



LANDHOTEL GASTHOF
BAIERNRAIN

Eure Weihnachtsfeier in Baiernrain

– festlich, winterlich für Zeit, die man gerne gemeinsam verbringt.

Glühwein

Unsere gemütliche **Glühweinhütte mit Feuerschale** ist bei gutem Wetter

Samstags zwischen 16 - 19 Uhr und **Sonntags zwischen 12 - 19 Uhr** geöffnet.

☐ Exklusivbuchung der Glühweinhütte	- Feuer/Hütte	60,00
☐ Roter Glühwein	p.P.	6,20
☐ Weißer Honigglühwein	p.P.	6,90
☐ Alkoholfreier Früchtepunsch	p.P.	6,20

Aperitif - auch alkoholfrei möglich

je Glas 0,2l 7,90€

☐ Preiselbeere Spritz	☐ Himbeer-Spekulatius Spritz
☐ Bratapfel Spritz	☐ Blaubeere Zimt Spritz

Ihre Aperitif Begleitung

je Stück 5,50 - 13,90€

☐ Crustini mit Camembert und Cranberries	☐ Teller mit Weihnachtsgebäck und Plätzchen
☐ Blätterteig Tannenbäume mit Schinken	☐ Mini Burger vom Reh mit Blaukrautmayo
☐ Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren	☐ Flammkuchen mit Ziegenkäse, Nüssen, Bratapfel

Menü

Ihr Menü für die Feier gestalten wir ganz nach Ihren Wünschen – egal, ob ein kleines oder großes Menü.

Wir empfehlen eine einheitliche Vorspeise/Suppe und ein gemeinsames Dessert.

Beim Hauptgang können gern bis zu 3 Varianten gewählt werden (z.B. Fisch, Fleisch oder vegetarisch).

Vorspeisen oder Zwischengänge

☐ Feldsalat in Sauerrahmdressing mit geröstetem Weißbrot und Speck	13,50
☐ Carpaccio von gerauchter Entenbrust mit Wildkräutersalat und Preiselbeerdressing	19,90
☐ Geräuchertes & gebeiztes vom Lachs auf Bratapfel-Fenchel-Salat und Mandelsauerrahm	19,50
☐ Carpaccio von Roter Beete mit in Meerrettichbutter gebratenem Zanderfilet	18,90
☐ Brezenknödel-Carpaccio mit gebratenen Pilzen, Rucola und Parmesan	16,90
☐ Burrata mit Wildkräutersalat, Cranberries, karamellisierten Pekannüssen und Kürbis	16,90
☐ Gratinierte Feigen mit Ziegenkäse, Walnüssen und Rucola	15,90

Suppen

☐ Weihnachtssuppe mit Sternnudeln, Grießnockerl, Leberspätzle	7,50
☐ Maronencremesuppe optional mit Gänseleberspieß	8,40 9,90
☐ Schwarzwurzelsuppe mit geräucherter Entenbrust	8,90
☐ Rosenkohlsuppe mit Speck	7,90
☐ Trüffelfcremesuppe mit Dattel im Speckmantel	10,50

Hauptgänge - weitere Alternativen auf den normalen Menüvorschlägen

☐ Im Reindl servierter Gänse- und Entenbraten mit Soße, Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Apfelkompott und Preiselbeeren	p.P.	29,90
☐ ¼ Gans mit Orangensoße, Preiselbeerblaukraut, Kartoffelknödel und gefüllter Bratapfel		35,90
☐ ¼ Ente mit Apfelsoße, Preiselbeerblaukraut, Kartoffelknödel		24,90
☐ Gebackene Entenkeule mit Bratkartoffel-Rotkrautsalat und Preiselbeermayo		22,90
☐ Hirschrücken am Stück, rosa gebraten, Rosenkohl und Kartoffel-Maronen-Püree		27,90
☐ Böfflamott vom Charolais Rind dazu Apfel-Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel		21,90
☐ Entenbrust rosa gebraten, Zuckerschoten, Karottengemüse und getrüffeltm Kartoffelschnee		23,90
☐ Geschmortes und gebratenes vom Reh, Kartoffelzapfen und rahmiger Wirsing		26,90
☐ Geschmorte Kalbsbackerl mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree		22,90
☐ Lachsfilet mit Lebkuchenkruste und violetten Kartoffeln		23,90
☐ Loup de mer gebraten auf Cranberry-Maronen-Risotto und Pesto		24,90

Vegetarische Vorschläge

☐ Falsche Gänsekeule aus Austernpilzen mit Preiselbeerblaukraut, Kartoffelknödel (vegan)	19,90
☐ Rotkohlroulade mit Nuss-Kartoffel-Füllung auf Tomatensoße (vegan)	17,90
☐ Gebratene Polentasterne mit rahmigen Wirsing und Kräutersaitlingen	17,50
☐ Feigen Pecorino Ravioli mit Rucola und karamellisierten Pekannüssen	16,90

Dessert

☐ Lebkuchenmousse mit Zimtzwetschgen	10,50
☐ Bratapfel-Spekulatius-Tiramisu	9,90
☐ Vanillekipferl Crème Brulée	8,90
☐ Kirsch-Zimt-Crumble	10,50
☐ Marillen-/ oder Nougatknödel mit süßen Bröseln, Zwetschgenröster und Vanilleeis	11,90

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

☐ Cuvéé Legendär „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
--	-------

Notizen

Rahmenprogramm für Eure Weihnachtsfeier

Für drinnen:

- Unser **Weihnachts-Bingo** bringt ein bisschen Bewegung in die Runde
- mit zwei Bingo-Runden, Quizfragen und auf Wunsch sogar individuell abgestimmten Fragen fürs Team.
- Ideal für 10 bis 45 Personen und perfekt mit dem Menü kombinierbar.
Alle Infos und Preise findet Ihr im angehängten Flyer.

Für draußen:

- Eine **Kutschfahrt** durch die winterliche Landschaft rund um Baiernrain
- für bis zu 18 Personen und ganz flexibel in der Dauer. Besonders schön sind etwa 1 bis 1,5 Stunden. Start und Ende können direkt bei uns sein. Organisiert wird die Fahrt vom familiengeführten Leitner Hof ganz in der Nähe. Bei Anfrage einfach dazusagen, dass die Empfehlung von uns kommt – dann gibt's einen Sonderpreis.
- Anfrage direkt bei Annalena: 0160 / 98101923 oder Nils: 0174/7445428

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

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 & weihnachtliche Dekoration

Für 3,50 € pro Person decken wir Ihre Tische mit weißen Tischdecken, Stoffservietten und weihnachtlicher Dekoration wie Tannenzweigen, Kugeln, Zapfen, Zuckerstangen und Nüssen.
Gern können Sie auch eigene Dekoration mitbringen.

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 Mittwoch bis Sonntag von 9:00-21:00 Uhr. Ansprechpartnerin: Jessica Schmid
Telefon: 08027/9193 E-Mail: info@hotel-baiernrain.de Webseite: www.hotel-baiernrain.de

WEIHNACHTS- BINGO



MACHT EURE WEIHNACHTSFEIER ZU ETWAS BESONDEREM
MIT UNSEREM MODERIERTEN BINGO-ABEND

BINGO | TEAMGEIST | ÜBERRASCHUNGEN

Was euch erwartet

- 2 spannende Bingo-Runden
- Quizfragen zu Musik, Wissen & Schätzthemen
- Gerne mit individuell abgestimmten Unternehmensfragen
 - Persönlich moderiert & verständlich erklärt
- Gewinnoptionen: mitgebrachte Preise oder unser Gewinnrad

Kosten

Setup-Pauschale 200 €
15 € pro Person (inkl. Spielmaterial & Moderation)

Ideal für Gruppen von 10 bis 45 Personen

Perfekt kombinierbar mit unseren Menüvorschlägen
– gerne beraten wir euch persönlich.

Anfragen & Buchung

Per E-Mail an info@hotel-baiernrain.de
oder persönlich vor Ort

LANDHOTEL GASTHOF BAIERNRAIN

