

# Bankettmappe



*Lachner's Hochzeitssaal*

*(Renovierung-Modernisierung im Februar-März 2026 - Fotos folgen)*



*Die Terrasse (direkt am Saal)*



## *Heustadl für Brautentführung*

### **Probeessen**

ca. alle 3-4 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.

# Getränkepreisliste

(für Geburtstage, Taufen, Weihnachtsfeiern...)

(falls keine Pauschale gewünscht auch für Hochzeiten!)

	<b>Mengeneinheit:</b>	<b>Preis :</b>
<b>Getränke:</b>		
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€
<b>Schnäpse:</b>		
Klare (Willi, Obstler, )	2 cl	2,50€
Alter Willi, alte Marille.....	2 cl	3,80€
Ramazzotti etc.	2 cl	2,50€
Rüscherl		3,80€
Longdrinks (Whisky Cola, Wodka O, Gin Tonic.....)		7,50€
Spezielle Spirituosen auf Anfrage		
<b>Kaffee und Kuchen Nachmittag:</b>		
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€
<b>Sektempfang:</b>		
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 Pauschale)

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€)

geeiste Tomatensuppe mit Ziegenfrischkäse, Olivenöl und salziger Hippe  
(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  
(14,80€)

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat  
(16,20€)

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€)

Drei 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€)

Crème 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€-58€

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	112,00€	111,00€	110,00€	109,00€	106,00€	102,00€
Komplettpreis mit 4 Gänge	119,00€	118,00€	117,00€	116,00€	113,00€	109,00€
Komplettpreis mit Buffet	121,00€	120,00€	118,00€	118,00€	115,00€	111,00€

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 2027

Die Preisliste für 2026 senden wir Euch gerne per Mail zu.

## 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€

# Hochzeitpauschalpreis

(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 Hochzeitpauschalen 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 Hochzeitpauschale 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 Tellergehalt 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, Augustiner alkoholfrei, Radler, Dunkles Bier, Pils**

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

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

#### **> 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 + 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

(während Sektempfang inkl.)

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	1,50€ pro Serviette
<Hussen incl. Reinigung, Versand, Auf- und Abziehen auf bzw. von den Stühlen.	5,50€ pro Husse

# 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
Kanfanar-Natursteinterrasse vom Saal:	kostenfrei
Brautentführung im Heustadl:	kostenfrei
Freie Trauung in neuen Traugarten (bei Regen im Stadl)	auf Anfrage
Gaststube excl. (Kinderbetreuung, Spielzimmer, Chill-Room)	70,00€ (nur möglich falls keine andere Feier dort gebucht ist)
runde Tische	290,00€ (kompletter Wechsel für alle zusammen)

runde Tische, Hussen und Bierbankhussen zählen nicht für den Mindestumsatz, da wir bei diesen Leistungen nur die Kosten weitergeben

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 (Kreitmaier) 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)			
<b>Zimmer (über der Gaststube)</b>			
Doppelzimmer mit D/WC			
Zweibettzimmer mit D/WC			
Apartment mit D/WC(5 Betten, 1 großes Zimmer)			
Zweibettzimmer Etagedusche			
Zweibettzimmer Etagedusche <small>nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jew. Woche</small>			
Zweibettzimmer Etagedusche <small>nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jeweiligen Woche</small>			
Einzelzimmer Etagedusche <small>Nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jeweiligen Woche</small>			
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)**