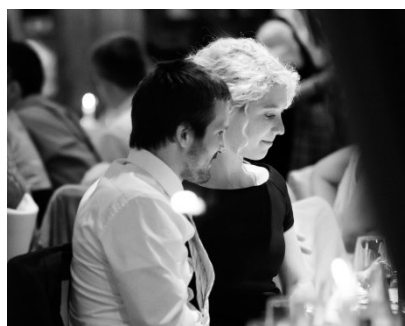




Details & Informationen



INHALT

	SEITE
ÜBERBLICK	3
APERITIFS	8
GETRÄNKEKARTE	10
FINGERFOOD	13
MENÜS FRÜHLING / SOMMER	14
MENÜS HERBST / WINTER	23
ALL-IN-ANGEBOTE	29
KINDERKARTE	33
KUCHEN & TORTEN	34
ZIMMERPREISE	36
WEINKARTE	IM ANHANG
AGB	IM ANHANG



HERZLICH
WILLKOMMEN

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 Hausbesichtigung 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.
Sollten Sie darüber hinaus noch Fragen haben, zögern Sie bitte nicht uns anzurufen.

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.



ÜBERBLICK

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 € 3,00.

Korkgeld

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

Wein à 0,75l:	€ 27,00
Schaumwein à 0,75l:	€ 28,00
Champagner à 0,75l:	€ 39,00
Spirituosen à 0,7l:	€ 60,00

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 € 45,00)

Menükarten

Gerne kümmern wir uns um Ihre Menükarten (€3,50 pro Stück). Wir empfehlen eine Menükarte à 2-4 Gäste.



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 eine 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 Zirkelsaal 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

Ist leider nicht erlaubt.

Konfetti / Blütenstreuen etc.

Ist leider nicht erlaubt.

Sperrstunde / Nachtkostenpauschale

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Restaurant regulär bis 22.00 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 22.00 Uhr eine Nachtpauschale in Höhe von € 80 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. Das Team, 1 Servicekraft à circa 25 Gäste, bleibt immer bis zum Schluss Ihrer Feier bestehen.

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	38,50
Prosecco Spumante Bertoldi DOC, Extra dry	0,75l	41,50
Rosé Prosecco Spumante DOC, Extra Dry Millesimato	0,75l	41,50
Cremant de Loire, Bouvet Ladubay, brut	0,75l	49,00
Fantasie der Schieferterrassen, Winzersekt	0,75l	62,00
Champagner: Moët & Chandon Impérial brut	0,75l	89,00
Veuve Clicquot Ponsardin brut	0,75l	94,00

APERITIF-COCKTAILS MIT ALKOHOL

Sekt mit Holunderbeerensirup	0,1l	7,00
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1l	7,00
Prosecco mit Limoncello	0,1l	7,00
Kir Royal	0,1l	7,30
Crème de Cassis mit Sekt aufgegossen		
Aperol Sprizz	0,2l	7,90
Aperol mit Prosecco, Soda, Orange und Eis		
Hugo	0,2l	7,90
Holunderblütensirup mit Prosecco, Soda, Limette, frischer Minze und Eis		
Rosato Bella	0,2l	8,50
Aperitivo Rosato mit Aroma von Hibiskus und Orange, Schweppes Wild Berry, Limette und Eis		
Tocco Rosso	0,2l	9,30
Campari mit Holunderblütensirup, Prosecco, frischer Minze und Eis		
Lillet Wild Berry	0,2l	8,50
Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry, frischen Beeren und Eis		
Sanddorn Sprizz	0,2l	7,90
Sanddornlikör mit Prosecco, Soda, Orange und Eis		
Pampelle Sprizz	0,2l	9,30
Französischer Grapefruitlikör mit Prosecco, Orange und Eis		
Mango-Limetten Sprizz	0,2l	7,90
Mangosaft, mit Prosecco, Limette und Eis		
Campari Pomegranate	0,2l	9,50
Campari mit Schweppes Pomegranate, Limette und Eis		



APERITIFS

APERITIF OHNE ALKOHOL

€

PriSecco alkoholfrei prickelnd, „Aecht Bitter“ von Jörg Geiger

Herbe Komposition aus Wiesenobst und Kräutern

u.a. grüne Jagdbirne, Stachelbeere, Quitte und Wermutkraut 0,75l 42,50

ViSecco mit Sauvignon Blanc, alkoholfrei prickelnd von Jörg Geiger

Verfeinert mit Wiesenobst, Kräutern und Blüten

u.a. Apfel, Birne, Melisse und Zitronenverbene 0,75l 45,00

Sun Shine

0,1l 4,90

Orangensaft, Maracujasaft, Pfirsichsaft, Mangosaft

Florida

0,1l 4,90

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Tropical

0,1l 4,90

Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Pfirsichsaft

Johannisbeer-Ingwer Cocktail

0,2l 6,90

Johannisbeersaft, Ingwersirup, Tonic Water und Ingwer

Crodino Der fruchtige Aperitif aus Italien mit

0,2l 6,90

Zitrus und Kräuterextrakten, Tonic Water und Eis

Giselle mit Tonic Water

Alkoholfreier Schweizer Aperitif aus Quitte, Ingwer

0,2l 7,50

und Limette mit Tonic Water, Eis und Minze

Hugo alkoholfrei

0,2l 6,90

Holunderblütensirup mit Bitter Lemon aufgegossen,

Limette und frischer Minze

San Bitter Der fruchtige Aperitif aus Italien

0,2l 6,90

mit Maracujasaft, Orange und Eis





GETRÄNKE
-KARTE
(ein Auszug)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
Bad Reichenhaller medium/still	0,25l	3,90
Primaqua	0,5l	5,50
Bad Reichenhaller medium/still	0,7l	7,90
Tonic Water *** / Bitter Lemon	0,2l	4,50
Apfelschorle	0,4l	4,90
Maracujaschorle	0,4l	4,90
Orangensaftschorle	0,4l	5,40
Rhabarberschorle	0,4l	4,90
Kirschaftschorle	0,4l	4,90
Johannisbeerschorle	0,4l	4,90
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	4,20
Orangensaft	0,2l	4,20
Johannisbeer-/Mango-/Maracujasaft	0,2l	4,20
Coca Coca Cola / Coca Cola Zero	0,4l	4,90
Spezi – Cola Mix	0,4l	4,90
Zitronen-/Orangenlimonade	0,5l	4,90
Orangensaft frisch gepresst	0,2l	5,70
Leitungswasser	0,4l	3,70

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee		3,50
große Tasse Kaffee		4,90
große Tasse Kaffee, koffeinfrei		4,90
Portion Kaffee		5,90
Milchkaffee		4,90
Cappuccino		4,70
Cappuccino, koffeinfrei		4,70
Latte Macchiato		4,90
Espresso		3,50
Espresso, doppelt		4,90
Espresso, koffeinfrei		3,50
Heiße Schokolade		4,50
Grog mit Pott Rum	4cl	7,00
Glas Glühwein		5,20
Haferl Milch		2,90
Eiskaffee		8,90
Eisschokolade		8,90
Glas Tee von Ronnefeldt		4,00
Portion Blatttee von Ronnefeldt		6,00
(Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Früchtetee, Grüner Tee, Roibosh Vanille, Darjeeling, Assam, Earl Grey)		



GETRÄNKE
-KARTE
(ein Auszug)

AYINGER BIERE

		€
Jahrhundertbier vom Fass	0,5l	4,90
Hefeweißbier vom Fass	0,5l	5,20
Pils	0,33l	5,00
Altbairisch Dunkel	0,5l	5,50
Hefeweißbier leicht	0,5l	5,50
Hefeweißbier dunkel	0,5l	5,50

SONSTIGE BIERE

HOPF Weißbier	0,5l	5,70
Augustiner alkoholfreies Bier	0,5l	5,20
Erdinger alkoholfreies Weißbier	0,5l	5,20
Radler	0,5l	4,90
Russen	0,5l	5,20

SPIRITUOSEN

Morand Eau-de-vie, Valais

Williamine	43%	2cl	8,00
Fromboise	43%	2cl	8,00
Apricotine	43%	2cl	8,00

Reisetbauer Edelbrände, Axberg

Rote Williamsbirne	41,5%	2cl	10,60
Alte Zwetschke	41,5%	2cl	10,60

Sonstige Brände

Haselnussgeist, Dotterweich, Franken	40%	2cl	4,90
Walnussgeist, Dotterweich, Franken	40%	2cl	4,90
Quittengeist, Fürst Castell, Franken	40%	2cl	5,20
Enzian, Grassl, Berchtesgaden	40%	2cl	4,50

Sonstige Spirituosen

Remy Martin V.S.O.P.	40%	2cl	6,80
Asbach Uralt	38%	2cl	4,70
Scotch Whisky-Ballantines	40%	4cl	8,60
Malt Whisky-Glenmorangie	45%	4cl	9,40
Vodka, Absolut	40%	2cl	5,40
Grappa	40%	2cl	5,90
Ramazzotti	30%	2cl	4,90
Averna	32%	2cl	4,90
Jägermeister	35%	2cl	4,90
Fernet Branca	40%	2cl	4,90

* enthält Farbstoffe



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

	€
Gin Tonic Gordon's Gin, Tonic Water, Eis und Zitrone	9,90
Gin Tonic Bombay Sapphire, Tonic Water, Eis und Limette	10,50
Gin Tonic The Duke, Tonic Water, Eis und Orangenzeste	11,50
Gin & Juice, The Grape mit The Duke, Roter Traubensaft, Orangenzeste und Eis	11,50
Strawberry Lime Gin Collins mit The Duke, Limettensaft, Erdbeersirup, Soda und Eis	12,60
Munich Basil Mule mit The Duke, Balis-Ingwer Limonade, Basilikum, Limette und Eis	13,20
Cuba Libre Coca Cola mit Havanna Rum (3 Jahre), Limette und Eis	9,90
Cuba Libre Coca Cola mit Havanna Rum (7 Jahre), Limette und Eis	12,50
Wodka Bull Absolut Wodka mit Red Bull aufgefüllt und Eis	12,00
Wodka Orange Absolut Wodka mit Orangensaft aufgefüllt und Eis	10,00
Tocco Rosso Campari mit Holunderblütensirup, Prosecco, Minze und Eis	8,90
Lillet Vive Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeeren, Minze und Eis	8,90
Lillet Buck Lillet Blanc mit Ginger Ale, Limettensaft, Limette und Eis	8,90
Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Eis	8,90
Lillet Fizz Lillet Blanc, Soda, Limette und Eis	8,50
Martini Rosso Martini Rosso mit Ginger Ale, Eis, Zitrone und Minze	8,90
Caipirinha Cachaça mit braunem Zucker und Limette	12,60
Mojito Havanna Club Rum, Rohrzucker, Limettensaft, Sodawasser, Minze und Eis	12,60

Longdrink All-in Paket (22.00 – 2.00 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: € 16,90 pro Person



FINGER
-FOOD
&
MITTER
-NACHTS
-SNACK

FINGERFOOD & KLEINE SNACKS

Als Empfehlung rechnen Sie bitte mit 3 – 5 Stück pro Person
Manche Speisen sind erst ab 10 oder mehr Portionen möglich
Preise pro Stück.

	€
Canapé mit Schinken roh oder gekocht und Tomate	4,90
Canapé mit Parmaschinken und Melone	6,10
Canapé mit Bio Rohmilch-Brie und Apfel-Birnen-Chutney	4,90
Canapé mit Schnittkäse, Walnuss und Traube	4,90
Canapé mit Salami und Essiggurke	4,90
Canapé mit Frischkäse und Paprika	4,90
Canapé mit Roastbeef und Sauce Remoulade (ab 50 Stück)	6,70
Canapé mit Lachs und Sahnemeerrettich oder Dill- Senfsauce	6,70
Canapé mit Lachstartar und Creme fraîche	6,70
Laugenkonfekt mit Obazda	3,90
Quiche Lorraine, französischer Zwiebelkuchen mit Speck	3,40
Mini- Blätterteigtaschen (Champignon, Tomate-Mozzarella, Spinat-Käse)	1,90
Mini- Blätterteigtaschen (Käse-Schinken)	1,90
Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln (vegetarisch möglich)	3,90
Gemüsesticks mit Dip (Cocktail + Kräuter) 3 Stück	3,40
Grissini mit Parmaschinken	3,80
Spieß mit Cocktailtomate, Mozzarella und Basilikum	3,80
Wassermelone mit Feta und Minze im Foodglas	3,90
Mürbteig-Kümmelstangen	2,00
Humus mit Avocado und Granatapfel auf Cracker	4,70
Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelpüree	5,70
Mini-Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat	5,70
Pikantes Rindertatar mit Graubrotchip	6,30
Cous-Cous Salat mit Speck-Dattel	5,20
Paprikamousse mit Garnele im Kartoffelnest	7,10
Risoni-Nudeln mit in Aromaten gebratenem Oktopus	6,70
Curry-Zitronengras-Süppchen	4,90
Karotten-Ingwer-Süppchen	4,90
Crispy-Duck mit Mango-Chili Dip	6,10

MITTERNACHTSSNACK

Auf einem Buffet zu Ihrer Wunschzeit bereitgestellt.
Preise pro Person

Gulaschsuppe mit Brot ab 10 Portionen	8,00
Käsebrett mit feinem Rohmilchkäse, Chutney, Brot und Butter	15,90
Chili con Carne mit Sauerrahm & Baguette ab 10 Portionen	9,50
Currywurst mit Baguette	7,90

MENÜ 1

€ 43,70

Kleiner Bunter Salat mit gerösteten Kernen,
Balsamicodressing und Croutons



In Rotwein und Aromaten geschmorte Hähnchenkeule
und Kartoffel-Schnittlauchpüree



Lechners Creme - im Glas serviert -

MENÜ 2

€ 44,80

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen



Hausgemachter saftiger Braten von der Putenoberkeule
Topfenspätzle und leichter Rahmsauce



Tiramisu - im Glas serviert -

MENÜ 3

€ 45,80

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle



Saftiges Kalbsrahmgulasch
mit gebratenen Serviettenknödeln



Kleines Vanilleparfait mit Himbeercoulis

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht
· Basilikum · Aperol-Sprizz

1 Kugel € 4,00 mit Sekt aufgegossen € 5,20

MENÜ 4

€ 60,60

Gazpacho Andaluz mit Olivenöl und Croutons



Gebratenes Doradenfilet an Kerbelsauce
mit sautierten Zuckerschoten und Pfifferlingsrisotto *



Panna Cotta mit Blaubeerenragout

MENÜ 5

64,40

Schwertfischtatar mit Paprikamousse,
Kresse und Kartoffelstroh (im Glas serviert)

☞☞

Cremesuppe von Pfifferlingen mit Croutons

☞☞

In Rotwein und Aromaten geschmorte Hähnchenkeule
und Kartoffel-Schnittlauchpüree

☞☞

Weißes Schokoladen-Mohnparfait
mit Erdbeer-Rhabarberragout und Vanilleschaum

Liebe Gäste,

Wichtig!

hoffentlich läuft Ihnen schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen.

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.

Diese Wünsche werden à la carte berücksichtigt.

Ebenso dürfen Kinder selbstverständlich
à la carte bestellen.

Sollten Sie zwei Hauptgänge zur Wahl wünschen, sind hierfür alle
Hauptgänge mit * möglich.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal und einige
nur für eine bestimmte Personenanzahl möglich sind.

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

MENÜ 6

68,50

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit Cherrytomaten,
Croutons und gerösteten Kernen

☞☞

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl

☞☞

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

☞☞

Topfencreme mit Rhabarberragout und süßen Streuseln
(im Glas serviert)



MENÜ 7

65,20

Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit Rucola und Kapern



Mit Aromaten gebratene Steaks aus der Lammhüfte
auf Bohnen-Speckgemüse,
cremiger Polenta und Rosmarinjus *



Mokka-Crème brûlée mit Mangoeis

MENÜ 8

64,80

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Pilzen,
Cherrytomaten und Croutons



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



Schokoladen-Terrine mit Sauerrahmeis und frischen Früchten

MENÜ 9

60,20

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



Feine Schweinebäckchen
auf Balsamico-Linsengemüse und Kartoffel-Selleriepüree



Pralinenhalbgefrorenes im Schokoladenmantel
mit Mango-Ananas-Ragout



MENÜ 10

(Menüpreis ohne Vorspeise 57,60) **69,60**

Matjes Tatar mit feinen Äpfeln, roten Zwiebeln
und Sauerrahm (im Glas serviert)



Curry-Zitronengras-Suppe



Gebratene Maishähnchenbrust auf Frischkäse-Kräuter-Risotto,
grünem Spargel und Pestojus *



Mango-Panna Cotta-Törtchen und Sauerrahm mit Buttermilcheis

MENÜ 11

(Menüpreis ohne Suppe 64,80) **74,10**

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 Rotwein-Kirschen

MENÜ 12

(Menüpreis ohne Vorspeise 55,00) **72,70**

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



Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikumpesto



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



Marmorisierte Schokoladen - Crème brûlée



MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

€

MENÜ 13

[Menüpreis ohne Vorspeise 58,20] 73,20

Tatar vom bayerischen Weiderind, pikant mariniert,
mit gebratenem Wachtelei
(im Glas serviert)



Getrübte Kohlrabi-Cremesuppe mit Croutons



Geschmorte Kaninchenkeule vom Hofgut Hermann
an Salbeirahmsauce mit Bohnengemüse und Bandnudeln



Gebackenes Schokoladentörtchen
mit Himbeersorbet und Vanilleesopse

MENÜ 14

71,40

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



Aschbacher Festtagssuppe



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



Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren

MENÜ 15

[Menüpreis ohne Vorspeise 63,80] 76,30

Shrimps Cocktail mit Knusperhippe
und Romanasalat im Glas serviert



Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons



Schrobenhausener Stangenspargel mit kleinem gebratenem
Lachsfilet,

Sauce hollandaise und Rissolée kartoffeln



Haselnuss-Krokant-Parfait mit marinierten Sauerkirschen



MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

€

MENÜ 16

79,10

Thunfischtatar mit Ingwer und Sojasauce, Avocadocreme
Krupuk und Kresse (im Glas serviert)



Spinatcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons



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



Bayerische Creme mit frischen Früchten und Himbeersorbet

MENÜ 17

74,30

Rote Bete- Mousse mit Meerrettichschaum
und kleinem Tatar von Räucherfischen (im Glas serviert)



Cremesuppe von frischen Kräutern mit Croutons



Rosa gebratene Steaks aus der Lammhüfte an Kräuterjus
Mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin



Sauerrahm-Limetten-Tarte mit Erdbeeren
und Stracciatellaeis

MENÜ 18

(Menüpreis ohne Vorspeise 57,60) 74,50

Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel, Himbeervinaigrette
und Salatbouquet



Paprika-Cremesuppe mit Croutons



Gebratenes Filet vom Inntaler Saibling an Meerrettichsauce,
cremigem Blattspinat und Kartoffelkrapfen *



Apfel-Cassis Törtchen mit Blaubeerragout
und Knusperhippe



MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

€

MENÜ 19

78,90

Marinierter weißer Spargel mit Kräutervinaigrette,
Kresse und gekochtem Ei



Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikum-Nockerl



Gebratene Medaillons vom Seeteufel
auf Thymian-Frischkäse-Risotto, Romanesco
und Paprikasauce *



Topfenmousse mit Ananasragout und Mangoeis

MENÜ 20

74,30

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



Topfenknödel mit Nougat gefüllt und Aprikosenragout



MENÜ 21

(Menüpreis ohne Vorspeise 68,60) **87,50**

Tomaten – Brotsalat mit mariniertem Oktopus,
Rucola und Parmesan



Gurken-Kaltschale mit Dill



Rosa gebratenes Kalbsfilet an Rosmarinjus
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi *
oder

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet
auf geschmortem Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln *



Aschbacher Dessertvariation
(nach Ihren Wünschen kombiniert)

VEGANES MENÜ

61,50

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing
mit gebratenen Pilzen



Kokos-Zitronengras-Suppe



Vegane Tortellini mit Gemüse, Tomatenragout und Pinienkerne



Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren
oder
Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren



MENÜS
FRÜHLING
/SOMMER

VEGETARISCHES MENÜ

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Gebackener Ziegenkäse mit Spargelsalat
und Aprikosen-Ingwer-Chutney



Gazpacho mit feinem Olivenöl und Croutons



Kartoffelgnocchi gefüllt mit Frischkäse und Kräutern,
dazu Ratatouillegemüse und Basilikumpesto



Sauerrahm-Crème brûlée

€

59,90

MENÜ 1

43,30

Kleiner Bunter Salat mit Balsamicodressing
und gerösteten Kernen



Geschmorte flache Rinderschulter
mit Madeirajus und Kartoffel-Schnittlauch-Püree



Vanille Crème brûlée

Liebe Gäste,

hoffentlich läuft Ihnen schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen.

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.

Diese Wünsche werden à la carte berücksichtigt.

Ebenso dürfen Kinder selbstverständlich

à la carte bestellen.

Sollten Sie zwei Hauptgänge zur Wahl wünschen, sind hierfür alle
Hauptgänge mit * möglich.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal und einige
nur für eine bestimmte Personenanzahl möglich sind.

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

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht
· Basilikum · Aperol-Sprizz

1 Kugel € 4,00 mit Sekt aufgegossen € 5,20

MENÜ 2

47,30

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen



Saftiges Kalbsrahmgulasch
mit gebratenem Serviettenknödel



Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen

MENÜ 3

57,00

Aschbacher Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl,
Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen



Portion von der bayerischen Lugeder Gutshofente
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel



Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen

MENÜ 4

69,90

Freiland Feldsalat mit Speck,
Croutons, gekochtem Ei und Balsamicodressing



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Steaks aus der Rehkeule mit Wachholderrahm,
Broccoli, Topfenspätzle und Wildpreiselbeeren *



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

MENÜ 5

(Menü ohne Suppe 56,80)

67,10

Lachstatar mit Ingwer und Sojasauce, Avocado Creme,
Krupuk und Kresse (im Glas serviert)



Wildessenz mit Pilzbratnockerl und Schnittlauch



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



Aschbacher Tiramisu (im Glas serviert)

MENÜ 6

(Menü ohne Suppe 63,60)

73,30

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

MENÜ 7

74,50

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney
mit Cranberries und winterlichen Blattsalaten



Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle



Geschmorte Ochsenbackerl auf karamellisiertem Wurzelgemüse
und Schnittlauch-Kartoffelpüree



Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis
und Zwetschgenragout

MENÜ 8

(Menü ohne Vorspeise 57,60) 74,50

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie und Salatbouquet
an Walnusss dressing



Kürbis-Ingwer-Suppe mit Croutons



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



Geeister Gewürzstollen mit Zwetschgenröster
und Glühweinsabayone

MENÜ 9

(Menü ohne Suppe 64,20) 73,50

Törtchen von der Räucherforelle mit Sauerrahmmousse,
eingelegter Rote Bete und Salatbouquet



Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl



Geschmorte Keule vom heimischen Reh mit Wacholderrahm,
Broccoli, Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren



Panna Cotta mit Himbeercoulis (im Glas serviert)

MENÜ 10

(Menü ohne Suppe 67,20) 76,50

Waldpilzterriner mit Feldsalat und geröstetem Speck



Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen



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



Aschbacher Dessertvariation 4 Komponenten,
(nach Ihren Wünschen kombiniert)

MENÜ 11

81,90

Gebackener Ochsenschwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen
mit Pommery-Senfinaigrette und Salatbouquet



Getrüffelt Sellerie-Süppchen mit Croutons



Medaillons vom gebratenen Atlantik-Seeteufel auf Rote Bete – Risotto
mit Pak Choi und leichter Meerrettichsauce *



Lebkuchen – Crème brûlée mit Gewürzorange und Vanilleeis

MENÜ 12

(Menü ohne Suppe 71,40) 82,90

Rindercarpaccio mit Olivenöl, gehobtem Parmesan
und Rucola



Karotten-Fenchel-Suppe mit eingelegten Shrimps



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



Schokoladenterriner mit karamellisiertem Ananasragout
und Sauerrahmeis

MENÜ 13

71,10

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing
mit gerösteten Kernen und Cherrytomaten



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Calvadosjus
mit Romanesco und Kartoffel-Selleriepüree *



Crème brûlée von der Zartbitterschokolade
mit Kokossorbet und Ananasragout

MENÜ 14

(Menü ohne Zwischengang 72,80) 87,70

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



Steinpilzravioli mit brauner Butter,
gehobelem Parmesan und jungem Spinat



Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Safransauce,
jungem Brokkoli und gebackenen Kartoffelwürfel *



Pralinenmousse mit zweierlei von der Orange

MENÜ 15

(Menü ohne Suppe 74,50) 83,80

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



Birnen-Karamellschnitte mit Orangensorbet
und Portwein-Cassis-Feigen

MENÜ 16

(Menü ohne Vorspeise 68,20) 87,10

Gebackenes Tartar vom Kalbsfilet
mit gebeiztem Thunfisch und Kapernschaum



Krustentiercremesuppe mit Krustentierpflanzlerl



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



Brownie von Schokolade und Walnüssen
mit Mangoragout und Baileyseis

VEGANES MENÜ

61,50

Dieses Menü können Sie ab 10 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich, bzw. nach Auswahl der Küche.

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing
mit gebratenen Pilzen



Kokos-Zitronengras-Suppe



Ravioli gefüllt mit Spinat, dazu Tomatenragout und Pinienkerne



Schokoladenmousse mit Mango-Ananas-Ragout
oder
Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

57,90

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Quiche von Waldpilzen mit Kräuterdip und Blattsalaten



Leichte Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons



Ravioli gefüllt mit Kürbis, Frischkäse und Kürbiskernen
auf jungem Spinat und Parmesan



Nougat-Maronen-Crème brûlée

Liebes Brautpaar,

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

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

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 & Tee

Filterkaffee / Tee inklusive

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.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Filterkaffee / Tee

Das All-In-Angebot endet um 1.00 Uhr.

Nachtzuschlag ab 22.00 Uhr € 80,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Preis pro Person € 159,00

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

Aperitif / Fingerfood

J. Oppmann Sekt Cuvée

Sun-Shine- alkoholfreier Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches

3 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

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



Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen

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.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten/Tee

Das All-In-Angebot endet um 2.00 Uhr. Um 02.30 Uhr muss der Raum leer sein. Nachtzuschlag ab 22.00 Uhr € 80,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Preis pro Person € 179,00



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. Lillet Wild Berry, kleine Tegernseer Hell, alkoholfreier Fruchtcocktail
3 Stück Fingerfood zur freien Wahl pro Person
z.B. Canapée mit Lachstatar und Creme fraîche, Mini-Blätterteigtaschen,
kleine Quiche Lorraine

Kaffee & 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

Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrisotto und sautiertem grünem Spargel



Aschbacher Dessertvariation

(nach Ihren Wünschen kombiniert)

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 € 49,00.
Bitte wählen Sie 2 Weine.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten / Tee

Das All-In-Angebot endet um 2.00 Uhr. Um 02.30 Uhr muss der Raum leer sein.
Nachzuschlag ab 22.00 Uhr € 80,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Preis pro Person € 195,00

Cocktails auf Wunsch inklusive

von 22.00 – 2.00 Uhr für zusätzlich € 14,00 pro (pro gemeldete Person, 3 Tage vor der Hochzeit)

(Wodka Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre)

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT PREMIUM (AB 15.00 UHR)

DAS ALL-IN PAKET FÜR GENIEßER

Aperitif / Fingerfood

Moët & Chandon Impérial, Prosecco alkoholfrei prickelnd „Aecht Bitter“ von Jörg Geiger, kleine Tegernseer Hell (Alternativen beim Aperitif jederzeit möglich)

3 Stück Fingerfood pro Person zur Wahl aus unseren Vorschlägen

Kaffee & Tee

Menü

6-Gang Premium-Menü

Drei gebackene Riesengarnelen auf Mango-Curry-Gurkensalat und Korianderpesto



Tomatenessenz mit gebratener Jakobsmuschel



In Aromaten gebratener Atlantik-Seeteufel auf Safranrisotto



Aperol Sprizz Sorbet



Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet an Madeirajus,
mit sautiertem grünen Spargel und Kartoffelterrinen



Aschbacher Dessertvariation

(Menü dient als Beispiel, Änderungen sind möglich)

Im Anschluss gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Baguette, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste und Currywurst mit Baguette.

(Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Weine inklusive

Wählen Sie gerne 2 verschiedene Weine von unserer Weinkarte bis € 60,00 die Flasche.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, Hugo, Aperol Sprizz, o.ä., alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten/Tee und 2 Spirituosen p. P.

Das All-In-Angebot endet um 2.00 Uhr. Um 02.30 Uhr muss der Raum leer sein.

Nachtzuschlag ab 22.00 Uhr – 2.30 Uhr € 80,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Preis pro Person € 269,00

Cocktails auf Wunsch inklusive von 22.00 – 2.00 Uhr für zusätzlich € 14,00 pro Person (pro gemeldete Person, 3 Tage vor der Hochzeit)

(Wodka Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre)



KINDER
-SPEISE
-KARTE

KINDERSPEISEKARTE (FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)

	€
Portion Pommes	3,80
Spätzle mit Rahmsauce	4,30
Kleiner Gemüseteller mit Kartoffeln	6,90
Paniertes Kalbsschnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites	13,50
Kindereisbecher „Harlekin“ 1 Kugel Vanille & Schokolade mit einer Waffel und Smarties	4,20



KUCHEN & TORTEN

TORTEN & KUCHEN

(BESTELLUNG VON KUCHEN UND TORTEN MIT 5 TAGEN VORLAUF)

STÜCKE

€

Gedeckter Apfelkuchen	11 à € 4,50	49,50
Apfelrahmstreusel	11 à € 4,50	49,50
Bayerische Creme	14 à € 4,90	68,60
Bayerische Creme mit frischen Früchten	14 à € 4,90	68,60
Birnenrahmstreusel	11 à € 4,50	49,50
Blaubeerkuchen	10 à € 4,50	45,00
Eierlikörsahne	14 à € 4,90	68,60
Erdbeerkuchen	10 à € 4,50	45,00
Erdbeersahnetorte	14 à € 4,90	68,60
Frankfurter Kranz	10 à € 4,90	49,00
Gemischter Obstkuchen vom Blech	Stück à	4,00
Glutenfreie Rüblitorte	10 à € 4,90	49,00
Heidelbeersahnetorte	14 à € 4,90	68,60
Himbeerkuchen	10 à € 4,50	45,00
Himbeerstreusel	10 à € 4,50	45,00
Himbeersahnetorte	14 à € 4,90	68,60
Johannisbeer-Baiser; Saisonal: Rhabarber vom Blech	Stück à	4,00
Joghurtsahne mit Beeren	14 à € 4,90	68,60
Käsesahne	14 à € 4,90	68,60
Käsekuchen	11 à € 4,50	49,50
Käse-Aprikosen-Kuchen	11 à € 4,50	49,50
Käse-Kirsch-Kuchen	11 à € 4,50	49,50
Kirschsandkuchen	11 à € 4,50	49,50
Linzer Torte	14 à € 4,90	68,60
Mandarinensahne	14 à € 4,90	68,60
Mohnkuchen	11 à € 4,50	49,50
Nusscremetorte	14 à € 4,90	68,60
Prinzregententorte mit Rum	14 à € 5,20	72,80
Rhabarberkuchen	11 à € 4,50	49,50
SchwarzwälderKirsch mit Kirschwasser	14 à € 4,90	68,60
Schoko-Himbeer-Sahne (Himbeer Noir)	14 à € 4,90	68,60
Schoko-Banane-Sahne	14 à € 4,90	68,60
Schoko-Sahne	14 à € 4,90	68,60
Tarte au chocolate	10 à € 4,90	49,00
Tiramisu	14 à € 4,90	68,60
Trüffeltorte	11 à € 5,20	57,20
Veganer Schokoladenkuchen	9 à € 4,90	44,10
Zitronentarte	10 à € 4,90	49,00
Zwetschgenstreusel	10 à € 4,50	45,00



HOCHZEITSTORTEN UNSERE EMPFEHLUNGEN

Cafe Giulia
Willy-Messerschmitt-Straße 6
82024 Taufkirchen
Telefon: 089/66 560 500
Per Mail: info@cafe-giulia.de

Alexa von Harder, Konditorei & Patisserie
Ismaninger Straße 50
81675 München
Telefon: 089/939 28123
Per Mail: cakery@alexavonharder.com

ZIMMERLISTE – ASCHBACHER HOF

				Preis in €			
Nr. EZ/DZ	Kategorie	Beschreibung		EZ	DZ	3 P.	4 P.
Zimmer Stammhaus 1. Stock:							
11	DZ	Superior	Couch, Bett im Vorraum, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	140	185	225	265
12	DZ	Standard	Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	120	165	-	-
13	DZ	Komfort	Couch, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche, Bad mit Fenster	130	175	215	255
14	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Westen, Dusche, Bad mit Fenster	120	165	-	-
15	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Westen, Dusche, Bad mit Fenster	120	165	-	-
Zimmer Stammhaus 2. Stock:							
21	DZ	Superior	Couch, Bett im Vorraum, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	140	185	225	265
22	DZ	Superior	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche, Bad mit Fenster	140	185	225	-
23	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, ohne Balkon, Westen, Dusche, Bad mit Fenster	120	165	-	-
24	DZ	Standard	Schreibtisch, ohne Balkon, Norden, Dusche, Bad mit Fenster	120	165	-	-
Zimmer Haupthaus 1. Stock: Zimmer über dem Saal (Empfang Babyphone)							
31	DZ	Komfort	Sessel, Schreibtisch, ohne Balkon, Südosten, Dusche, Bad mit Fenster	130	175	-	-
32	DZ	Standard	Couch, Schreibtisch, Balkon, Nordosten, Dusche, Bad mit Fenster	120	165	-	-
33	DZ	Komfort	Couch, Schreibtisch, Balkon, Norden, Dusche	130	175	215	255
34	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Osten, Dusche	120	165	-	-
35	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Osten, Dusche	120	165	-	-
36	DZ	Komfort	Couch, Schreibtisch, Balkon, Südosten, Dusche, Bad mit Fenster	130	175	-	-
37	DZ	Superior	Couch, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	140	185	225	265
Zimmer Haupthaus 2. Stock: Zimmer über dem Saal							
41	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Norden, Dusche	120	165	-	-
42	DZ	Standard	Schreibtisch, ohne Balkon, Osten, Dusche	120	165	-	-
43	DZ	Standard	Schreibtisch, ohne Balkon, Osten, Dusche	120	165	-	-
44	DZ	Superior	Couch, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	140	185	225	265

Zimmerpreise inklusive Frühstücksbuffet. Alle Zimmer verfügen über Full-HD Flatscreens.

Der Aufzug bringt Sie bis in den 1. Stock

Die unterschiedlichen Preise hängen mit der Größe und Lage des Zimmers zusammen.

Mit dem Erscheinen neuer Zimmerpreise, verlieren diese automatisch ihre Gültigkeit.

Es kann zu einer Preisanpassung kommen. Stand: 01.04.2025



Unsere
Empfehlung

FLORISTEN:

Gärtnerei Baumeister
Altenburg 14, 83620 Feldkirchen-Westerham
Tel. 08063-345, www.gaertnerei-baumeister.de

DAS BLÜHENDE ATELIER
Südliche Münchner Straße 18, 82031 Grünwald
Tel. 0176-82152084, www.das-bluehende-atelier.de

FOTOGRAF/VIDEOGRAF:

Radmila Kerl
Birkenleiten 41, 81543 München
Tel. 089-44119982, info@radmilakerl.de, www.radmilakerl.de

Stefanie Hartl, Hey Lovely
Tel. 0173-1606888, steffi@heylovely.de, www.heylovely.de

WINGMEN Media
Lärchenstraße 7, 83253 Rimsting
Tel. 0162-6461144, www.wingmenmedia.de

DJ/BAND:

DJ Bernd, Bernd Konnerth
Tel. 089-1596500 oder 0179-3924186, www.dejay-bernd.de

DJ Frankie, Frank Reinecke
Tel. 08066-884185 oder 0171-3480513, www.frankie.cc

Schubiduo, Michael Fasiloglu
2 - 3 Musiker, niveauvolle Tanzmusik, gepflegte Hintergrundmusik
Tel. 089-849260 oder 0172-8503277, www.schubiduo.de

Jenny Strasburger mit Band (oder Solo für die Kirche), geniale Stimme
Tel. 0178-5366933, www.jen-music.de, jenny@strasburger.de

SM!LE, Michael Gans
3 - 7 Musiker, Soul, Dinner-, Lounge- und Partymusik
Tel. 089-38102637 oder 0171-2627562, www.smiletheband.com

Dirty Tones, Erich Rohn
5 Musiker
Tel. 09423 / 902093 info@dirtytones.de, www.dirtytones.de

Neben der richtigen Lokation sind der Florist, DJ oder Band und Fotograf sicher die wichtigsten Eckpfeiler Ihrer Traumhochzeit.

Weitere Empfehlungen erhalten Sie bei einer festen Buchung im zweiten Teil unserer Hochzeitsmappe.