



Details & Informationen



INHALT

	SEITE
ÜBERBLICK	3
APERITIFS	8
GETRÄNKEKARTE	9
FINGERFOOD	12
MENÜS FRÜHLING / SOMMER	13
MENÜS HERBST / WINTER	19
BUFFETS	24
ALL-IN-ANGEBOTE	27
KINDERKARTE	36
KUCHEN & TORTEN	37
ZIMMERPREISE	38
WEINKARTE	IM ANHANG
AGB	IM ANHANG



Liebe Gäste des Aschbacher Hofes,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus.

Sie haben einen Anlass und planen diesen zu feiern oder eine Veranstaltung zu organisieren? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir haben Ihnen zur Entscheidungsfindung und Planung im Folgenden bereits wesentliche, allgemeine Informationen zu jeglichen Veranstaltungen in unserem Haus zusammengestellt.

Darüber hinaus finden Sie in unseren Detailinformationen umfangreiche Menüvorschläge, Getränke, All-in-Angebote für Hochzeiten, Preise, etc.

Für weitere Fragen rund um die Planung Ihrer Feier stehen wir Ihnen nach Verfügbarkeit gerne auch kurzfristig mit kompetentem Rat und sehr viel Erfahrung zur Seite. Für eine ausführlichere Haus-besichtigung oder die detaillierte Besprechung Ihrer Feier (= vollständige Veranstaltungsplanung) vereinbaren Sie bitte einen Termin, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Planung Ihrer Feier und freuen uns schon auf Ihr Fest.

Danke für Ihr Vertrauen

Familie Lechner & das gesamte Team vom Aschbacher Hof





Allgemeine Veranstaltungsinformationen

Bitte beachten Sie folgende Informationen, die für eine gelungene Feier mit einem möglichst reibungslosen Ablauf sehr wesentlich sind.

Für Fragen aller Art stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Besondere Hinweise

Diese Informationen richten sich in erster Linie an Veranstaltungen ab 10 Personen. Bitte vereinbaren Sie immer einen Termin für Ihre Menüabsprache. Die Menüauswahl sollte mit uns bitte mindestens 4 Wochen vor der Veranstaltung schriftlich vereinbart werden. Bei Buffets und Menüs benötigen wir die definitive Personenzahl (Aufteilung in Erwachsene und Kinder) spätestens 3 Tage im Voraus, andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl als Berechnungsgrundlage.

Unsere Räumlichkeiten

Nebenzimmer	bis 22 Personen
Kaminstube	bis 18 Personen
Josefistube	bis 51 Personen
Salettl	bis 34 Personen
Zirbensaal	bis 120 Personen

Empfang

Genießen Sie Ihren Aperitif auf unserer Panoramaterrasse mit einem einmaligen Blick auf die bayerischen und tiroler Berge. Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, so bereiten wir Ihren Empfang gerne innen vor. Im Winter können wir Ihnen auch Glühwein oder z.B. heißen Caipirinha bei offenem Feuer auf unserer Terrasse anbieten und somit eine besondere Atmosphäre schaffen.

Weine

In unserer Bankettweinkarte finden Sie wunderbare Essensbegleiter für Ihre Feier. Bitte berücksichtigen Sie, dass die Winzer alljährlich im Frühjahr neue Weine vorstellen oder auch bisherige Weine aus dem Sortiment nehmen. Daher kann sich unsere Weinkarte inhaltlich und preislich im Laufe eines Jahres ändern.

Sollten Sie sich für ein All-in-Angebot entscheiden, so dürfen Sie gerne von den mit einem Sternchen (*) versehenen Weinen auswählen.

Festmenü

Unsere Menü- und Buffetvorschläge haben wir sorgsam und mit viel Liebe für Sie zusammengestellt. Sie finden darunter viele heimische Gerichte, aber auch überregionale Köstlichkeiten. Wo immer möglich und sinnvoll, versuchen wir regionale Zutaten zu verwenden und bereiten diese frisch für Sie zu. Nach Ihren Wünschen können wir unsere Menüs auch gerne anders kombinieren oder anpassen. Buffets bieten wir Ihnen gerne ab einer Gruppengröße von 50 Personen an.



Bitte beachten Sie:

Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt möglichst ein einheitliches Menü auszuwählen. Damit ist gewährleistet, dass die Speisen zügig serviert werden können. Ausgenommen hiervon sind Vegetarier, Veganer und Allergiker, denen wir nach Absprache oder auch vor Ort eine Alternative aus der Tageskarte anbieten können.

Kinder dürfen immer „à la carte“ aus der Kinderkarte wählen.

Sollte der Wunsch bestehen, dürfen Sie bei den Hauptspeisen zwischen zwei Alternativen wählen, sofern es sich um kurzgebratene Gerichte handelt, wie z.B. Rinderfilet und Zanderfilet.

Leider ist es uns nicht möglich, mehr als zwei Hauptgerichte vor Ort zur Wahl zu geben, da sich die benötigten Mengen im Vorfeld nicht abschätzen lassen und wir eine Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln möglichst geringhalten möchten.

Bedenken Sie bitte auch, dass jede Wahlmöglichkeit naturgemäß immer zu Verzögerungen im Ablauf führen kann. Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie sich für Ihre Feier wünschen.

Sollte die Anzahl der verschiedenen Hauptgänge bereits vor der Feier feststehen, so können auch Schmorgerichte (mindestens 6-8 Portionen erforderlich) oder ggf. auch drei verschiedene Hauptgänge angeboten werden.

Tellergeld

Nach Absprache dürfen Sie gerne Kuchen mitbringen. Unser Tellergeld pro Stück Kuchen beträgt € 2,70.

Korkgeld

Nach Absprache dürfen Sie gerne Ihren Wein oder auch andere alkoholische Getränke mitbringen. Beachten Sie bitte folgendes Korkgeld:

Wein à 0,75l:	€ 24,00
Schaumwein à 0,75l:	€ 25,00
Champagner à 0,75l:	€ 35,00
Spirituosen à 0,7l:	€ 50,00

Blumenarrangements / Dekoration

Sehr gerne bestellen wir die Blumen für Sie! Bei größeren Feiern ist es für das individuelle Ambiente sicher ratsam, wenn Sie sich selbst mit Ihrem Floristen oder mit unserem Floristen, der Gärtnerei Baumeister absprechen (Tel.: 08063-345).

Gerne können wir auch den von Ihnen im Vorfeld der Feier überbrachten Blumenschmuck aufbringen. Die Berechnung erfolgt nach Aufwand (Stundensatz € 50,00)

Menükarten

Gerne kümmern wir uns um Ihre Menükarten (€3,- pro Stück). Wir empfehlen eine Menükarte à 2-4 Gäste.



Konditionen

Im Verlauf eines Jahres bzw. einer Saison kann es bei bestimmten Bestandteilen unserer Leistungen und auch bei allgemeinen Kosten, wie z.B. Raummiete oder Zusatzkosten zu Preisänderungen kommen. Es gelten hierbei immer die aktuellen Konditionen zum Zeitpunkt der Veranstaltung. Der Zeitpunkt der Buchung kann aufgrund des teils sehr großen Zeitabstands nicht berücksichtigt werden. Ausnahme bilden Speisen, Weine und All-in-Angebote, sofern der Veranstaltungsplan nicht mehr als 6 Monate vor dem Veranstaltungstermin unterzeichnet wurde.

GEMA

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Musikdarbietungen (Live-Band oder Tonträgerwiedergabe) generell eine GEMA-Gebühr aufgrund §15 Absatz 3 UrhG anfällt. Zum Grundsatz der Öffentlichkeit bzw. Geschlossenen Gesellschaft ist die Rechtsprechung durchaus unterschiedlich. In beiden Fällen liegt die Beweislast bei Ihnen, dem Veranstalter. Bitte informieren Sie sich hierzu im Vorfeld.

Veranstaltungsplanung

Um sich die Örtlichkeiten für Ihre Feier anzusehen, empfehlen wir grundsätzlich eine vorherige Terminvereinbarung. So können wir sicherstellen, dass die Räumlichkeiten nicht belegt sind und wir, sofern gewünscht, ein ungestörtes Beratungsgespräch führen können.

Nachdem wir Ihren Veranstaltungstermin fixiert haben, sollten wir, in Abhängigkeit der Größe Ihrer Feier, einen Besprechungstermin vereinbaren (bei kleineren Feiern mindestens 4 Wochen vor der Veranstaltung bei großen Feiern oder Hochzeiten ca. 3 bis 5 Monate vorher.)

Beim Besprechungstermin werden alle wichtigen Details Ihrer Feier (z.B. Zeiten, Aperitif, Menü, Weine, Kuchen, Tischordnung, Menükarten, Dekoration, etc.) besprochen, entschieden und in einem Veranstaltungsplan (= Bewirtungsvertrag) notiert. Diesen benötigen wir bitte unterschrieben als Auftragsbestätigung zurück.

Musik

Zu Ihrer Feier darf gerne Musik in jeder Form (live oder Tonträger) in vertretbarer Lautstärke gespielt werden (wir behalten uns hier ein verantwortliches Eingreifen vor). Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine künstlerische Gestaltung, sind wir bei der Suche nach Musikern, Entertainern oder Sängern gerne behilflich.

Weisen Sie bitte Ihre Musiker bzw. den DJ unbedingt daraufhin, dass ...

wir über keinerlei Zubehör für Musik-, Ton- oder Lichtanlagen verfügen.

zwingend bei der Lautstärke auf Hotelgäste Rücksicht genommen werden bzw. die Musiklautstärke Gespräche der Gäste zulassen muss.

Musik nur bis maximal 2:00 Uhr gespielt werden darf (Ausnahmen Weinstube / Lounge). der Abbau der Musikanlagen bis einer Stunde nach Veranstaltungsende erfolgen muss. Ausnahmen können vorab besprochen werden.

kein Starkstrom vorhanden ist.

Bitte beachten Sie:

Ein sich über das Ende der Veranstaltung hinaus verzögernder Abbau der Band oder Musiker erfordert eine weitere Berechnung der Nachtkostenpauschale, da Wartezeit unseres Personals anfällt.



Rauchmelder

Bitte berücksichtigen Sie, dass das gesamte Gebäude um Zirbelsaal und Salettl mit Rauchmeldern ausgestattet ist, bei denen eine indirekte Verbindung zur Feuerwehr besteht. Das Benutzen von Tischfeuerwerk, Wunderkerzen, Nebelmaschinen oder Ähnlichem ist daher nicht gestattet. Sollte der Feueralarm fahrlässig oder durch Unachtsamkeit ausgelöst werden, haftet der Verursacher in vollem Umfang für die Kosten. Ist der Verursacher nicht zu ermitteln, haftet der Gastgeber. Grundsätzlich herrscht im gesamten Gebäude Rauchverbot.

Feuerwerk

Auf dem Grundstück des Aschbacher Hofes darf unter folgenden Voraussetzungen ein Feuerwerk abgeschossen werden. Es bedarf der Genehmigung von unserer Seite und der Gemeinde. Da sich Pferde auf dem Nachbargrundstück befinden, die auf eine andere Koppel geführt werden müssen, erhält der Nachbarbauer eine Aufwandsentschädigung. Der Abschuss des Feuerwerks muss bis 22.00 Uhr abgeschlossen sein.

Konfetti / Blütenstreuen etc.

Konfetti, Herzregen, Blütenstreuen, Reiswerfen oder Ähnliches müssen bitte immer von uns genehmigt werden. Der Beseitigungs- oder Reparaturaufwand, der teilweise sehr erheblich ist, wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Sperrstunde / Nachtkostenpauschale

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Restaurant regulär bis 23:00 Uhr, bei Feierlichkeiten bis 24:00 Uhr serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies – nur nach vorheriger Absprache – möglich. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir ab 24.00 Uhr eine Nachtpauschale in Höhe von € 60 pro Std. pro Mitarbeiter berechnen. Bitte beachten Sie hierbei, dass die Nachtpauschale kein Trinkgeld darstellt, sondern lediglich einen Teil unserer zusätzlichen Personalkosten ab 20.00 Uhr deckt.

Trinkgeld

Ihr Serviceteam und die Küche freuen sich über jede Anerkennung für Ihre anstrengende Arbeit, insbesondere an Wochenenden, Feiertagen und bis spät in die Nacht. Branchenüblich sind etwa 5-10%.

Zusatzkosten

Informationen zu Preisen wie Hussen, Technik o.ä. erhalten Sie gerne auf Anfrage.

SCHAUMWEINE

		€
J. Oppmann Sekt Cuvée – Extra dry	0,75l	31,20
2007 J. Oppmann Riesling brut	0,75l	43,00
Prosecco Spumante Bertoldi DOC	0,75l	32,90
Fantasie der Schieferterrassen	0,75l	55,00
Champagner: Moët & Chandon / Veuve Clicquot	0,75l	78,00
Bellini (Pfirsich- und Himbeermark mit Prosecco)	0,75l	32,00
Mimosa (Sizilianische Blutorange mit Prosecco)	0,75l	32,00
Rossini (Erdbeermark mit Prosecco)	0,75l	32,00

APERITIF-COCKTAILS MIT ALKOHOL

Aperol Sprizz	0,2l	7,90
Aperol mit Prosecco und Soda		
Hugo	0,2l	7,90
Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda, Limette und frischer Minze		
Kir Royal	0,1l	6,10
Crème de Cassis mit Sekt aufgegossen		
Hollerscocktail	0,1l	6,00
Sekt mit Holunderblüten- oder Holunderbeerensirup		
Testa Rossa	0,1l	7,00
Prosecco mit frischem Himbeermark		
Campari Orange mit frisch gepresstem Orangensaft	0,2l	8,50
Rosato Bella	0,2l	7,90
Aperitivo Rosato mit Aroma von Hibiskus und Orange, Schweppes Wild Berry		
Tocco Rosso	0,2l	7,90
Campari mit Holunderblütensirup, Prosecco und frischer Minze		

APERITIF OHNE ALKOHOL

Sun Shine	0,1l	4,10
Orangensaft, Maracujasaft, Pfirsichsaft, Mangosaft		
Florida	0,1l	4,10
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine		
Erdbeer-Rhabarber	0,1l	4,10
Erdbeermus & Rhabarbersaft		
Prune Royal	0,1l	4,10
Zwetschgensaft mit Orange & Pfirsich		
Tropical	0,1l	4,10
Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Pfirsichsaft		
Birne Royal	0,1l	4,10
Birnensaft, Ananassaft, Orangensaft, Kirschsaff		
Hugo alkoholfrei	0,2l	6,20
Holunderblütensirup mit Bitter Lemon aufgegossen, Limette und frischer Minze		



GETRÄNKE
-KARTE
(ein Auszug)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
Petrusquelle medium/still	0,25l	3,10
Primaqua	0,5l	4,60
Petrusquelle medium/still	0,5l	4,60
Petrusquelle medium/still	0,75l	6,70
Tonic Water *** / Bitter Lemon	0,2l	3,80
Apfelschorle	0,4l	4,50
Maracujaschorle	0,4l	4,50
Orangensaftschorle	0,4l	4,50
Rhabarberschorle	0,4l	4,50
Kirschsftschorle	0,4l	4,50
Johannisbeerschorle	0,4l	4,50
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,40
Orangensaft	0,2l	3,40
Johannisbeer-/Mango-/Maracujasaft	0,2l	3,40
Traubensaft weiß	0,2l	3,90
Coca Coca Cola / Coca Cola light	0,4l	4,70
Spezi – Cola Mix	0,4l	4,70
Zitronen-/Orangenlimonade	0,5l	4,00
Orangensaft frisch gepresst	0,2l	4,70
Leitungswasser	0,4l	2,80

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee		2,90
große Tasse Kaffee		4,00
große Tasse Kaffee, koffeinfrei		4,00
Portion Kaffee		5,20
Milchkaffee		4,00
Cappuccino		4,00
Cappuccino, koffeinfrei		4,00
Latte Macchiato		4,10
Espresso		2,90
Espresso, doppelt		4,40
Espresso, koffeinfrei		2,80
Heiße Schokolade		4,00
Grog mit Pott Rum	4cl	5,90
Glas Glühwein		4,20
Haferl Milch		2,00
Eiskaffee		7,20
Eisschokolade		7,20
Glas Tee von Ronnefeldt		3,20
Portion Blatttee von Ronnefeldt		5,00
(Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Früchtetee, Grüner Tee, Roibosh Vanille, Darjeeling, Assam, Earl Grey)		





GETRÄNKE
-KARTE
(ein Auszug)

AYINGER BIERE

		€
Jahrhundertbier vom Fass	0,5l	4,60
Hefeweißbier vom Fass	0,5l	4,70
Pils	0,33l	4,10
Altbairisch Dunkel	0,5l	4,60
Hefeweißbier leicht	0,5l	4,60
Hefeweißbier dunkel	0,5l	4,60

SONSTIGE BIERE

HOPF Weißbier	0,5l	4,80
Clausthaler alkoholfreies Bier	0,5l	4,80
Erdinger alkoholfreies Weißbier	0,5l	4,80
Radler	0,5l	4,50
Russen	0,5l	4,60

SPIRITUOSEN

Morand Eau-de-vie, Valais

Williamine	43%	2cl	6,50
Fromboise	43%	2cl	6,50
Apricotine	43%	2cl	6,50

Reisetbauer Edelbrände, Axberg

Rote Williamsbirne	41,5%	2cl	8,60
Alte Zwetschke	41,5%	2cl	8,60

Sonstige Brände

Haselnussgeist, Dotterweich, Franken	40%	2cl	5,10
Walnussgeist, Dotterweich, Franken	40%	2cl	4,90
Quittengeist, Fürst Castell, Franken	40%	2cl	4,60
Enzian, Grassl, Berchtesgaden	40%	2cl	3,60

Sonstige Spirituosen

Remy Martin V.S.O.P.	40%	2cl	5,50
Asbach Uralt	38%	2cl	3,70
Scotch Whisky-Ballantines	40%	4cl	7,20
Malt Whisky-Glenmorangie	45%	4cl	7,90
Vodka, Absolut	40%	2cl	4,40
Grappa	40%	2cl	4,40
Ramazzotti	30%	2cl	4,40
Averna	32%	2cl	4,40
Jägermeister	35%	2cl	4,40
Fernet Branca	40%	2cl	4,40

* enthält Farbstoffe



Longdrinks und Cocktails zum Genießen und Träumen
(nur auf Vorbestellung!)

	€
Gin Tonic mit Gordon's Gin, Eis und Zitrone	8,90
Gin Tonic mit Bombay Sapphire, Eis und Limette	9,90
Gin Tonic mit The Duke, Eis und Orangenzeste	10,90
Cuba Libre Coca Cola mit Havanna Rum (3 Jahre), Limette und Eis	8,90
Cuba Libre Coca Cola mit Havanna Rum (7 Jahre), Limette und Eis	10,90
Wodka Bull Absolut Wodka mit Red Bull aufgefüllt und Eis	9,90
Wodka Orange Absolut Wodka mit Orangensaft aufgefüllt und Eis	8,90
Tocco Rosso Campari mit Holunderblütensirup, Prosecco, frischer Minze und Eis	7,90
Lillet Buck Lillet Blanc mit Ginger Ale, Limettensaft, Limette und Eis	7,90
Rosato Bella Aperitivo Rosato mit dem Aroma von Hibiskus und Orange auf Eis mit Schweppes Wild Berry aufgefüllt	7,90
Martini Rosso Martini Rosso mit Ginger Ale, Eis, Zitrone und Minze	7,90
Caipirinha Cachaça mit braunem Zucker und Limette	9,90
Mojito Havanna Club Rum, Rohrzucker, Limettensaft, Sodawasser, Minze und Eis	9,90
Aperol Sprizz Aperol mit Prosecco, Soda, Orange und Eis	7,90
Sanddorn Sprizz Sanddorn-Likör mit Prosecco, Soda, Orange und Eis	7,50
Limoncello Sprizz Limoncello-Likör mit Prosecco, Soda, Zitrone und Eis	7,50
Hugo Holunderblütensirup mit Prosecco, Soda, frischer Minze, Limette und Eis	7,90
Hugo alkoholfrei Holunderblütensirup mit Bitter Lemon, frischer Minze, Limette und Eis	6,20

Longdrink All-in Paket (22.00 – 1.30 Uhr):
Innerhalb dieses Zeitraumes genießen Sie Ihre die Longdrinks unbegrenzt.

Buchen Sie zu Ihrer Hochzeit folgende Longdrinks zur Wahl:
Gin Tonic, Cuba Libre, Hugo, Aperol Sprizz, Wodka Orange (maximal 3 zur Wahl)

Preis: € 13,00 pro Person (bis 2.30 Uhr € 16,00 pro Person)



FINGER
-FOOD
&
MITTER
-NACHTS
-SNACK

FINGERFOOD & KLEINE SNACKS FÜR IHREN APERITIF

Als Empfehlung rechnen Sie bitte mit 3 – 5 Stück pro Person
Preise pro Stück.

	€
Canapé mit Schinken roh und gekocht und Tomate	3,40
Canapé mit Bresaola und Rucola (ab 50 Stück)	4,50
Canapé mit Parmaschinken und Melone	4,40
Canapé mit Bio Rohmilch-Brie und Apfel-Birnen-Chutney	3,40
Canapé mit Schnittkäse, Walnuss und Traube	3,40
Canapé mit Salami und Essiggurke	3,40
Canapé mit Frischkäse und Paprika	3,30
Canapé mit Roastbeef und Sauce Remoulade (ab 50 Stück)	4,40
Canapé mit Lachs und Sahnemeerrettich oder Dill- Senfsauce	4,40
Canapé mit Lachstartar und Creme fraîche	4,50

Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln	2,90
Gemüsesticks mit Dip (Cocktail + Kräuterdip)	3 Stück 2,40
Grissini mit Parmaschinken	2,60
Spieß mit Cocktailtomate, Mozzarella und Basilikum	2,60
Spieß mit Wassermelone, Feta und Minze	2,90
Quiche Lorraine, französischer Zwiebelkuchen mit Speck	2,40
Mürbteig-Kümmelstangen	1,20
Mini- Blätterteigtaschen (Champignon, Tomate-Mozzarella, Spinat-Käse)	1,80
Mini- Blätterteigtaschen (Käse-Schinken)	1,90
Humus mit Avocado und Granatapfel auf Cracker	3,80

Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelpüree	3,40
Mini-Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat	4,20
Pikantes Rindertatar mit Graubrotchip	4,70
Garnelencocktail mit Champignons und Ananas	4,40
Cous-Cous Salat mit Speck-Dattel	4,00
Paprikamousse mit Garnele im Kartoffelnest	5,70
Risoni-Nudeln mit in Aromaten gebratenem Oktopus	4,70
Curry-Zitronengras-Süppchen	2,80
Karotten-Ingwer-Süppchen	2,80

MITTERNACHTSSNACK

Auf einem Buffet zu Ihrer Wunschzeit bereitgestellt.
Preise pro Person

Gulaschsuppe mit Brot	6,50
Käsebrett mit feinem Bio-Rohmilchkäse, Chutney, Brot und Butter	10,50
Chili con Carne mit Sauerrahm & Baguette	6,50
Currywurst mit Baguette	5,50



Liebe Gäste,

genießen Sie unsere zahlreichen Angebote für Speisen und Getränke.
Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen Wünschen kombiniert
oder angepasst werden.

Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt für einen reibungslosen Ablauf ein
einheitliches Menü.

Spezielle Wünsche aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmte Vorlieben werden wir
gerne berücksichtigen.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal möglich sind.

**Zu jedem Menü servieren wir zweierlei Baguette mit Kräuterquark
und Apfel-Griebenschmalz.**

MENÜ DER SAISON

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken,
Portwein-Chilimarinade und Rucola

80,-

Aschbacher Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Grießnockel, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen

80,-

Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

80,-

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren

Sonderpreis € 49,60 (ohne Änderungen) statt € 51,60

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:

Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht · Basilikum · Aperol-Sprizz

1 Kugel € 3,00 mit Sekt aufgegossen € 4,50



MENÜ 1

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit Cherrytomaten,
Croutons und gerösteten Kernen

☞

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

☞

Geschmorte Backerl vom bayerischen Weideochsen
mit gebratenen Pfifferlingen, Wurzelgemüse und Kartoffel-Lauchpüree

☞

Rhabarberragout mit Topfencreme und süßen Streuseln
(im Glas serviert)

€

44,90

(ohne Suppe € 38,40)

MENÜ 2

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Pilzen
und Cherrytomaten

☞

Rosa gebratenes Steak aus der Rinderlende an Kräuterjus
mit glasiertem Sommergemüse und Kartoffelgratin

☞

Schokoladen-Terrine mit Sauerrahmeis und marinierten Erdbeeren

46,20

MENÜ 3

Zweierlei von der Melone mit Portwein-Chili-Marinade, Parmaschinken
und mariniertem Rucola

☞

Mit Aromaten geschmorte Lammkeule auf Bohnen-Speckgemüse,
cremiger Polenta und Rosmarinjus

☞

Vanille-Sauerrahm-Tarte mit Duett von der Kirsche

46,30

MENÜ 4

Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Rucola
und gehobeltem Parmesan

☞

Cremesuppe von frischem Bärlauch mit Croutons

☞

Glasierte Kalbsschulter mit Thymianjus
auf jungem Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Serviettenknödel

☞

Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)

49,10

(ohne Vorspeise € 36,60)



MENÜ 5

Rote Bete-Frischkäse Mousse mit Brotchip
und mariniertem grünen Spargel

☞☞☞

Cremesuppe von frischen Kräutern mit Croutons

☞☞☞

Rosa gebratenes Lammkarree an Rosmarinjus mit Okra-Schoten,
Kirschtomaten und Risoni-Nudeln

☞☞☞

Crème brûlée von der Zartbitterschokolade
mit zweierlei von der Erdbeere (Sorbet und marinierte Erdbeeren)

€
60,00
(ohne Suppe € 53,40)

MENÜ 6

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen,
Croutons und Tomatenvinaigrette

☞☞☞

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl
und Schnittlauch

☞☞☞

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce
mit Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterkartoffeln

☞☞☞

Holunderblütenparfait mit eingelegten Beeren

50,80
(ohne Vorspeise € 41,30)

MENÜ 7

Feine Scheiben vom gebeizten Thunfisch
mit Zitronengrasgelee und Kresse

☞☞☞

Spinatcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

☞☞☞

Medaillon vom rosa gebratenen Rinderfilet
unter der Thymian-Pfefferkruste an Madeirajus mit Bohnen-Speckgemüse
und Rosmarinkartoffeln

☞☞☞

Bayerische Creme mit frischen Früchten und Himbeersorbet

60,30
(ohne Vorspeise € 45,80)

MENÜ 8

Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel,
Himbeervinaigrette und Salatbouquet

☞☞☞

Paprika-Cremesuppe mit Croutons

☞☞☞

Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling an Meerrettichsauce,
cremigem Blattspinat und Kartoffelkrapfen

☞☞☞

Parfait von der weißen und schwarzen Schokolade
mit Bananenragout und Knusperhippe

55,90
(ohne Suppe € 49,30)



MENÜ 9

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße,
kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet

€

Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikumpesto

€

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Thymianjus
auf glasiertem Spitzkohl und Kartoffelgnocchi

€

Champagnerparfait mit eingelegtem Rhabarber und Erdbeeren

€
53,80

MENÜ 10

Shrimps Cocktail im Martinispitz serviert mit Knusperhippe
und Romanasalat

€

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons

€

Schrobenhausener Stangenspargel mit kleinem gebratenem Lachsfilet,
Sauce hollandaise und Rissolée kartoffeln

€

Haselnuss-Krokant-Parfait mit marinierten Sauerkirschen

51,70

MENÜ 11

Kalt geräucherter Lachs auf Apfel-Staudensellerialesalat,
hausgemachtem Kräuteröl und marinierter Kresse

€

Curry-Zitronengras-Suppe

€

Gebratene Perlhuhnbrust auf Frischkäse-Kräuter-Risotto,
grünem Spargel und Pestojus

€

Törtchen von der Passionsfrucht und Sauerrahm mit Buttermilcheis

54,90



MENÜ 12

Marinierter weißer Spargel mit Kräutervinaigrette,
Kresse und gekochtem Ei

☞☞☞

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikum-Nockerl

☞☞☞

Rosa gebratenes Medaillon vom bayerischen Kalbsfilet an Portweinjus
mit glasierten Zuckerschoten und Kartoffelpüree

Oder (Anzahl muss feststehen)

Seeteufel im Parmaschinkenmantel auf Thymian-Frischkäse-
Risotto, Romanesco und Paprikasauce

☞☞☞

Topfenmousse mit Ananasragout und Mangoeis

€
58,20

MENÜ 13

In Aromaten gebratener Octopus mit Paprikamousse
und mariniertem Rucola

☞☞☞

Gurken-Kaltschale mit Dill

☞☞☞

Aperol Sprizz Sorbet

☞☞☞

Heimisches Duett

Gebratenes Kalbsfilet und geschmorte Ochsenbackerl,
auf Madeirajus, glasierte Karotten und Lauchpüree

Oder (Anzahl muss feststehen)

Kross gebratenes Doradenfilet auf Spargelragout
mit Sauce choron und Kartoffelgnocchi

☞☞☞

Aschbacher Dessertvariation

(nach Ihren Wünschen kombiniert)

61,70



MENÜ 14

63,80

Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse
mit Apfel-Staudensellerie-Chutney, Kresse und Salatbouquet

🍷

Gebratenes Medaillon vom Atlantik-Seeteufel
mit Rieslingsauce und Safranrisotto

🍷

Zweierlei vom Kalb, rosa gebratenes Kalbsfilet und geschmorte Bäckchen
auf Ratatouillegemüse und Kartoffel-Püree mit Sommertrüffel

🍷

Pralinenhalbgefrorenes im Schokoladenmantel
mit Mango-Ananas-Ragout

MENÜ 15

66,40

Tatar vom bayerischen Ochsenfilet mit Wachtelei,
kleinem Kräutersalat und Trüffelvinaigrette

🍷

Gazpacho „Andaluz“

🍷

Aperol Sprizz als Sorbet serviert

🍷

Rosa gebratenes Lammkarree
auf Auberginenragout, Oliven-Kartoffeln und Thymianjus

🍷

Gebackenes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
Himbeersorbet und Vanillespuma

Liebe Gäste,

genießen Sie unsere zahlreichen Angebote für Speisen und Getränke.
Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen Wünschen kombiniert
oder angepasst werden.

Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt für einen reibungslosen Ablauf ein
einheitliches Menü.

Spezielle Wünsche aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmte Vorlieben werden wir
gerne berücksichtigen.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal möglich sind.

**Zu jedem Menü servieren wir zweierlei Baguette mit Kräuterquark
und Apfel-Griebenschmalz.**

MENÜ DER SAISON

Freiland Feldsalat
mit Speck, Croutons, gekochtem Ei und Balsamicodressing

€ 9,90

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons

€ 9,90

Steaks aus der Rehkeule mit Wacholderrahm,
Broccoli, Wildpreiselbeeren und Topfenspätzle

€ 9,90

Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout
mit Topfencreme und süßen Streuseln
(im Glas serviert)

Sonderpreis € 45,60 (ohne Änderungen) statt € 47,60

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht · Basilikum · Aperol-Sprizz
1 Kugel € 3,00 mit Sekt aufgegossen € 4,50

	€
MENÜ 1	45,30
Freiland Feldsalat mit Speck, Croutons, gekochtem Ei und Balsamicodressing	(ohne Suppe € 38,70)
<small>☞</small>	
Aschbacher Festtagssuppe	
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen	
<small>☞</small>	
Portion von der bayerischen Lugeder Gutshofente mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel	
<small>☞</small>	
Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen	
MENÜ 2	52,50
Törtchen von der Räucherforelle mit Sauerrahmmousse, eingelegter Rote Bete und Salatbouquet	(ohne Vorspeise € 38,60)
<small>☞</small>	
Ochsenkraftbrühe mit Waldpilz-Bratnockerl und Schnittlauch	
<small>☞</small>	
Geschmorte Keule vom heimischen Reh mit Wacholderrahm, Wildpreiselbeeren, Broccoli und Serviettenknödel	
<small>☞</small>	
Lechner´s Aschbacher Creme (im Glas serviert)	
MENÜ 3	59,00
Gebackener Ochsenchwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen mit Pommery-Senfinaigrette und Salatbouquet	(ohne Vorspeise € 47,10)
<small>☞</small>	
Getrüffeltes Selleriesüppchen mit Croutons	
<small>☞</small>	
Medaillons vom gebratenen Atlantik-Seeteufel auf Rote Bete – Risotto mit Pak Choi und leichter Meerrettichsauce	
<small>☞</small>	
Lebkuchen – Crème brûlée mit Gewürzorange und Vanilleeis	
MENÜ 4	49,60
Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney mit Cranberries und winterlichen Blattsalaten	(ohne Suppe € 43,10)
<small>☞</small>	
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	
<small>☞</small>	
Geschmorte Ochsenbackerl auf karamellisiertem Wurzelgemüse und Schnittlauch-Kartoffelpüree	
<small>☞</small>	
Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis und Zwetschgenragout	

MENÜ 5

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen,
Speck und Walnussdressing



Cremesuppe von Kastanien mit Madeira und Croutons



Rosa gebratene Steaks aus der bayerischen Ochsenlende
unter der Kräuterkruste an Thymianjus mit Wirsinggemüse
und Dauphine-Kartoffeln



Feiner Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis

49,90

(ohne Suppe € 43,30)

MENÜ 6

Gebeizter Lachs, kalt geräuchert mit Apfel-Sellerie Salat,
hausgemachtem Kräuteröl und marinierte Kresse



Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl



Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout mit Topfencreme und Streusel
(im Glas serviert)

52,20

(ohne Vorspeise € 39,70)

MENÜ 7

Rindercarpaccio mit Trüffelvinaigrette, gehobeltem Parmesan
und Rucola



Waldpilz-Cremesuppe mit Croutons



Zweierlei vom heimischen Hirsch
Rosa gebratener Rücken und Gulasch mit Speckrosenkohl,
Waldpilzserviettenknödel und Wildpreiselbeeren



Schokoladenterrine mit karamellisiertem Ananasragout
und Sauerrahmeis

56,30

(ohne Vorspeise € 43,80)

MENÜ 8

Waldpilzterrinen mit Feldsalat und geröstetem Speck



Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen



Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling
auf karamellisierter Rote Bete mit Würfelkartoffeln
und Korianderschaum



Aschbacher Dessertvariation (nach Ihren Wünschen kombiniert)

€
55,20
(ohne Suppe € 48,70)

MENÜ 9

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie und Salatbouquet
an Walnussdressing



Kürbis-Ingwer-Suppe mit Croutons



Sauerbraten aus der flachen Schulter vom bayerischen Ochsen
mit Blaukraut und gebratenen Serviettenknödeln



Geeister Gewürzstollen mit Zwetschgenröster
und Glühweinsabayone

50,70

MENÜ 10

Zwei gebackene Riesengarnelen im Knuspersteig
auf Mango-Curry-Gurkensalat und Korianderpesto



Steinpilzravioli mit brauner Butter, gehobeltem Parmesan
und jungem Spinat



Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (oder Kalbsfilet)
unter der Trüffelkruste mit Madeirajus, Bohnen-Speckgemüse
und Rosmarinkartoffeln



Pralinenmousse mit zweierlei von der Orange

65,20

MENÜ 11

Hausgeräucherter Lachs an Dill-Senf-Sauce
mit kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet



Cremesuppe von Karotte und Apfel



Rosa gebratener Rehrücken, aus heimischer Jagd, gratiniert
mit Walnuss-Krokant-Kruste,
glasierten Schwarzwurzeln und Waldpilz-Serviettenknödel



Feines von Marone und Nougat mit Gewürzen,
Orangensorbet und Portwein-Cassis-Feigen

€

66,40

MENÜ 12

Gebackenes Tartar vom Kalbsfilet
mit gebeiztem Thunfisch und Kapernschaum



Krustentiercremesuppe mit Krustentierpflanzerl



Erfrischung von Kalamansi



Zweierlei vom Weideochsen

Filet unter der Waldpilz-Thymian-Kruste und Praline
mit glasiertem Wirsing und Petersilienwurzelpüree



Aschbacher Dessertvariation

70,80

MENÜ 13

Geschmorte Scheiben von Kalbsbäckchen
auf Balsamico-Linsengemüse und Rucola-Kartoffelstroh



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Zwei gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree
und Safransauce



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Calvadojus
mit Romanesco und Kartoffel-Selleriepüree



Crème brûlée von der Zartbitterschokolade mit Kokossorbet
und Ananasragout

66,80



BUFFETS

ASCHBACHER BUFFET

€ 63,50 pro Person
ab 50 Personen

Suppe (wird zum Start serviert)
Aschbacher Festtagssuppe

Vorspeisen

Bio-Partysemmeln und Butter
Gebratenes, mariniertes Gemüse
Strauchtomaten mit italienischem Büffelmozzarella und frischem Basilikum
Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
Fein aufgeschnittener Parmaschinken mit Melone
Variation von Räucherfischen mit Honig-Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich

Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit French- und Balsamicodressing

Hauptgerichte

Gebratenes Lachs- und Saiblingsfilet an Pommery-Senfsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinjus (am Buffet tranchiert)
Knusprig gebackene Maispoulardenbrust mit Sauce Tartar
Spinat-Käse-Pflanzerl auf Tomatenragout
(Alternativ – Ravioli nach Absprache möglich)

dazu servieren wir Ihnen:

Kartoffelknödel, Spätzle, Kartoffelgratin, Kräuterreis, buntes Marktgemüse

Bio-Rohmilchkäse

Feine Käsesorten von mild bis herzhaft
von der Dorfkäserei Stadler in Herrmannsdorf
dazu verschiedenes Brot, Butter, Trauben und Birnen

Desserts in kleinen Food-Gläsern

Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis
Pralinenparfait mit Mango-Ananas-Ragout
Panna Cotta mit marinierten Beeren
Dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Sauerkirschen
Obstplatte



MEDITERRANES BUFFET

€ 60,00 pro Person
ab 50 Personen

Suppe (wird zum Start serviert)

Tomatencremesuppe mit Ginsahne

Vorspeisen

Bio-Partysemeln und selbstgebackenes Foccacia

Gebratenes, mariniertes Gemüse

Taboulé-Salat

Oktopus-Kartoffelsalat

Wassermelonen-Fetasalat mit Limette und frischer Minze

Fein aufgeschnittener Parmaschinken und Coppa di Parma

Strauchtomaten mit italienischem Büffelmozzarella und frischem Basilikum

Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit French- und Balsamicodressing

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Thymian-Rosmarinjus

Osso Bucco – Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata

Gebratenes Doraden- und Seeteufelfilet auf Blattspinat

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Kräuter, dazu Tomatensugo

(andere Ravioli nach Absprache möglich)

dazu servieren wir Ihnen:

Rosmarinkartoffeln, Penne, gebratene Polentaschnitten, Ratatouillegemüse,

Zucchini-Tomatengemüse

Bio-Rohmilchkäse

Feine Käsesorten von mild bis herzhaft

von der Dorfkäserei Stadler in Herrmannsdorf

dazu verschiedenes Brot, Butter, Trauben und Birnen

Desserts

Panna Cotta mit Beeren

Tiramisu

Griechischer Joghurt mit Waldbienen-Honig

Obstplatte mit Südfrüchten

Schokoladenkuchen

Mango-Passionsfrucht-Parfait



BAYERISCH REGIONALES BUFFET

€ 52,50 pro Person
ab 40 Personen

Suppe (wird zum Start serviert)

Aschbacher Festtagssuppe

Vorspeisen und Aufstriche

Obatzda

Frischkäse-Radieserl-Aufstrich

Apfel-Griebenschmalz

Laugengebäck und Bauernbrot

Rohgeräucherter Schinken von der Landmetzgerei Höß

Cabanossi und Landjäger

Kalter Braten mit Sauce Remoulade

Süß-saurer Salat vom Serviettenknödel

Geräucherte Filets vom Mangfalltaler Saibling mit Sahnemeerrettich

Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit Joghurt- und Balsamicodressing

Hauptgerichte

In Aromaten geschmorte Kalbsschulter auf Bayrisch Kraut

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat

Kälberne Fleischpflanzerl

Leberkäs von der Landmetzgerei Höß

dazu servieren wir Ihnen:

Topfenspätzle, Serviettenknödel, Kartoffel-Gurkensalat, Kräuterkartoffeln

Buntes Marktgemüse

Bio-Rohmilchkäse

Feine Käsesorten von mild bis herzhaft

von der Dorfkäserei Stadler in Herrmannsdorf

dazu verschiedenes Brot, Butter, Trauben und Birnen

Desserts

Apfelrahmstrudel

Crema Bavarese

Beerengrütze mit Vanillesauce

Prinzregentendessert im Glas

Liebes Brautpaar,

wäre es nicht wunderbar zu wissen „bei unserer Hochzeit wird nichts dem Zufall überlassen“, nicht einmal der Preis.

Wir haben für Sie 9 attraktive All-In-Pakete geschnürt, die Ihnen absolute Planungssicherheit für Ihren schönsten Tag im Leben garantieren.

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT SO – FREI (AB 16.00 UHR)
SEIEN SIE SO FREI SIE WOLLEN, VON SONNTAG – FREITAG (AUßER AN FEIERTAGEN)
GILT DIESES TOP - ANGEBOT

Aperitif / Fingerfood

J. Oppmann Sekt Cuvée + Orangensaft

2 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 4-stöckig, dazu Filterkaffee / Tee

Menü

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken, Portwein-Chilimarinade und Rucola

oder

Aschbacher Hochzeitssuppe

oder

Gebratene Medallions vom bayerischen Schweinefilet mit Kräuter-Portweinjus, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

oder

Lechner´s Aschbacher Creme

Im Anschluss gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Das Menü dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.

Weine inklusive

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, die mit * in der Weinkarte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine. Für die Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Filterkaffee / Tee

Das All-In-Angebot endet um 0.00 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 0.00 Uhr nach Verbrauch.

pro Person € 111,00 (71 – 94 Personen)

pro Person € 108,00 (95 – 115 Personen)

pro Person € 105,00 (116 – 150 Personen)



ALL-INKLUSIV-ANGEBOT KOMFORT (AB 16.00 UHR)
DER KLASSIKER IM ASCHBACHER HOF

Aperitif / Fingerfood

J. Oppmann Sekt Cuvée + Orangensaft

2 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 4-stöckig, dazu Filterkaffee / Tee

Menü

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken, Portwein-Chilimarinade und Rucola



Aschbacher Hochzeitssuppe



Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Kräuter-Portweinjus,
buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Lechner´s Aschbacher Creme

Im Anschluss gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Das Menü dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.

Weine inklusive

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, die mit * in der Weinkarte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine. Für die Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Filterkaffee / Tee

Das All-In-Angebot endet um 1.00 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 1.00 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr – 2.30 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 121,00 (71 – 94 Personen)

pro Person € 118,00 (95 – 115 Personen)

pro Person € 113,00 (116 – 150 Personen)



ALL-INKLUSIV-ANGEBOT BUFFET (AB 16.00 UHR)

Aperitif / Fingerfood

J. Oppmann Sekt Cuvée
Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches
3 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

Kaffee & Kuchen: 1 Hochzeitstorte 4-stöckig und 1 kleines Himbeerherz
dazu Kaffeespezialitäten / Tee

Vorspeisen

Aschbacher Hochzeitssuppe (wird zum Start serviert)
Variation von Räucherfischen mit Honig-Dill-Senfsauce
Gebratenes, mariniertes Gemüse
Mozzarella mit Tomaten-Basilikumpesto
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
Frischkäse-Oliven-Terrine
Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Bio-Partysemeln, Butter und Apfel-Griebenschmalz

Hauptgerichte

Variation von gebratenem Heilbutt- und Doradenfilet mit Pommery-Senfsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinjus (am Buffet tranchiert)
Ravioli (nach Wahl) mit pikanter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan
Gebratene Maispouardenbrust mit Kräuterjus

dazu servieren wir Ihnen:

Buntes Gemüse der Saison
Kräuter-Gemüse-Reis, Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin

Desserts (in kleinen Food-Gläsern)

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeercouli
Lechner´s Aschbacher Creme
Französischer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
Mango-Passionsfrucht-Sorbet
Crème brûlée mit Minze
Platte mit frischem Obst

Bio-Rohmilchkäse

Feine Käsesorten von mild bis herzhaft von der Käserei Stadler in Hermannsdorf
dazu verschiedenes Brot, Butter und hausgemachtes Chutney

Das Buffet dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.

Weine inklusive

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, die mit * in Karte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine. Für die Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive: alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten/Tee

Das All-In-Angebot endet um 2.00 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 2.00 Uhr nach Verbrauch.
Nachzuschlag ab 0.00 Uhr – 2.30 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 137,00 (65 – 94 Personen)
pro Person € 132,00 (95 – 115 Personen)
pro Person € 129,00 (116 – 150 Personen)

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT SPEZIAL (AB 15.00 UHR)
DER LIEBLING UNSERER BRAUTPAARE

Aperitif / Fingerfood

J. Oppmann Sekt Cuvée

Sun-Shine-Fruchtdrink (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches
3 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 4-stöckig, dazu Kaffee / Tee

Menü

Hausgeräucherter Lachs an Honig-Dill-Senfsauce mit
kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet



Aschbacher Hochzeitssuppe



Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus mit buntem
Marktgemüse und Kartoffelgratin



Aschbacher Dessertvariation

Im Anschluss gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Das Menü dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.

Weine inklusive

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, die mit * in der Weinkarte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine. Für die Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten/Tee, 1 Spirituose p. P.

Das All-In-Angebot endet um 2.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 2.30 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr - 2.30 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 139,00 (50 - 94 Personen)

pro Person € 135,00 (95 - 115 Personen)

pro Person € 130,00 (116 - 150 Personen)

**FREITAG IST DER NEUE SAMSTAG
ALL-INKLUSIV-ANGEBOT „FABULOUS FRIDAY“
(AB 15.00 UHR ODER SPÄTER)**

**DAS ALL-IN PAKET MIT VIELEN WAHLMÖGLICHKEITEN UM IHRE TRAUMHOCHZEIT NOCH
INDIVIDUELLER ZU GESTALTEN.**

Aperitif / Fingerfood

Wählen Sie Ihren Aperitif von unserer Karte (maximal 3 Alternativen)

z.B. Hugo, Pils, Sun-Shine-Fruchtcocktail

3 Stück Fingerfood zur freien Wahl pro Person

z.B. Canapé mit Lachstatar und Creme fraîche, Mini-Blätterteigtaschen,
kleine Quiche Lorraine

Kaffee & Kuchen

Insgesamt 1,5 Stück pro Person nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

z.B. 1 Hochzeitstorte 4-stöckig & 1 Himbeerherz, dazu Kaffeespezialitäten / Tee

Menü

4-Gang Menü aus unseren Menüvorschlägen, inklusive 2 Hauptgerichten zur Wahl

z.B.

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce,
kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet

oder

Aschbacher Hochzeitssuppe

oder

Medaillon vom rosa gebratenen bayerischen Rinderfilet an Madeirajus
mit Bohnen-Speckgemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrisotto und sautiertem grünem Spargel

oder

Aschbacher Dessertvariation

Als Mitternachtssnack gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem
Chutney oder eine pikante Gulaschsuppe jeweils für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung
nach Ihren Wünschen)

Weine inklusive

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, bis zu € 35,00 aus unserer Weinkarte.
Bitte wählen Sie 2 Weine. Für eine eventuelle Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und
Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten / Tee und 1 Spirituose pro Person

Das All-In-Angebot endet um 2.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer
Lounge (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 2.30 Uhr nach Verbrauch.
Nachzuschlag ab 0.00 Uhr - 2.30 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 139,00 (50 - 90 Personen)

pro Person € 136,00 (91 - 101 Personen)

pro Person € 132,00 (102 - 150 Personen)

BEI DIESEM PAKET SPAREN SIE BIS ZU € 2000 IM VERGLEICH ZU EINER SAMSTAGSHOCHZEIT

Cocktails auf Wunsch inklusive

von 22.00 - 2.30 Uhr für zusätzlich € 10,00 pro Person
(Wodka Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre)



ALL-INKLUSIV-ANGEBOT „WÜNSCH DIR WAS“ (AB 15.00 UHR)
DAS ALL-IN PAKET MIT VIELEN WAHLMÖGLICHKEITEN UM IHRE TRAUMHOCHZEIT NOCH INDIVIDUELLER ZU GESTALTEN

Aperitif / Fingerfood

Wählen Sie Ihren Aperitif von unserer Karte (maximal 3 Alternativen)

z.B. Hugo, Pils, Sun-Shine-Fruchtcocktail

3 Stück Fingerfood zur freien Wahl pro Person

z.B. Canapée mit Lachstatar und Creme fraîche, Mini-Blätterteigtaschen, kleine Quiche Lorraine

Kaffee & Kuchen

Insgesamt 1,5 Stück pro Person nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

z.B. 1 Hochzeitstorte 4-stöckig & 1 Himbeerherz, dazu Kaffeespezialitäten / Tee

Menü

4-Gang Menü zur freien Wahl aus unseren Menüvorschlägen, inklusive 2 Hauptgerichten zur Wahl z.B.

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet



Aschbacher Hochzeitssuppe



Medaillon vom rosa gebratenen bayerischen Rinderfilet an Madeirajus mit Bohnen-Speckgemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Gebrautes Zanderfilet auf Kräuterrisotto und sautiertem grünem Spargel



Aschbacher Dessertvariation

Als Mitternachtssnack gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney oder eine pikante Gulaschsuppe jeweils für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Weine inklusive

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, bis zu € 35,00.

Bitte wählen Sie 2 Weine. Für eine eventuelle Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten / Tee

Das All-In-Angebot endet um 2.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 2.30 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr - 2.30 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 149,00 (50 - 85 Personen)

pro Person € 145,00 (86 - 101 Personen)

pro Person € 140,00 (102 - 150 Personen)

Cocktails auf Wunsch inklusive (gilt nur bei All-In „Wünsch dir was“ und All-in „Premium“)

von 22.00 - 2.30 Uhr für zusätzlich € 13,00 pro Person

(Wodka Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre)

**ALL-INKLUSIV-ANGEBOT „WINTER-WONDERLAND“ (AB 15.00 UHR)
DIE TRAUMHOCHZEIT IN WEIß VON NOVEMBER BIS MÄRZ. SPAREN SIE BIS ZU € 2.000 IM
VERGLEICH ZU EINER SOMMERHOCHZEIT.**

Als Highlight inklusive

5-armige, hohe Kerzenleuchter für elegante Romantik, Flammschalen und Feuerstellen auf der Terrasse für das Kaminzimmer-feeling und ein Erinnerungsgeschenk.

Zusätzlich ein Probeessen für 2 Personen inklusive korrespondierender Getränke.

Exklusiv gibt es zu diesem All-In bei DJ Bernd und der Gärtnerei Baumeister Sonderkonditionen.

Aperitif / Fingerfood

z.B. Punschcocktail mit Prosecco, Glühwein (Alternative möglich)

Gerne können Ihre Gäste den Aperitif auf der Terrasse genießen.

Die gezuckerten Alpengipfel und das offene Feuer sorgen dann für ein romantisches Ambiente.

2 Stück Fingerfood pro Erwachsener zur freien Wahl, z.B. warme, kleine Muffins oder duftende Rahmfleckerl

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 4-stöckig nach Ihren Wünschen zusammengestellt, dazu Filterkaffee/Kaffeesezialitäten und Tee

Menü

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie und Salatbouquet an Walnusss dressing

500g

Cremesuppe von Kastanien mit Madeira und Croutons

500g

Medaillon vom rosa gebratenen bayerischen Rinderfilet unter der Trüffelkruste an Portweinjus mit Schwarzwurzel-Karottengemüse und Kartoffelgratin

500g

Winterliche Dessertvariation

Menü dient als Beispiel. Änderungen möglich.

Als Mitternachtssnack gibt es eine pikante Gulaschsuppe mit Baguette für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Weine inklusive

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, die mit * in der Karte markiert sind.

Bitte wählen Sie 2 Weine. Für eine eventuelle Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeesezialitäten / Tee, 1 Spirituose pro Person

Das All-In-Angebot endet um 2.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 2.30 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr - 2.30 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Sonderpreis All-In „Winter-Wonderland“ € 129,00 pro Person (November bis März).

Ab 85 Personen € 125,00 pro Person

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT PREMIUM (AB 15.00 UHR)
DER NEUE STERN AM ALL-INKLUSIV-HIMMEL

Aperitif / Fingerfood

Hugo / alkoholfreier Hugo o.ä.
3 Stück Fingerfood pro Person zur Wahl aus unseren Vorschlägen

Kaffee & Kuchen

4-stöckige Hochzeitstorte + großes Himbeerherz o.ä. dazu Kaffee / Tee

Menü

6-Gang Premium-Menü

Drei gebratene Riesengarnelen auf Mango-Curry-Gurkensalat und Korianderpesto

☞☞☞

Cremesuppe von frischen Kräutern und Croutons

☞☞☞

In Aromaten gebratene Medaillons vom Atlantik-Seeteufel auf Safranrisotto

☞☞☞

Aperol Sprizz Sorbet

☞☞☞

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (120g roh) an Madeirajus,
mit sautiertem grünen Spargel und Kartoffelterrine

☞☞☞

Aschbacher Dessertvariation

Im Anschluss gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Baguette, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste. [Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen]

Weine inklusive

Wählen Sie gerne 2 verschiedene Weine von unserer Weinkarte bis € 35,00 die Flasche.
Für die Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten/Tee, 1 Spirituose p. P.

Gratis

Probeessen für 2 Personen inklusive korrespondierender Getränke
Erinnerungsgeschenk

Das All-In-Angebot endet um 2.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 2.30 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr - 2.30 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 175,00

Sonderpreis für Freitage:
Ab 70 Personen € 167,50 pro Person
Ab 80 Personen nur € 162,00 pro Person

Cocktails auf Wunsch inklusive (gilt nur bei All-In Premium und All-In „Wünsch dir was“)

von 22.00 - 2.30 Uhr für zusätzlich € 13,00 pro Person
(Wodka Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre)

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT PLATIN (AB 15.00 UHR)

ALLES WAS DAS HOCHZEITS-HERZ BEGEHRT UND MEHR

Aperitif / Fingerfood

2007 J. Oppmann Riesling brut (Jahrgangssekt) oder Hugo / Aperol Sprizz
Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches
4 Stück Fingerfood pro Person zur freien Wahl

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 4-stöckig + 1 Beerenherz

Menü

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken und Portwein-Chili-Marinade



Tomatenessenz mit gebratener Jakobsmuschel



Kross gebratenes Filet vom Angel-Wolfsbarsch auf grünem Spargel (nach Saison)



Limettensorbet mit Sekt



Rosa gebratenes Medaillon vom Kalbsfilet an Thymian-Madeirajus, Ratatouillegemüse und römischen Nocken



Aschbacher Dessertbuffet

Im Anschluss gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Das Menü dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.

Weine inklusive

Wählen Sie gerne 2 verschiedene Weine von unserer Weinkarte bis € 40,00 die Flasche (sofern verfügbar). Für die Brautentführung stehen Ihnen Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten/Tee, 2 Spirituosen p. P.

Gratis

Probeessen für 4 Personen inklusive korrespondierender Getränke

Hochzeitszimmer inklusive 1 Flasche Champagner

Erinnerungsgeschenk

Das All-In-Angebot endet um 2.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Lounge (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 2.30 Uhr nach Verbrauch. Nachzuschlag ab 0.00 Uhr – 2.30 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 195,00 (60 – 100 Personen)

pro Person € 179,00 (101 – 150 Personen)



KINDER
-SPEISE
-KARTE

KINDERSPEISEKARTE (FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)

	€
Portion Pommes	3,10
Spätzle mit Rahmsauce	3,60
Kleiner Gemüseteller mit Kartoffeln	5,70
Paniertes Putenschnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites	8,90
Hausgemachter Hamburger mit Pommes frites	8,90
Nudeln mit Tomatensauce	3,90
Kindereisbecher „Harlekin“ 1 Kugel Vanille & Schokolade mit Smarties	3,40



KUCHEN & TORTEN

Alle unsere
Kuchen und
Torten sind
hausgemacht.
Unsere
Konditorin,
Anneliese
Graser,
verwendet nur
hochwertige
Rohstoffe und
Zutaten.

HOCHZEITSTORTEN

	STÜCKE	€
großes Erdbeer - / Himbeerherz	ca. 55	250,00
mittleres Erdbeer- / Himbeerherz	ca. 35	165,00
kleines Erdbeer- / Himbeerherz	ca. 20	110,00
großes Doppelherz	ca. 55	265,00
mittleres Doppelherz	ca. 40	185,00
2-stöckige Hochzeitstorte inkl. Dekoration/Sahne	ca. 45	210,00
3-stöckige Hochzeitstorte inkl. Dekoration/Sahne	ca. 55	290,00
4-stöckige Hochzeitstorte inkl. Dekoration/Sahne	ca. 70	335,00
6-stöckige Hochzeitstorte inkl. Dekoration/Sahne	ca. 96	455,00
mit Zuckerguss eingekleidet		20,00-70,00
mit Marzipan eingekleidet		20,00-70,00
Auch als „naked cake“ mit Beeren-Deko möglich	(je nach Saison)	20,00-50,00
Marzipanwelle mit Namen / Datum		15,00-20,00

TORTEN (AUCH FÜR HOCHZEITSTORTE)

	STÜCKE	€
Eierlikör	16 à € 3,80	60,80
Erdbeersahne	16 à € 3,80	60,80
Käsesahne	16 à € 3,70	59,20
Himbeersahne	16 à € 3,80	60,80
Latte Macchiato	16 à € 3,80	60,80
Malakow mit Rum	16 à € 3,80	60,80
Nuss-Nougat	16 à € 3,90	62,90
Schoko-Birne	16 à € 3,80	60,80
Schoko-Banane	16 à € 3,80	60,80
Schwarzwälder-Kirsch	16 à € 3,80	60,80

TORTEN & KUCHEN

	STÜCKE	€
Apfelkuchen	10 à € 3,70	37,00
Altbayerische mit Marzipan	16 à € 3,80	60,80
Baiser	10 à € 3,70	37,00
Bienenstich	1	3,70
Datschi	1	3,70
Donauwelle	1	3,70
Erdbeerkuchen	10 à € 3,80	38,00
Himbeerkuchen	10 à € 3,80	38,00
Himmlische	12 á € 3,80	45,60
Käsekuchen	10 à € 3,70	37,00
Käse-Kiwi	11 à € 3,70	40,70
Kirsch-Nuss	10 à € 3,80	38,00
Mohnkuchen (ohne Mehl)	12 à € 3,80	45,60
Maracujasahne	16 á € 3,80	60,80
Obstkuchen	10 à € 3,70	38,50
Orangen-Nuß	11 à € 3,80	41,80
Philadelphia mit Mandarine	11 à € 3,70	38,50
Sachertorte	12 à € 3,80	45,60
Schlupfkuchen	9 à € 3,30	29,70
Sommertraum mit Multivitamin	11 à € 3,70	40,70
kleine Kuchen (Fingerfood)	à € 1,80	



ZIMMER
-PREISE

Nr.	EZ/DZ	Kategorie	Beschreibung	Preis in €			
				EZ	DZ	3 P.	4 P.
Zimmer Haupthaus 1. Stock:							
11	DZ	Komfort	Bett im Vorraum, Couch, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	97	121	145	165
12	EZ	Standard	Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	73	90		
13	DZ	Standard	Couch, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	93	115	145	165
14	DZ	Klein	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Westen, Dusche, Bad mit Fenster	79	100		
15	EZ	Klein	Schreibtisch, Dusche, sehr kleines Bad mit Fenster	65			
Zimmer Haupthaus 2. Stock:							
21	DZ	Komfort	Bett im Vorraum, Couch, Schreibtisch, Süden, Balkon, Dusche	97	121	145	165
22	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	93	115	145	
23	DZ	Klein	Sessel, Schreibtisch, Westen, Dusche, Bad mit Fenster	79	100		
24	DZ	Klein	Sessel, Schreibtisch, Norden, Dusche, Bad mit Fenster	79	100		
Zimmer Saalflügel 1. Stock: (Empfang Babyphone)							
31	DZ	Komfort	Sessel, Schreibtisch, Südosten, Dusche, Bad mit Fenster	97	121		
32	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Nordosten, Dusche, Bad mit Fenster	93	115		
33	DZ	Komfort	Couch, Schreibtisch, Balkon, Norden, Dusche	97	121	145	165
34	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Osten, Badewanne	93	115		
35	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Osten, Badewanne	93	115		
36	DZ	Komfort	Couch, Schreibtisch, Balkon, Südosten, Dusche, Bad mit Fenster	97	121	145	165
37	DZ	Kom. Plus	Himmelbett, Couch, Schreibtisch, Süden, Balkon, Badewanne	97	125	145	165
Zimmer Saalflügel 2. Stock:							
41	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Norden, Dusche	93	115		
42	EZ	Klein	Sessel, Schreibtisch, Dachschräge, Osten, Dusche	65	90		
43	EZ	Klein	Sessel, Schreibtisch, Dachschräge, Osten, Dusche	65	90		
44	DZ	Kom. Plus	Couch, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	97	125	145	165
Appartements (auf der gegenüberliegenden Straßenseite -> 3 Gehminuten, Frühstück im Hotel)							
51	DZ		franz. Bett, Couch, Terrasse, Süden, Dusche, Küche, kein Telefon, kein W-Lan	69	90	110	125
52	DZ		Terrasse, Süden, Dusche + Wanne, kein Telefon, kein W-Lan	59	80		

Zimmerpreise sind inklusive Frühstück. Unterschiedliche Preise ergeben sich aus Größe und Lage der Zimmer.

Alle Zimmer im Haus verfügen über eine Minibar sowie über Full-HD Flatscreens.

Aufzug bis in den 1. Stock