



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 7,50€

Schaumweine

- Prosecco Cormòns 28,00
- Crémant d´Alsace 34,00

je 0,75l

- Burg Falkenstein Sekt 26,00
- Moët & Chandon Brut/Rose/Ice 99/119/129

Spritzig & Prickelnd

- Aperol Sprizz 7,20
- Maracuja Sprizz 7,90
- Lillet Wild Berry 7,20

je 0,25l

- Campari Soda/Orange/Tonic 7,20
- Hugo (auch alkoholfrei) 7,20
- Prosecco (-orange) 5,90

Ihre Aperitif Begleitung

Canapés belegt je Stück 3,50 - 5,50€

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

Fingerfood in Gläsern je Stück 4,50 - 6,50€

- Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
- Backendl auf Gurkensalat
- Gebackene Leberkäsfinger mit Senf
- Weißwurstkräpferl auf Kartoffel-Krautsalat
- Reiberdatschi mit gebeiztem Lachs
- Frühlingsrollen auf scharfen Keimlingen
- Tomaten – Mozzarella Cocktail
- Sesam Hähnchen auf Avocadocreme
- Gebratene 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.

Vorspeisen oder Zwischengänge

<input type="checkbox"/>	Wurzelbrot mit dreierlei Aufstrich	9,90
<input type="checkbox"/>	Stück Fine de Claires Auster mit Chesterbrot - auch gratiniert oder als Duo möglich	5,20
<input type="checkbox"/>	Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern	5,50
<input type="checkbox"/>	Bunte Blattsalate mit Körnern, Beeren und Joghurtdressing	8,90
<input type="checkbox"/>	Eichblattsalat mit Speck in Nussdressing dazu Trauben und Apfelscheiben	9,90
<input type="checkbox"/>	Gebratenes, eingelegtes Gemüse mit Schafskäse, Oliven und Rucola	12,90
<input type="checkbox"/>	Knackiger Blattsalat in Balsamico-Olivenöl mit Rohschinken und Grissini	12,90
<input type="checkbox"/>	Mild geräuchertes Bachsaiblingsfilet an Apfel-Selleriesalat mit Meerrettichsauerrahm	13,50
<input type="checkbox"/>	Wachtelbrüstchen auf warmem Perlgraupensalat	15,50
<input type="checkbox"/>	Lachstatar mit Gurken und Feldsalat	14,50
<input type="checkbox"/>	Pulpo gebraten mit Süßkartoffelpüree, Kapern, Oliven und Rucola	17,20
<input type="checkbox"/>	Gebratene Jakobsmuscheln auf Ringelbeete mit Wildkräutersalat	16,50
<input type="checkbox"/>	Rote Beete Mousse mit geräucherter Forelle und Walnüssen	12,50
<input type="checkbox"/>	Avocado - Garnelen Tatar mit Rucola und Pesto	14,50
<input type="checkbox"/>	Ravioli der Saison mit Kirschtomaten, Nussbutter und Parmesan	12,50
<input type="checkbox"/>	Rindertatar mit Kapernapfel und Wachtelei	16,50
<input type="checkbox"/>	Ziegenkäse mit Honig überbacken auf Chili Apfelragout und Salat	12,90
<input type="checkbox"/>	Gerüffelte Bandnudeln mit Parmesan	16,50

Suppen

<input type="checkbox"/>	Bayerische Festtagssuppe mit Grießnockerl, Pfannkuchen, Leberspätzle	6,50
<input type="checkbox"/>	Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen	5,90
<input type="checkbox"/>	Tomatensüppchen mit Basilikumsahne	4,90
<input type="checkbox"/>	Getrüffelter Kartoffelcappuccino	5,90
<input type="checkbox"/>	Trüffelcremesuppe mit Kaviarei	7,50
<input type="checkbox"/>	Waldpilzsuppe mit Croutons	5,90
<input type="checkbox"/>	Rosenkohlsuppe mit Speck	5,90
<input type="checkbox"/>	Petersilienwurzelsuppe mit gebratener Chorizo	5,90
<input type="checkbox"/>	Topinambursuppe mit Garnele	7,50
<input type="checkbox"/>	Wildessenz mit Pilzraviolo	6,90
<input type="checkbox"/>	Krustentiersuppe mit Kräutercroutons	7,90
<input type="checkbox"/>	Blumekohlsuppe mit geräucherter Forelle	6,90

Vegetarische Vorschläge

<input type="checkbox"/>	Knuspriger Gemüsestrudel mit rahmigen Blattspinat und Kräuterschaum	13,20
<input type="checkbox"/>	Gemüselasagne mit Parmesan überbacken und Paprika-Tomatensauce	12,90
<input type="checkbox"/>	Waldpilzrisotto mit Champagnerschaum und Rosenkohl Gemüse	13,90
<input type="checkbox"/>	Spinatknödel mit Tomatenrahm, Rucola und Parmesan	13,50
<input type="checkbox"/>	Brezenknödel-Pilz-Lasagne mit Kirschtomaten und Parmesan	17,50
<input type="checkbox"/>	Ravioli der Saison mit Kirschtomaten, Nussbutter und Parmesan	14,50
<input type="checkbox"/>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Lauchzwiebeln	8,90

Hauptgänge

<input type="checkbox"/>	Zwiebelrostbraten von der Lende mit Käsespätzle und Röstzwiebeln	23,90
<input type="checkbox"/>	Ofenfrischer Schweinebraten auf Hofbräu Biersauce und Kartoffelknödel	13,50
<input type="checkbox"/>	Sesam Hähnchen mit Süßkartoffelpommes, Avocado-creme und Chili-Mayo	18,20
<input type="checkbox"/>	Böfflamott vom Charolais Rind dazu Apfel-Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel	16,90
<input type="checkbox"/>	Gesottener Kalbstafelspitz mit frischem Kren, glasierten Karotten und Salzkartoffeln	17,50
<input type="checkbox"/>	Glasierter Kalbsbraten in Natursauce mit buntem Gemüse und zweierlei Knödel	17,90
<input type="checkbox"/>	Ochsenlende am Stück gebraten dazu mediterranes Gemüse und Pfannenkartoffeln	19,90
<input type="checkbox"/>	Zarte Kalbslende mit rahmigen Wirsing, gebratenem Brezenknödel und Thymianjus	18,90
<input type="checkbox"/>	Rinderfilet im ganzen gebraten mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Rosmarinpüree	23,90
<input type="checkbox"/>	Rehrücken rosa gebraten mit Rosenkohl, Kartoffelnocken und Portweinsoße	24,50
<input type="checkbox"/>	Rehragout in kräftiger Sauce mit Preiselbeerblaukraut und Semmelknödel	15,90
<input type="checkbox"/>	Hirschlende im Wirsing-Kräutermantel auf Rotweinsauce und Breznknödel	21,90
<input type="checkbox"/>	Entenbrust mit Fenchel und Kartoffel-Maronen-Püree	18,90
<input type="checkbox"/>	Lammrücken mit Ratatouille, Kartoffelgratin und Rosmarinsauce	20,90
<input type="checkbox"/>	Maispoularde mit Zuckerschoten und Parmesanpolenta	16,50
<input type="checkbox"/>	Rib Eye Steak mit Kräuterbutter wildem Brokkoli und Rosmarinkartoffeln	21,50
<input type="checkbox"/>	Gebratenes Saiblingsfilet auf sahnigem Rieslingspinat mit Kartoffel-Meerrettich-Püree	18,90
<input type="checkbox"/>	Heilbutt auf leichtem Safranschaum mit Urkarotten und Basmatireis	18,50
<input type="checkbox"/>	Loup de mer gebraten mit Champagnerschaum auf Gemüserisotto	18,90
<input type="checkbox"/>	Forellenfilet „Müllerin-Art“ mit Salzkartoffeln	17,50

Dessert

<input type="checkbox"/>	Topfenstrudel mit eingelegten Beeren	7,60
<input type="checkbox"/>	Knusprige Apfelkücherl in Zimtzucker und Vanilleeis	7,90
<input type="checkbox"/>	Warmer Schokokuchen mit Beeren, Granola und Vanilleeis	8,90
<input type="checkbox"/>	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,90
<input type="checkbox"/>	Crème Brûlée mit Beeren	7,90
<input type="checkbox"/>	Bayerisch Crème mit Himbeermark	6,50
<input type="checkbox"/>	Mousse au Chocolate mit Cassis Sorbet	9,90
<input type="checkbox"/>	Tiramisu mit Amarenakirschen und Mandeleis	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"/>	Kaiserschmarren mit Apfelmus am Tisch eingestellt	8,20
<input type="checkbox"/>	Dessertvariation am Tisch eingestellt	ab 9,50

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

- Grauburgunder „Baiernrain Edition“ 26,00
- Riesling - Barth 28,00
- Gewürztraminer 29,50
- Lugana Ca Maiol 30,00
- Grüner Veltliner - Sand 1 27,50

Rotwein

je 0,75l

- Cüveé Legendär „Baiernrain Edition“ 26,00
- Primitivo Duca del Salento 28,00
- Ripasso del Valpolicella 29,50
- Chateau Lafitte Bordeaux 42,00
- Merlot Friuli 28,50

Kaffee

Für Kaffeespezialitäten gelten die Preise der normalen Speisekarte.

Eine Kaffeekanne ca. 7 Tassen bieten wir Ihnen für 24,00€ 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 gegen eine Pauschale von 10,00€ 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 zur Verfügung.

Hotelzimmer

Je nach Verfügbarkeit können Sie unsere Hotelzimmer für Ihre Gäste buchen.

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

Nachtzuschlag

Sollte Ihre Veranstaltung länger als 01.00 Uhr dauern, stellen wir für jede angefangene weitere Stunde 200,00€ Nachtzuschlag in Rechnung.

Gebuchte Personenanzahl

Teilen Sie uns spätestens 2 Tage vor Veranstaltung die genau Personenanzahl (Erwachsene und Kinder) 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