



LANDHOTEL GASTHOF
BAIERNRAIN

Servus & schön, dass Sie bei uns feiern möchten.

Gemeinsam machen wir aus Ihrem Fest einen besonderen Tag mit gutem Essen und viel Liebe zum Detail.

Aperitif

Bowle mit & ohne Alkohol

☐ Erdbeer-Rhabarber

☐ zweierlei Trauben

je Glas 0,25 l 7,50 €

Fasslbier von Augustiner zum selbst O'zapfn

☐ 20 l Partykeg-Fass Hell 185,00

☐ 30 l Holzfassl Hell 280,00

☐ 50 l Holzfassl Hell 480,00

☐ optional auch alle Größen als Edelstoff

Schaumweine je 0,75 l

☐ Prosecco Cormòns 30,00

☐ Crémant d'Alsace 35,00

☐ Champagner Baron Albert 79,00

☐ Burg Falkenstein Sekt 28,00

☐ Alkoholfreier Sekt Schloss Trier 26,00

☐ Moët & Chandon Brut/Rose/Ice 99/119/129

Spritzig & Prickelnd je 0,25 l

☐ Aperol Sprizz 7,90

☐ Maracuja Sprizz 7,90

☐ Lillet Wild Berry 7,90

☐ Hugo (auch alkoholfrei) 7,90/7,50

☐ Floreale Spritz alkoholfrei 7,50

☐ Prosecco (-orange) 5,90

Ihre Aperitif Begleitung

Canapé je Stück 4,00 - 6,50 €

☐ zweierlei Frischkäse und Trauben

☐ Bavaria Blu und Birnen

☐ Gekochter Schinken und Sauerrahm

☐ Roher Schinken mit Cornichons

☐ Parmaschinken, Oliven und Tomaten

☐ Fenchelsalami mit Cockailtomaten

☐ Pikant angemachtes Rindstatar

☐ Rosa gebratenem Roastbeef und Remoulade

☐ Lachs mit Sahnemeerrettich

☐ geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren

☐ Lachstatar mit Gurke

Fingerfood je Stück 5,00 - 7,50 €

☐ 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 Avocado-creme

☐ Gebratene Garnelen auf süß-saurem Reissalat

☐ Mini Burger vom Rind oder vom Reh

☐ Flammkuchen mit Speck und Frühlingszwiebeln

Torten & Kuchen

Eigene Kuchen dürfen gerne mitgebracht werden. Dafür berechnen wir ein Tellergeld von 2,40 € p.P.

Torten je 60,00 € ca. 12 Stück

☐ Himbeersahnetorte

☐ Schwarzwälder-Kirschtorte

☐ Sachertorte

☐ Käsesahnetorte

Kuchen je 50,00 € ca. 12 Stück

☐ Apfelkuchen

☐ Aprikosen-Käsekuchen

☐ Rhabarber-Streusel

☐ Mamorkuchen

Euer Fest, Euer Menü:

Aus unseren Vorschlägen stellen wir gemeinsam eine passende Menüfolge zusammen. Diese Mappe dient als Inspiration – saisonale Spezialitäten wie Spargel, Pfifferlinge oder Wild ergänzen wir je nach Jahreszeit gerne.

Für einen reibungslosen und schnelle Ablauf empfehlen wir, eine einheitliche Vorspeise/Suppe und ein einheitliches Dessert. Beim Hauptgang können bis zu 3 Gerichte gewählt werden (z.B. Fisch, Fleisch, Vegetarisch).

Vorspeisen oder Zwischengänge

	pro Person
☐ Wurzelbrot mit dreierlei Aufstrich am Tisch eingestellt	3,50
☐ Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern	6,50
☐ Bunte Blattsalate mit Körnern, Beeren und Joghurtdressing	10,90
☐ Bayerische Brotzeit-/Vorspeisenplatte am Tisch eingestellt	ab 11,90
☐ Eichblattsalat mit Speck in Nussdressing dazu Trauben und Apfelscheiben	12,50
☐ Gebratenes, eingelegtes Gemüse mit Schafskäse, Oliven und Rucola	14,90
☐ Knackiger Blattsalat in Balsamico-Olivenöl mit Rohschinken und Grissini	14,90
☐ Mild geräuchertes Bachsaiblingsfilet an Apfel-Selleriesalat mit Meerrettichsauerrahm	16,50
☐ Gebackene Avocado mit Lachstatar, Feta und Chili	17,90
☐ Pulpo gebraten mit Süßkartoffelpüree, Kapern, Oliven und Rucola	18,90
☐ Gebratene Jakobsmuscheln auf Ringelbeete mit Wildkräutersalat	18,40
☐ Rote Beete Mousse mit geräucherter Forelle und Walnüssen	13,90
☐ Avocado - Garnelen Tatar mit Rucola und Pesto	17,50
☐ Ravioli der Saison mit Kirschtomaten, Nussbutter und Parmesan	13,90
☐ Rindertatar mit Kapernapfel, Senfkaviar, Kresse und Wachtelei	18,50
☐ Ziegenkäse mit Honig überbacken auf Chili Apfelragout und Salat	14,90
☐ Zweierlei Tatar, Avocado mit Garnele und Rind mit Kapernapfel und Wachtelei	19,50
☐ Thunfisch-Sesam-Tataki mit Avocado-Süßkartoffelsalat, Radieschen und Wasabi-Mayonnaise	25,50
☐ Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und Kirschtomaten - optional mit Trüffelcreme	17,50/19,50

Suppen

☐ Bayerische Festtagssuppe mit Grießnockerl, Pfannkuchen, Leberspätzle	7,50
☐ Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen	6,70
☐ Tomatensüppchen mit Basilikumsahne	5,50
☐ Getröffelter Kartoffelcappuccino	6,50
☐ Trüffelcremesuppe mit Kaviarei	8,90
☐ Waldpilzsuppe mit Croutons	6,70
☐ Rosenkohlsuppe mit Speck	6,90
☐ Petersilienwurzel-suppe mit gebratener Chorizo	6,90
☐ Topinambursuppe mit Garnele	9,90
☐ Wildessenz mit Pilzraviolo	8,70
☐ Krustentiersuppe mit Kräutercroutons	8,90
☐ Blumekohlsuppe mit geräucherter Forelle	7,90

Vegetarische Vorschläge

☐	Knuspriger Gemüsestrudel mit rahmigen Blattspinat und Kräuterschaum	15,90
☐	Gemüselasagne mit Parmesan überbacken und Paprika-Tomatensauce	15,80
☐	Waldpilzrisotto mit Champagnerschaum und Rosenkohl Gemüse	16,90
☐	Spinatknödel mit Tomatenrahm, Rucola und Parmesan	16,50
☐	Brezenknödel-Pilz-Lasagne mit Kirschtomaten und Parmesan	19,50
☐	Ravioli der Saison mit Kirschtomaten, Nussbutter und Parmesan	16,90
☐	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Lauchzwiebeln	11,50

Hauptgänge

☐	Zwiebelrostbraten von der Lende mit Käsespätzle und Röstzwiebeln	26,90
☐	Ofenfrischer Schweinebraten auf Hofbräu Biersauce und Kartoffelknödel	14,90
☐	Bayerisches Reindl am Tisch eingestellt mit Ente, Rollbraten, Rostbratwürstl	19,90
☐	Sesam Hähnchen mit Süßkartoffelpommes, Avocado creme und Chili-Mayo	19,50
☐	Böfflamott vom Charolais Rind dazu Apfel-Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel	21,90
☐	Gesottener Kalbstafelspitz mit glasierten Karotten, Salzkartoffeln und Meerrettichsoße	22,90
☐	Glasierter Kalbsbraten in Natursauce mit buntem Gemüse und zweierlei Knödel	20,90
☐	Gefüllte Kalbsbrust mit kräftiger Sauce und Kartoffel-Gurkensalat	19,50
☐	Ochsenlende am Stück gebraten dazu mediterranes Gemüse und Pfannenkartoffeln	24,50
☐	Zarte Kalbslende mit rahmigen Wirsing, gebratenem Brezenknödel und Thymianjus	22,90
☐	Rinderfilet im ganzen gebraten mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Rosmarinpüree	29,90
☐	Rehrücken rosa gebraten mit Rosenkohl, Kartoffelnocken und Portweinsoße	28,90
☐	Rehragout in kräftiger Sauce mit Preiselbeerblaukraut und Semmelknödel	19,90
☐	Hirschlende auf Rotweinsauce Karottenpüree, Rosenkohl und Brezenknödel	26,90
☐	Entenbrust mit Fenchel und Kartoffel-Maronen-Püree	22,90
☐	Lammrücken mit Ratatouille, Kartoffelgratin und Rosmarinsauce	24,90
☐	Maispoularde mit Zuckerschoten und Parmesanpolenta	19,50
☐	Rib Eye Steak mit Kräuterbutter wildem Brokkoli und Rosmarinkartoffeln	28,90
☐	Gebratenes Saiblingsfilet auf sahnigem Rieslingspinat mit Kartoffel-Meerrettich-Püree	22,50
☐	Heilbutt auf leichtem Safranschaum mit Urkarotten und Basmatireis	21,90
☐	Loup de mer gebraten mit Champagnerschaum auf Gemüserisotto	22,90
☐	Forellenfilet „Müllerin-Art“ mit Salzkartoffeln	19,90

Dessert

☐	Topfenstrudel mit eingelegten Beeren	8,50
☐	Knusprige Apfelkücherl in Zimtzucker und Vanilleeis	8,90
☐	Warmer Schokokuchen mit Beeren, Granola und Vanilleeis	9,90
☐	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,50
☐	Creme Brûlée mit Beeren	8,90
☐	Bayerisch Creme mit Himbeermark	7,90
☐	Mousse au Chocolate mit Cassis Sorbet	11,50
☐	Tiramisu mit Amarenakirschen und Nusseis	10,50
☐	Marillen-/ oder Nougatknödel mit süßen Bröseln, Zwetschgenröster und Vanilleeis	11,50
☐	Kaiserschmarren mit Apfelmus am Tisch eingestellt	8,90
☐	Dessertvariation am Tisch eingestellt	ab 10,50

Büffet

Ab 50 Personen können wir auch gerne ein Büffet mit verschiedenen Auswahlmöglichkeiten anbieten.
Der Preis berechnet sich nach der Zusammensetzung ab 42,00 € 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
- ☐ Pfannekartoffeln

Suppen

- ☐ Pfannkuchensuppe
- ☐ Tomatensuppe
- ☐ Schwarzwurzelsuppe
- ☐ 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
- ☐ Gemüselasagne

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 Ihren Geschmack mit – wir finden den passenden Wein zu Ihrem Menü.

Weißwein

je 0,75 l

- ☐ Grauburgunder „Baiernrain Edition“ 28,00
- ☐ Riesling - Barth 31,00
- ☐ Gewürztraminer 32,50
- ☐ Lugana Gocce d'Oro 34,50

Rotwein

je 0,75 l

- ☐ Cuvée Legendar „Baiernrain Edition“ 28,00
- ☐ Primitivo Duca del Salento 31,00
- ☐ Ripasso del Valpolicella 34,50
- ☐ Chateau Lafitte Bordeaux 46,00

Magnum Weißwein

je 1,5 l

- ☐ Grüner Veltliner „Baiernrain Edition“ 39,00

Magnum Rotwein

je 1,5 l

- ☐ Merlot delle Venezia - Pasqua 39,00

Kaffee

Für Kaffeespezialitäten gelten die Preise der normalen Speisekarte.

Eine Kaffeekanne ca. 7 Tassen bieten wir Ihnen für 25,00 € an.

Kindergerichte

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

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten gegen eine Pauschale von 2,50 € je Stück.

Musik & DJ

Nennen Sie uns die Musikrichtung und wir empfehlen Ihnen eine passende Adresse aus unserer Kartei.

Für 75,00 € stellen wir Ihnen eine Musikbox zur Verfügung, wenn Sie selbst für die Musik sorgen möchten.

Tischdecken & Dekoration

Für 2,50 € pro Person decken wir Ihre Tische mit weißen Tischdecken und Stoffservietten.

Gerne können Sie eigene Dekoration mitbringen oder sie nutzen unsere Trockenblumendeko.

Hotelzimmer

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

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

Öffnungszeiten & Nachtzuschlag

Unsere regulären Öffnungszeiten sind 11:30 bis 23:00 Uhr – länger nach Absprache. Für Veranstaltungen, die über 00:00 Uhr hinausgehen, berechnen wir für jede angefangene Stunde einen Nachtzuschlag von 200,00 €.

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