



LANDHOTEL GASTHOF
BAIERNRAIN

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihr Fest zu etwas Besonderem zu machen. Lassen Sie uns das Leben feiern und starten Sie mit einem Aperitif in Ihr Fest.

Aperitif

Bowle mit & ohne Alkohol nach Jahreszeit

- Erdbeer-Rhabarber
- dreierlei Melone

- zweierlei Trauben
- Bratapfel

je Glas 0,25l 6,50€

Schaumweine

- Prosecco je 0,75l 26,00
- Crémant 29,00

- Deutscher Sekt 24,00
- Champanger 65,00

Spritzig & Prickelnd

- Aperol Spritz je 0,25l 6,50
- Spicy Aperol mit Ginger Ale 6,90
- Lillet Wild Berry 6,90

- Campari Soda/Orange/Tonic 6,50
- Hugo (auch alkoholfrei) 6,50
- Prosecco Orange 5,90

Ihre Aperitif Begleitung

Canapés belegt je Stück 3,00 - 4,50€

- zweierlei Frischkäse und frischen Trauben
- Bavaria Blu und Birnen
- Gekochter Schinken und Sauerrahm
- Emmentaler mit Paprika
- Roher Schinken mit Cornichons
- Parmaschinken, Oliven und Tomaten
- Edelsalami mit Cocktailtomaten
- Pikant angemachtes Rindstatar
- Rosa gebratenem Roastbeef und Mixed Pickles
- Lachs mit Sahnemeerrettich
- Saiblingsfilet geräuchert mit Kräutersauerrahm
- geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren
- Lachstatar mit Gurke

Fingerfood in Gläsern je Stück 4,50 - 5,50€

- Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
- Backendl auf Gurkensalat
- Gebackene Leberkäsfinger mit Senf
- Weißwurstkraperl auf Kartoffel-Krautsalat
- Reiberdatschi mit gebeiztem Lachs
- Frühlingsrollen auf scharfen Keimlingen
- Tomaten - Mozzarella Cocktail
- Sesam Hähnchen auf Avocadocreme
- Gebackene Garnelen auf süß-saurem Reissalat
- Mini Burger vom Rind
- Mini Burger vom Reh mit Blaukrautmayo
- Mini Italian Burger vom Huhn
- Flammkuchen mit Speck und Frühlingzwiebeln

Torten & Kuchen

Sie können Ihren Kuchen auch selbst mitbringen. Dafür berechnen wir ein Tellergeld von 2,00€ p.P.

Torten je 55,00€

- Himbeersahnetorte
- Schwarzwälder-Kirschtorte
- Mango-Kokos-Torte
- Sachertorte
- Käsesahnetorte

Kuchen je 38,00€

- Zwetschgendatschi
- Heidelbeerkäsekuchen
- Rhabarber-Streusel
- Gemischter Obstkuchen
- Nußguglhupf

Menü

Das Menü für Ihr Fest, stellen wir individuell nach Ihren Wünschen mit Ihnen zusammen. Vom 3 bis 8 Gänge Menü ist bei uns im Haus alles möglich. Als Anregung dafür dient diese Mappe, wobei Saisonspezialitäten wie Spargel, Pfifferlinge usw. nicht berücksichtigt sind. Gerne beraten wir Sie dazu. Bei den Vorspeisen, Suppen sowie Desserts sollte für alle Gäste das selbe gewählt werden. Bei dem Hauptgang sind bis zu 3 Wahlmöglichkeiten vorstellbar. Viele unserer à la carte Gerichte könne Sie auch in Ihr Menü wählen.

Vorspeisen oder Zwischengänge

<input type="checkbox"/>	Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern	5,50
<input type="checkbox"/>	Bunte Blattsalate mit Körnern, Früchten und Joghurdressing	8,50
<input type="checkbox"/>	Eichblattsalat mit Speck in Nussdressing dazu Trauben und Apfelscheiben	9,50
<input type="checkbox"/>	Gebratenes, eingelegtes Gemüse mit Schafskäse, Oliven und Rucola	11,50
<input type="checkbox"/>	Knackiger Blattsalat in Balsamico-Olivenöl mit Rinderschinken und Grissini	11,50
<input type="checkbox"/>	Mild geräuchertes Bachsaiblingsfilet an Apfel-Selleriesalat mit Meerrettichsauerrahm	12,50
<input type="checkbox"/>	Gebratene Riesengarnelen auf Bandnudeln mit Tomatenrahm	13,50
<input type="checkbox"/>	Wachtelbrüstchen auf warmem Perlgraupensalat	14,50
<input type="checkbox"/>	Carpaccio von Rote Beete mit in Meerrettichbutter gebratenem Zanderfilet	14,90
<input type="checkbox"/>	Lachstatar mit Gurken und Feldsalat	12,50
<input type="checkbox"/>	Falafel mit Hummus und roter Beete	11,90
<input type="checkbox"/>	Pulpo gebraten mit Süßkartoffelpüree, Kapern, Oliven und Rucola	15,50
<input type="checkbox"/>	Gebratene Jakobsmuscheln auf Ringelbeete mit Wildkräutersalat	15,50
<input type="checkbox"/>	Stück Fine de Claires Auster mit Chesterbrot - auch gratiniert oder als Duo möglich	4,50
<input type="checkbox"/>	Rote Beete Mousse mit geräucherter Forelle und Walnüssen	11,50
<input type="checkbox"/>	Avocado - Garnelen Tatar mit Rucola und Pesto	12,50
<input type="checkbox"/>	Ravioli der Saison mit Kirschtomaten, Nussbutter und Parmesan	11,50

Suppen

<input type="checkbox"/>	Bayerische Festtagsuppe mit Grießnockerl, Pfannkuchen, Leberspätzle	5,50
<input type="checkbox"/>	Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen	5,00
<input type="checkbox"/>	Tomatensüppchen mit Basilikumsahne	4,50
<input type="checkbox"/>	Getrüffelter Kartoffelcappuccino	5,20
<input type="checkbox"/>	Trüffelcremesuppe mit Kaviarei	6,50
<input type="checkbox"/>	Waldpilzsuppe mit Croutons	5,00
<input type="checkbox"/>	Rosenkohlsuppe mit Speck	5,00
<input type="checkbox"/>	Petersilienwurzelsuppe mit gebratener Chorizo	5,50
<input type="checkbox"/>	Topinambursuppe mit Garnele und Avocadoöl	7,50
<input type="checkbox"/>	Wildessenz mit Pilzraviolo	6,50
<input type="checkbox"/>	Krustentiersuppe mit Kräutercroutons	7,50

Vegetarische Vorschläge

<input type="checkbox"/>	Knuspriger Gemüsestrudel mit rahmigen Blattspinat und Maronenschaum	12,50
<input type="checkbox"/>	Gemüselasagne mit Parmesan überbacken und Paprika-Tomatensauce	12,50
<input type="checkbox"/>	Waldpilzrisotto mit Kräuterschaum und Rosenkohlgemüse	13,50
<input type="checkbox"/>	Wirsingrouladen gefüllt mit Reis, Gemüse, Pilzen und leichter Käsesauce	14,50
<input type="checkbox"/>	Spinatknödel mit Tomatenrahm, Rucola und Parmesan	12,50
<input type="checkbox"/>	Brezenknödel-Pilz-Lasagne mit Kirschtomaten und Parmesan	15,50

Hauptgänge

<input type="checkbox"/>	Ofenfrischer Schweinebraten auf Hofbräu Biersauce und Kartoffelknödel	11,50
<input type="checkbox"/>	Böflamott vom Charolais Rind dazu Apfel-Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel	16,50
<input type="checkbox"/>	Gesottener Kalbstafelspitz mit frischem Kren, glasierten Karotten und Salzkartoffeln	16,50
<input type="checkbox"/>	Gebratenes Zanderfilet auf sahnigem Rieslingspinat mit Kartoffel-Meerrettich-Püree	17,50
<input type="checkbox"/>	Glasierter Kalbsbraten in Natursauce mit buntem Marktgemüse und zweierlei Knödel	16,90
<input type="checkbox"/>	Ochsenlende am Stück gebraten dazu mediterranes Gemüse und Pfannkartoffeln	18,50
<input type="checkbox"/>	Filetrolle von Kalb und Rind auf Cognacsauce mit Marktgemüse und Kartoffel-Mascarponegratin	19,90
<input type="checkbox"/>	Zarte Kalbslende mit rahmigen Wirsing, gebratenem Brezenknödel und Thymianjus	18,50
<input type="checkbox"/>	Rotbarbe auf leichtem Safranschaum mit Urkarotten und Basmatireis	18,50
<input type="checkbox"/>	Loup de mer gebraten mit Champagnerschaum auf Gemüserisotto	18,50
<input type="checkbox"/>	Rinderfilet im ganzen gebraten mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Rosmarinpüree	22,90
<input type="checkbox"/>	Rehrücken rosa gebraten mit Urkarotten, Selleriepüree und Trüffelsauce	24,50
<input type="checkbox"/>	Rehragout in kräftiger Sauce mit Preiselbeerblaukraut und Semmelknödel	15,50
<input type="checkbox"/>	Hirschlende im Wirsing-Kräutermantel auf Rotweinsauce, Breznknödel und Kürbisschmelze	19,90
<input type="checkbox"/>	Entenbrust mit Fenchel und Kartoffel-Maronen-Püree	18,50
<input type="checkbox"/>	Lammrücken mit Ratatouille, Herzoginkartoffeln und Rosmarinsauce	19,90
<input type="checkbox"/>	Maispoularde mit Zuckerschoten und Parmesanpolenta	15,50
<input type="checkbox"/>	Rib Eye Steak mit Kräuterbutter grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln	19,50

Dessert

<input type="checkbox"/>	Topfenstrudel mit eingelegten Beeren	7,50
<input type="checkbox"/>	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,50
<input type="checkbox"/>	Crème Brûlée mit Beeren	7,50
<input type="checkbox"/>	Bayerisch Crème mit Himbeermark	6,50
<input type="checkbox"/>	Cremige Panna Cotta mit Erdbeerragout	6,50
<input type="checkbox"/>	Mousse au Chocolate mit Feigen und Cassis Sorbet	9,90
<input type="checkbox"/>	Tiramisu mit Amarenakirschen und Mandeleis	9,50
<input type="checkbox"/>	Mango Mousse mit Kokoseis	9,50
<input type="checkbox"/>	Marillen-/ oder Nougatknödel mit süßen Bröseln, Zwetschgenröster und Vanilleeis	9,90
<input type="checkbox"/>	Waldhonig Parfait mit Brombeeren und Walnusseis	9,90
<input type="checkbox"/>	Espressoparfait mit karamellisierten Bananen und Erdnüssen	8,50

Notizen

Büffet

Ab 50 Personen können wir auch gerne ein Büffet mit verschiedenen Auswahlmöglichkeiten anbieten.
Der Preis berechnet sich nach der Zusammensetzung ab 39,00€ p.P.

Am Tisch eingesetzt

- Radieschenfrischkäse
- Griebenschmalz
- Obazda mit Zwiebeln
- Brozzeitbrettl
- Gesalzene Butter
- Brezn und Brotkorb

Kalt

- Lachs mit Apfelmeerrettich
- Geräucherter Saibling mit Dill-Senfsauce
- Schinken- und Wurstspezialitäten
- Roastbeef mit Remulade
- Pastrami mit Pesto Dip
- Wildterrine
- Wildpastete
- Käseauswahl
- Gurken-Rahmsalat
- Karotten-Ingwer Salat
- Krautsalat mit Speck
- Bunte Blattsalate
- Hausdressing
- Jogurtdressing

Beilagen

- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Brezenknödel
- Blaukraut
- Sauerkraut
- Buntes Gemüse
- Ratatouille
- Petersilienkartoffeln
- Pfannenkartoffeln

Suppen

- Pfannkuchensuppe
- Tomatensuppe
- Kürbissuppe
- Kartoffelsuppe
- Waldpilzsuppe
- Topinambursuppe

Warm

- Ente mit Apfelsauce
- Gans mit Orangensauce
- Glasierter Kalbsbraten mit Kräutersauce
- Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce
- Schnitzel Wiener Art mit Zitrone
- Saiblingsfilet gebraten mit Meerrettichschaum
- Kabeljaufilet pochiert mit Senfsauce
- Schupfnudeln mit Kraut
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Nürnberger Rostbratwurst'l
- Charolais Cheddar Bratwurst
- Backhend'l mit knuspriger Petersilie
- Sesamhähnchen mit Avocado

Süß

- Kaiserschmarrn mit Apfelkompott
- Apfelkücherl
- Topfen- oder Apfelstrudel
- Lauwarmer Schokokuchen
- Mouse au Chocolat
- Bayerische Creme
- Riesling-Trauben Tiramisu
- Frische Beeren
- Gemischte Früchte

Notizen

Weine

Teilen Sie uns Ihre Geschmacksrichtung mit und wir werden den richtigen Wein zu Ihrem Menü gemeinsam mit Ihnen aussuchen.

Weißwein	je 0,75l	Rotwein	je 0,75l
<input type="checkbox"/> Grauburgunder „Baiernrain Edition“	24,00	<input type="checkbox"/> Cüveé Legendär „Baiernrain Edition“	26,00
<input type="checkbox"/> Scaia	26,00	<input type="checkbox"/> Primitivo Duca del Salento	27,00
<input type="checkbox"/> Riesling Barth	27,00	<input type="checkbox"/> Zweigelt Sand 1	27,00
<input type="checkbox"/> Lugana Ca Maiol	29,00	<input type="checkbox"/> Ripasso del Valpolicella	29,00
<input type="checkbox"/> Grüner Veltliner	26,50	<input type="checkbox"/> Merlot Venezia	27,50

Kaffee

Für Kaffeespezialitäten gelten die Preise der normalen Speisekarte.

Eine Kaffeekanne ca. 7 Tassen bieten wir Ihnen für 21,00€ an.

Kindergerichte

Für Kinder gibt es eine gesonderte Kinderkarte, die separat zum Menü angeboten werden kann.

Menükarten

Gerne übernehmen wir das Erstellen einer einfachen Menükarte kostenfrei für Sie.

Musik & DJ

Sagen Sie uns welche Musikrichtung Sie mögen und wir geben Ihnen gerne eine Adresse aus unserer Kartei.

Gegen einen Aufpreis von 75,00€ können wir Ihnen eine Musikbox zur Verfügung stellen.

Tischdecken & Dekoration

Unsere weißen Tischdecken und Servietten sind im Menüpreis inkludiert.

Gerne können Sie selbst einen Floristen beauftragen oder wir stellen Ihnen unsere Trockenblumendeko sowie Kerzen zur Verfügung.

Hotelzimmer

Je nach Verfügbarkeit können Sie unsere Hotelzimmer zu einem vergünstigten Preis für Ihre Gäste buchen.

Das Hotel umfasst insgesamt 28 Zimmer (18 Doppelzimmer, 3 Familienzimmer, 7 Einzelzimmer).

Nachzuschlag

Sollte Ihre Veranstaltung länger als 01.00 Uhr dauern, stellen wir für jede angefangene weitere Stunde 100,00€ Nachzuschlag in Rechnung.

Gebuchte Personenanzahl

Teilen Sie uns spätestens 2 Tage vor Veranstaltung die genau Personenanzahl mit, da wir sonst den gesamten Menüpreis für die gebuchte Personenanzahl berechnen müssen.

Kontakt

Telefonisch und vor Ort erreichen Sie uns Mittwoch bis Sonntag von 9:00-21:00 Uhr.

Telefon: 08027/9193

E-Mail: info@hotel-baiernrain.de

Webseite: www.hotel-baiernrain.de