80€)

Hauptgerichte

(Seite 2/2)

Rinderlende(medium)
mit mediterranem Gemüse und gefüllten Babykartoffeln
(24,80€)

Wiener Schnitzel (vom Kalb!)
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
(22,00€)

rosa gebratene Kalbslende im Kräutermantel
mit Tagliatelle, Babygemüse, Waldpilzrahm und Trüffeljus
(30,60€)

Rinderfilet unter der Senf-Zwiebelkruste in Schalottenjus
mit Kartoffelmousseline und Gemüsebündel
(29,00€)

gratinierter Lammrücken in Rosmarinjus
mit zweierlei Bohnen und gratinierten Kartoffeln
(27,80€)

rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Pfefferjus
mit salzigem Grießknödel, Broccoli und Cassisblaukraut
(25,00€)

Hirschrücken, am Stück gebraten, unter der Nusskruste(Sept-Dez)
mit Kartoffelplätzchen und zweierlei Sellerie
(28,00€)

Medaillons vom Kalbsrücken
mit Sellerie-Apfel-Gemüse, Pekannüssen und getrüffeltem Kartoffelstampf
(30,60€)

3erlei vom Rind
an Kräuterschaum, Vanillekarotte und Petersilienwurzelpüree
(32,00€)

Hauptgerichte aus der saisonalen Karte
(s.u.)

vegane Gerichte

Gegrillte Wurzelgemüse
in Apfelessig, Leinöl, Schnittlauch, Pflücksalat
(9,00€)

Marinierte Rote Beete
in Walnuss-Himbeer-Vinaigrette mit Granatapfelkernen
und bunten Salaten
(9,00€)

Carpaccio von der Mango
an Tomatensalsa mit Avocado und Rosmarin-Crostini
(11,00€)

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Kokosschaum, Granatapfelkernen, Koriander
(6,00€)

Kremsuppe von roten Linsen
mit Apfel-Nuss-Crumble
(6,00€)

Pflanzerl von Quinoa, verschiedenen Kernen und Hafer
mit Cumin, Ratatouille und Risoleekartoffeln
(14,00€)

veganes Thaicurry mit Kokosmilch, in Sesamöl gebratenem Wok-Gemüse
und Basmatireis
(14,00€)

Spitzkraut-Tascherl
mit Süßkartoffeln und Perlgraupen gefüllt auf geschmortem Gemüseragout
(14,00€)

Zitronengras-Kokos-Milchreis mit Papaya und kandierter Ananas
(9,00€)

Melonensalat mit Minze, Granatapfelkerne und Mangosorbet
(9,00€)

Nuss-Brownie mit bunten Trauben und Mandelschaum
(9,00€)

vegetarische Hauptgänge

Vegetarische Vorspeisen findet Ihr bereits in der Bankettmappe, die Desserts sind ja naturgemäß sowieso alle vegetarisch.
Falls Sie Desserts auch ohne Gelatine wünschen, bitte einfach mit uns absprechen welche dafür in Frage kommen oder die veganen Desserts auswählen

Rahmschwammerl mit Semmelknödel (13,00€)

(je nach Saison auch mit frischen Pfifferlingen, Steinpilzen oder anderen Waldpilzen. Der Preis hängt dann von den wöchentlichen Marktpreisen ab, da Saisonpilze hier verständlicherweise extreme Schwankungen aufweisen)

Gemüselasagne von Auberginen, Zucchini und Paprika mit Tomatensoße und Pesto (13,60€)

Gerstl-Gemüserisotto mit Tempura- Frühlingszwiebeln und Steinpilzschaum (18,00€)

vegetarisches Knödelries Spinat | Kas | Pilz mit Bergkas, Nussbutter und Frühlingslauch (17,80€) (ab 20 Portionen)

Tagliatelle auf Karotten- Zucchini Gemüse mit Rieslingschaum und gehobeltem Parmesan (13,60€)

saisonale Gerichte

Frühling (ca. März-Mai)

Tatar vom Räucherlachs
Gurke | Wasabi | Feldsalat
(13,00€)

gebratener grüner Spargel
mit Radieserl-Vinaigrette und geräuchertem Schinken
(9,80€)

Mousse von geräucherter Forelle
auf Schwarzbrot, eingelegter Kohlrabi und Schnittlauchkrem
(13,00€)

Kräuterschaumsüppchen
mit Flusskrebse und Sesamstangerl
(12,00€)

weißes Tomatenrahmsupperl
mit Croutons und Basilikum
(7,00€)

Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan
(Zwischengang)
(7,00€)

gebratenes Filet vom Kabeljau
mit Fregola Sarda, getrockneten Tomaten und gegrilltem grünen Spargel
(22,00€)

tranchierter Jungschweinerücken
auf Spätzle-Spargelpfanne, Tomaten und Kresse
(19,00€)

mit Frühlingskräutern gefüllte Kalbsröllchen
auf Linguine im Tomaten-Basilikumsud und Erbsen
(29,00€)

Variation von der Erdbeere & Rhabarber
(11,00€)

geeistes Erdbeersüppchen mit Joghurt-Limettensorbet und Holunderschaum
(9,80€)

Topfenstrudel an Rhabarber, Vollmilchschokoladeneis und Pistazien-Crumble
(9,80€)

Sommer (ca. Juni-August)

orientalisch marinierte Auberginen
an Fetakäse, Humus, Zitrone und Koriander
(9,80€)

hausgebeizter Lachs
an Apfel-Frischkäse-Millefeuille mit feinem Fenchelsalat
(15,00€)

marinierter Schweinebauch
an Gurken-Melonen-Minz-Salat
(9,80€)

Gurken-Kaltschale
mit hausgeräucherter Lachsforelle
(7,00€)

Erbsenkremesuppe
mit Sauerrahm und Minze
(6,00€)

Kichererbsen-Curry mit Tomaten und Koriander
(9,80€)

Lachsfilet im Zitronen-Kräutermantel
auf gebutterten Linguine und Zucchini-perlen
(22,00€)

Maishähnchenbrust Supreme
an Rotwein-Zwiebel-Soße mediterranem Gemüse und Polentaplätzchen
(20,40€)

Rinderlende unter der Kräuter-Sesam-Kruste
mit gebratenem Pak Choi und Eiernudeln
(24,80€)

Variation von der Aprikose
(11,00€)

Maracuja-Törtchen, Ananas-Papaya-Chutney, Tonkabohneneis, Orangenkrokant
(9,80€)

Kirsch-Crumble an Vanille-Topfenkrem, Zimtblüteneis und Kakaoknusper
(9,80€)

Herbst (ca. September-November)

rosa Kalbstafelspitz
an Kürbiskern-Vinaigrette, karamellierte Kerne und süß-saurer Kürbis
(14,20€)

gedämpftes Welsfilet(Waller)
auf marinierten Kartoffelscheiben und Linsen-Vinaigrette
(12,00€)

Kürbis-Quiche
mit Feigen, Nüssen und Feldsalat
(9,80€)

Kürbis-Kokos-Currysuppe
mit Hähnchen-Limonen-Wantan
(7,00€)

Pastinakencremsuppe
mit Petersilienschaum und geschrotetem Pumpernickel
(6,00€)

Linguine in Trüffelschaum mit Zucchiniperlen und Parmesan
(Zwischengang)
(7,00€)

optional, nach Saison statt Zucchini mit gehobeltem Trüffel
Perigord-, Sommertrüffel oder schwarzer Wintertrüffel (+7,00 bis 10,00 €)
weißer Albatrüffel bzw. Piemonttrüffel (+ 13,00 bis 20,00€)

Renkenfilet „Winzerin Art“
auf Champagnerkraut und Pinienkern-Kartoffelpüree
(22,00€)

Schweinefiletmedaillons
mit sautierten Pilzen, Cognacrahmsouße, und Kräuter-Nuss-Spätzle
(21,00€)

geschmorte Ochsenbackerl
an Gewürz-Rotwein-Soße, gebutterten Karotten und Kartoffelstampf
(24,00€)

Variation vom Apfel
(11,00€)
Nougatmousse an Weißwein-Birne, Kakaosorbet und Vanille-Butter-Hippe
(9,80€)
lauwarmer Schokoladenkuchen an Ananasragout und Mangosorbet
(9,80€)

Winter (ca. Dezember-Februar)

geräucherte Entenbrust
auf Apfel-Sellerie-Salat mit Walnüssen und Feldsalat
(12,00€)

Roastbeef vom Rind
an Schwarzwurzelsalat, Preiselbeer-Crème fraîche, Rosenkohlblätter
(12,00€)

Ziegenkäsemousse
auf winterlichen Salaten mit Trauben und Nüssen
(9,80€)

Cappuccino von der Marone
mit Maronen-Cantuccini
(7,00€)

Klare Supp'n vom Wild
mit Hirschmaultaschen und Wurzelgemüse
(8,00€)

Kartoffel-Thymian-Stampf mit Karotten und winterlicher Bratwurst
(Zwischengang)
(9,80€)

gebratenes Forellenfilet
auf Holunderbeerensöße, Kürbiskraut und Zimt-Gnocchi
(19,80€)

mit Honig und Rosmarin glaciertes Spanferkel
dazu Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelgratin
(19,00€)

Duett vom Hirsch
auf Rahmwirsing, Esskastanien und Rosmarin-Kroketten
(26,00€)

Variation von der Nuss
(11,00€)
Creme Brûlée von der Espresso Bohne mit Feigen und Karamell-Salz-Eis
(9,80€)

Orangen-Topfenknödel mit Glühwein-Zwetschgen und Mohnreis
(9,80€)

Buffets

je nach Auswahl zwischen 35€-68€

Eure Buffets dürft Ihr selbst nach Euren Wünschen zusammenstellen und könnt aus nachfolgenden Gerichten wählen:

5 verschiedene Vorspeisen / 4 verschiedene Hauptgänge / 4 verschiedene Beilagen / 3 verschiedene Desserts

Buffet-Vorspeisen

(bitte 5 verschiedene auswählen)

Krabbencocktail - Roastbeef mit Mixed-Pickels und verschiedenen Saucen - geräucherte Entenbrust mit Rote-Beete-Birnensalat
Vitello Forello - Vitello tonnato - Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Cashewkernen
griechischer Salat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Fetakäse - verschiedene rohe Schinken und Bündnerfleisch auf Balsamico-Linsensalat
Saibling mit süß-saurem Gemüse eingelegt - Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl und Gemüsewürfel - Shrimpsalat mit Paprika, Knoblauch, und Kräutern
Sellerie-Apfelsalat mit verschiedenen Edelschinken - klassisches Antipastigemüse - Semmelknödel-Radieserl-Salat
geräucherte Entenbrust mit Rote-Beete-Birnensalat - Semmelknödelcarpaccio in Tomaten-Schnittlauchvinigrette
Räucherfischplatte aus Forelle, Saibling, Lachsforelle, Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

Buffet - Hauptgänge

(bitte 4 verschiedene auswählen)

Fleisch

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb - Schweinebraten oder Spanferkel - Kalbsrahmbraten - resche Enten - Schweinefiletspitzen in Champignonrahm
Kalbhaxe - gefüllte Kalbsbrust - Putenmedallions in Pfeffersoße - Oxnfetzen in Pfifferlingsrahm - Hochrippe und Roastbeef am Buffet tranchiert

Fische

gebratenen Edelfische im Tomaten-Divenfond - Lachsfilets auf Rahmkohlrabi - Kabeljaufilet in Djon-Senfsoße
Waller im Gemüsewurzelsud mit Meerrettich

vegetarisch / vegan

Lasagne von Zucchini, Tomaten und Auberginen - Penne arabiata mit geröstetem Knoblauch, Oliven, Chili - Rahmschwammerl mit Serviettenknödel
Rigatoni in Gorgonzolarahm mit Blattspinat, Tomaten und Parmesan
veganes Thaicurry mit Wokgemüse - veganes Tomaten-Kichererbsenragout mit Spitzkraut -Quinoawickel

Buffet - Beilagen

(bitte 4 verschiedene wählen)

Semmelknödel und Kartoffelknödel - Spätzle - Kartoffelgratin - Gemüsereis - wilder Reis - Basmatireis
Rosmarinkartoffeln - buntes Gemüse - Blaukraut - Petersilienkartoffeln - mediterraner Kartoffelstampf - Bohnengemüse

Buffet - Desserts

(bitte 3 verschiedene wählen)

(bei Früchten die Saison beachten / kann auch nur als Dessertbuffet mit zuvor serviertem Menü gewählt werden)

Melonensalat mit Mascarpone - Erdbeersalat mit rosa Pfeffer - geeister Cappuccino mit Kirschsahne - Rhabarberparfait
Mousse von weißer Toblerone und Passionsfrucht - Milchreis mit Zimt und Vanille - 72% Zart-Bitter Schokomousse -
Bayrische Creme mit Beeren - Creme brûlée vom Zitronengras - Vanille-Pannacotta mit Erdbeeren - Limetten-Topfenmousse
Tiramisu klassisch - Maronentiramisu - Apfelstrudel mit Vanilleeis - Topfenpalatschinken mit Vanillesauce - Obstsalat mit Maracujakernen

(10,00€)

(falls nur Dessertbuffet und der Preis nicht in einem Gesamtbuffet inkludiert ist)

Desserts

einfache Desserts:

Bayrische Creme mit marinierten Beeren
(8,50€)

klassisches Tiramisu mit Erdbeeren
(8,50€)

Tobleronemousse mit Himbeermark und Früchten
(8,50€)

Topfenschaum mit Gewürzorange und Honig-Mandelhippen
(8,50€)

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
(10,60€)

Dessert "Kompositionen"

Dessertvariation selbst zusammengestellt
(3 verschiedene Dessert auf einem Teller serviert)
(11,00€)

Passionsfruchtschnitte mit Mango – Papayagout und Nougateis
(9,80€)

gebratene Ananas an Zimt-Nage, Sauerrahmeis und Kakao-Butter-Hippe
(9,80€)

Variation vom Topfen mit Biskuit-Moos und Tamarillo
(11,00€)

Dessert aus der saisonalen Menükarte
(s.o.)

karamellisierter Schmandcake
mit Maracuja, Limetten-Joghurtsorbet und Nüssen
(9,80€)

Quartett von belgischer Schokolade
(12,00€)

zum Sektempfang

Canapées

Schinken, Salami, Käse, Obazda, Schnittlauchfrischkäse.....
(2,30€)

Parmaschinken, Schwarzgeräuchertem, Roastbeef, gebeiztem Lachs, geräucherter Forelle
(2,70€)

Bruchetta (geröstetes Ciabatta)

klassisch(Tomate), mariniertem Gemüse
(2,30€)

gebratener Artischocke und Scampi
(2,70€)

Fingerfood:

Tramezzini-Röllchen gefüllt mit Oliven, Parmaschinken und Rucola
(3,50€)

Wraps gefüllt mit Curry-Hähnchenkrem und Zuckerschoten
(3,50€)

Mini Windbeutel gefüllt mit Ziegenkäsekrem und getrockneter Birne
(3,50€)

Pumpernickel Taler gefüllt mit Radiserl-Frischkäse und Schnittlauch
(3,50€)

Mini Tumbler(kleine Gläschen):

geliertes Gurkensupperl mit pikantem Paprikasalat
(3,50€)

Brotsalat mit Tomaten, Kräutern und Oliven
(3,50€)

Geflügelleber Creme brûlée mit roter Zwiebel-Marmelade
(3,50€)

Shrimpsalat mit Lauchzwiebel, Chili und engl. Sellerie
(3,50€)

Spoons:

gegrillte Garnele auf Ananas-Papaya-Chutney
(3,20€)

Auberginen-Tatar an Gewürzbrot-Chip und Koriander
(2,60€)

Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Sesam-Mayo und Thaispargel
(3,20€)

Tatar vom Rinderfilet mit Avocado
(3,20€)

zum Kuchenbuffet

Partysemelhälften:

Salami / Käse / Obazda / Leberkäse / Paprikawurst / Käse
(2,90€)

pikant belegte Riesenbrezen

(95,00€)

für den kleinen Hunger zu später Stunde

als Buffet ca. für 40-50% der Gäste reicht normal
(d.h. bei 100 Gästen macht nimmt man ca. 40 Portionen vom Käse Brett)

(Preise pro Portion)

rustikales Käse Brett/edle internationale Käseauswahl mit Feigensenf /Italienische Käseauswahl
Bayrischer, Schweizer und Österreicher Kas auf dem Buchenbrett/französisch-spanische Käseauswahl mit Feigensenf
(5,50€)

Gulaschsuppe
(7,50€)

Kartoffelsuppe mit Würstel
(5,50€)

Bayrisches Brotzeitbrett mit Schwarzgeräuchertem, Salami Käse, Leberwurst, Presssack, Gurken , Obazda.....
(7,50€)

Currywurst
mit Semmel
(6,50€)

(Currywurst bitte für 75% der Gäste rechnen)

für unsere Veganer können wir gerne Humus oder sonstige vegane Aufstriche
zusätzlich ans Mitternachtsbuffet stellen

Pauschalpreise für Hochzeiten

(inkl. Menü oder Buffet, Getränke, Sektempfang, Kaffee und Kuchen...siehe nächste Seite)

Für Geburtstagsfeiern gibt es keine Pauschalpreise.

Erfahrungsgemäß kommen die Geburtstagsfeiern pro Gast mit den momentanen Preisen je nach Menü und Getränkeverbrauch mit Sektempfang und 3 Gang-Menü auf 45€-70€ maximalst 75€, da es eine meist eine viel kürzere Zeitspanne beinhaltet, und natürlich auch nicht so viel pro Gast getrunken wird.

Noch besser können Sie die Kosten für einen Geburtstag abschätzen in dem Sie einfach den Preis Ihres gewünschten Menüs zusammenrechnen und (inkl. Sektempfang) ca. 20€-35€ Getränke hinzurechnen bei den 20-35€ für die Getränke hängt es dann stark davon ab ob es eine Feier nur über Mittag ist oder eine Feier abends und natürlich auch der Zechfreudigkeit Ihrer Gäste (:

Pauschalpreise für Hochzeiten

	bis 80Gäste	ab 80 Gäste	ab 90 Gäste	ab 100Gäste	ab 130Gäste	ab 160 Gäste
Komplettpreis mit 3 Gänge	109,00€	108,00€	107,00€	106,00€	103,00€	99,00€
Komplettpreis mit 4 Gänge	116,00€	115,00€	114,00€	113,00€	110,00€	106,00€
Komplettpreis mit Buffet	118,00€	117,00€	116,00€	115,00€	112,00€	108,00€

Hochzeiten an einem Freitag Mai, Juni, Juli, September 3,00€ Rabatt

Hochzeiten an einem Freitag im April, August, Oktober 6,00€ Rabatt

Hochzeiten im November, Dezember, März 6,00€ Rabatt

Hochzeiten im Januar, Februar: 9,00€ Rabatt

-für die Preisstaffelung zählen nur die erwachsenen Gäste

Die Pauschalpreise gelten schon für 2026

Die Preisliste für 2025 ist noch um **einiges** billiger und wir können sie Ihnen gerne per Mail senden.

Pauschalpreise für Kinder

Kinder 1 bis 4 Jahre: 10,00€ / Kinder von 5-12 Jahre: 25,00€

Brautentführung Pauschale

Die Brautentführung – ein besonderer bayerischer Brauch!

Feiern Sie in ausgelassener Stimmung mit Ihren Gästen traditionell in unserem Heustadl

Hierfür bieten wir auch eine Pauschale an:

2 Weißweine (trocken und lieblich) oder 1 Weißwein (trocken)+ 1 Rosè

Mineralwasser in Flaschen (medium)

Knabbergebäck

(nur auf Wunsch)

Griebenschmalz- oder Schnittlauchbrot

(nur auf Wunsch -Aufpreis von 2,20€ pro Person)

Preis pro erw. Person: 6,00€

Hochzeitspauschalpreis

(Erklärung zur genauen Berechnung für unsere Brautpaare)

ohne Aufpreis im 3Gang Menü enthalten:

Suppe/Vorspeise (inkl. bis 10,00€)

2 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl (inkl. bis 22,00€)

Dessert (inkl. bis 10,00€)

ohne Aufpreis im 4 Gang Menü enthalten:

Vorspeise (inkl. bis 10,00€)

Suppe oder Zwischengang nach Wahl (inkl. bis 7,00€)

2 Hauptgerichte zur Wahl (inkl. bis 22,00€)

Dessert (inkl. bis 10,00€)

zu den Pauschalen kommt noch der Betrag den die jeweiligen Gerichte mehr kosten als der Betrag in Klammern.
Bei den Hauptgängen kommt jeweils nur die Hälfte dazu, da jeder nur 1 Hauptgericht isst und 2 zur Auswahl stehen.

Beispiel für Hochzeitspauschalen 3 Gang:

1 Gang: Hochzeitssuppe: 7,00€ (ohne Aufpreis)

2Gang: Schweinefilet.... 21,00€ (ohne Aufpreis) und Lachsfilet: 22,00€ (ohne Aufpreis)

3 Gang: Bayrische Creme 8,50€ (ohne Aufpreis)

Beispiel für Hochzeitspauschale 4 Gang:

1Gang: Erlesene Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons 11,00€ (1,00€ Aufpreis)

2 Gang: Linguine mit Trüffelschaum und Zucchini perlen 7,00€ (ohne Aufpreis)

3Gang: Rinderfilet 29,00€ (3,50€ Aufpreis) / Saiblingsfilet 22,00€ (ohne Aufpreis)

4 Gang: Dessertvariation: 11,00€ (1,00€ Aufpreis)

Inklusive im Pauschalpreis sind das Menü oder Buffet sowie folgende Getränke und Leistungen:

- bei Hochzeiten mit Abendessen gültig ab 13.00Uhr bis 24.00Uhr
- bei Hochzeiten mit Mittagessen ab 11.00Uhr – 24.00 Uhr / Aufpreis: 4,00€ (also 1 Getränk)

> Sektempfang

> Filterkaffee zum Kuchen von uns / Service- und Tellergerd für Kuchen

(Kuchen von den Gästen selbst gebacken oder vom Konditor, wird dann außer der Hochzeitstorte von uns vorgeschnitten)

> 2 verschiedene Weißweine / 2 verschiedene Rotweine

> Wasser Teinacher still, Teinacher medium, Tafelwasser

> Säfte und Schorlen von Rhabarber, Orange, Apfel, Johannisbeere, Maracuja Spezi, Cola, Cola Zero, Fanta, Zitronenlimo (auch zum mixen für sämtliche Biere)

> Spaten Helles, Löwenbräu alkoholfrei, Radler, Dunkles Bier, Pils

(auf Wunsch auch andere Helle Biere möglich wie z.B. Augustiner, Tegernseer...)

> Franziskaner Weißbier naturtrüb, dunkel, alkoholfrei, leicht, Ruß

> Brautentführung im Stadl mit 2 verschiedenen Weißweinen + Wasser

> Heißgetränke wie Tee, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso, Espresso Macchiato, Kaffee

(nicht während Kaffee und Kuchen, das würde die Kapazität unserer Kaffeemaschine sprengen)

Verlängerungspauschalen

- bis 1.00Uhr bzw. bei Belegung aller Zimmer über dem Saal bis 2.00Uhr möglich
- an Samstagen von November - März möglich an Freitagen ganzjährig möglich

Weine

- Bei Feiern bei denen wir den Wein in Gläsern von der Getränke Kühltheke servieren sind 2 Rotweine und 2 Weißweine möglich
- bei Hochzeiten mit eingedecktem/n Weinglas/gläsern bitte für einen Rotwein und einen Weißwein entscheiden
(Aufpreis pro eingedecktem Glas 0,50€)
- Sie können die Weine sehr gerne auch selber mitbringen dann würde die Pauschale 4,00€ billiger werden
falls keine Hochzeitspauschale nehmen, sondern sich für die Einzelabrechnung entscheiden, berechnen wir 16,00€ Korkgeld pro Flasche mitgebrachtem Wein (0,75l)
- beim Brautverziehen gibt's einen Weißwein + einen Rosé oder einen trockenen Weißwein + einen lieblichen Weißwein

Longdrinks / Spirituosen / Spritz

zusätzlich bieten Longdrinks, Spritz (beim Empfang in der Pauschale inkl.) und Spirituosen an
(für Selbstzahler oder auch aufs Brautpaar, je nach Absprache)

Longdrinks

Gin Tonic mit Rosmarin, Gurke	7,50€
Cuba Libre	7,50€
Jacky Cola	7,50€
Wodka Bull	7,50€
Moscow Mule	9,50€
Munich Mule	9,50€
Asbach-Rüscherl	3,80€

Spritz-Getränke

Aperol-Spritz	7,00€
Hugo, Hugo alkoholfrei	7,00€
Lillet Wildberry	7,50€
Flatrate Hugo, Sekt und Aperol-Spritz	2,00€ pro erw. Gast
Flatrate Hugo, Sekt, Aperol-Spritz, Lillet Wildberry	2,50€ pro erw. Gast

Spirituosen

Stettner Williamsbirne	2 cl	2,50€
Stettner Himbeergeist	2 cl	2,50€
Frangelico	2 cl	2,50€
Stettner Marille	2 cl	2,50€
Ramazotti	2cl	2,50€
Jägermeister	2cl	2,50€
Schnapsrunde nach dem Essen aufs Brautpaar		2,00€
alter Williamsbirne Laux	2cl	3,80€
edler Himbeer Laux	2cl	3,80€
alter Marille Laux	2cl	3,80€

Deko

Inklusivleistung in der Pauschale sind

>Stabkerzen, Windlichter, Tischdecken, Papierservietten, 4-5 Stehtische inkl. Hussen, Geschenketisch

Extraleistung

< 1-armige silberfarbene Kerzenleuchter	1,50€ pro Stück
<Stoffserviette / Stoffserviette Spezialform Stern :	1,20€ / 1,80€ pro Serviette
<Hussen incl. Reinigung, Versand, Auf- und Abziehen auf bzw. von den Stühlen.	5,50€ pro Husse
<Bierbankhussen für freie Trauung	12,50€ pro Husse

sie können die Hussen aber auch gerne selbst bestellen und aufziehen

Blumen

-gerne dürft Ihr Eure(n) Lieblingsfloristin(-floristen) nehmen um die perfekte Abstimmung zu Eurer Deko zu finden
-falls Ihr keine bevorzugten Blumenläden habt, können wir Euch gerne 5-6 Blumenläden in unserer Nähe empfehlen

Räume/Mieten

Hochzeitssaal:	kostenfrei
Kanfana-Natursteinterrasse vom Saal:	kostenfrei
Brautentführung im Heustadl:	kostenfrei
Zeremonie im Heustadl inkl. Umbau und Bänke:	280,00€
Gaststube excl. (Kinderbetreuung, Spielezimmer, Chill-Room) 70,00€ (nur möglich falls keine andere Feier dort gebucht ist)	

Je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten können Sie bereits am 2 Tage vorher mit der Dekoration beginnen. Andernfalls stehen Euch die Räumlichkeiten am Tag der Veranstaltung ab 9.00 Uhr zur Verfügung. Freitags ist dies fast immer 2 Tage vorher möglich. Samstags hängt es davon ab, ob am Vortag eine Hochzeit stattfindet.

Feuerwerk / Wunderkerzen / Konfetti

Feuerwerk (erlaubt unsere Gemeinde in sämtlichen Locations nicht mehr) und Konfetti jeglicher Art sind bei uns leider nicht möglich.
Wunderkerzen sind im Saal und auf der Natursteinterrasse nicht erlaubt, Ihr könnt Sie aber gerne draußen vor dem Gasthaus für einen wirkungsvollen Effekt verwenden.
Sollte eine Sonderreinigung notwendig sein, erlauben wir uns den Aufwand extra zu berechnen.

Parkplätze

- 45 Parkplätze auf Wiese hinter dem Stadl
- 15 Parkplätze bei der Metzgerei Mair
- 20 Parkplätze im Innenhof

Bitte nicht bei unserem Nachbarn (Kreitmeir) parken!! Er benötigt den Platz zum Rangieren!!

Zimmer

- im Bettenbelegungsplan stehen unsere verfügbaren Zimmer
- Bitte geben Sie bei Ihrer Location-Reservierung Bescheid, wie viele Zimmer wir für Euren Termin optionieren sollen.

Bettenbelegung im Hotel Lachner

für Veranstaltung: _____ Datum: _____

Zimmer(über dem Saal)	Nachname + Vorname	Von - bis	ZiNr
Doppelzimmer mit D/WC			
Doppelzimmer mit D/WC (evtl.+ Kinderbett)			
Doppelzimmer mit D/WC			
Doppelzimmer franz. Bett mit D/WC			
Doppelzimmer franz. Bett mit D/WC			
Doppelzimmer franz. Bett mit D/WC			
Dreibettzimmer mit D/WC (1 frz.Bett 1,50x2,00m+1 Einzelbett)			
Zimmer (über der Gaststube)			
Doppelzimmer mit D/WC			
Zweibettzimmer mit D/WC			
Apartment mit D/WC(5 Betten, 1 großes Zimmer)			
Zweibettzimmer Etagedusche			
Zweibettzimmer Etagedusche nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jew. Woche			
Zweibettzimmer Etagedusche nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jeweiligen Woche			
Einzelzimmer Etagedusche Nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jeweiligen Woche			
Einzelzimmer Etagedusche			

-Die Doppelzimmer mit französischem Bett können auch als Einzelzimmer vergeben werden

-Das Dreibettzimmer kann auch als Doppelzimmer vergeben werden

Preise inkl. Frühstück pro Nacht und Zimmer:

Doppel/Zweibettzimmer mit Dusche WC: 1 Nacht: 102€/ab 2 Nächte 92€

Einzelzimmer mit Dusche: 76€ /ab 2 Nächte 66€

Zweibettzimmer mit Etagedusche 50€

Einzelzimmer mit Etagedusche 45€

Frühstückbuffet(optional): 5,00€ pro Gast

Apartment mit Dusche(5 Betten): 190€ / ab 2 Nächte 150€/ ab 4 Nächte 120€

Zustellbett in einem der 3 Doppelzimmer mit Doppelbett möglich 20€

Babybett (von uns max.2x) gratis

Um Überbuchung zu vermeiden bitte wir Sie, dass Sie die Zimmer:

entweder komplett selbst einteilen (Reservierungen nur über Sie) Sie optionieren die Zimmer im Voraus und senden uns 2-3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung den Plan zurück.

oder komplett über unseren Gasthof reservieren lassen(08138/669333) (die Leute reservieren nur selbst bei uns)