

# Hörger

## Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



Liebe Gäste,  
wir freuen uns, dass Sie Ihr Fest bei uns in Hohenbercha feiern möchten. Wir werden alles dafür tun, dass dies ein unvergesslicher Tag für Sie wird. Ihre Feier fordert eine umfassende Planung, deshalb stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite, auch mit Dingen, die nicht in direktem Zusammenhang mit der kulinarischen Versorgung stehen. Nachfolgend haben wir für Sie einige Seiten zusammengestellt, die keine Wünsche offen lassen. Es sind alle Punkte aufgeführt, mit denen Sie sich auseinandersetzen können, bevor wir zur genauen Planung kommen.

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich frische Rohwaren von höchster Qualität aus ökologischer Landwirtschaft und aus umwelt- und tiergerechter Produktion. Unser Haus ist ein zertifizierter Bio-Betrieb d.h. wir verwenden nur Produkte aus biologischer Erzeugung. Genießen Sie also das gute Gefühl bei uns Speisen von höchster Qualität verzehren zu können.

Nehmen Sie sich Zeit und überlegen Sie sich in Ruhe, welches Menü oder Buffet Ihren Wünschen entspricht. Letztendlich bestimmen Sie, womit wir Ihre Gäste verwöhnen dürfen. Auf Grund der aktuellen Marktsituation behalten wir uns Preisänderungen vor.

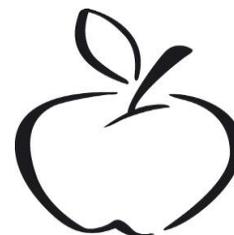
Viel Spaß beim Auswählen wünscht Ihnen  
Ihre Familie Hörger und alle Mitarbeiter



# Hörger

## Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



### Allgemeines

#### Termin

Der Termin ist der erste wichtige Schritt. Sobald Sie einen Wunschtermin haben, teilen Sie uns diesen mit. Gerne können wir eine optionale Reservierung vornehmen. Danach sollten sie uns wissen lassen, ob wir Ihre Reservierung bestätigen dürfen.

#### Räumlichkeiten

Für Ihre Feier stehen mehrere Räume zur Verfügung, je nach Geschmack und Personenzahl

Raum	Max. Personenzahl	Größe in m <sup>2</sup>
Historisches Gastzimmer	60	55
Kaminzimmer	18	23
Nebenzimmer	34	30
König-Ludwig-Zimmer	72	60
Kleiner Saal	100	160
Festsaal	200	220

#### Aufbau

Die Zeiten für den Aufbau können wir Ihnen kurzfristig je nach Belegung mitteilen.



# Hörger

## Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



### **Ansprechpartner**

Bitte teilen Sie uns eine Person mit, welche die Organisation von Einlagen, Reden und Aktionen übernimmt, an die wir uns während der Veranstaltung wenden können.

### **Ansprachen**

Es ist für uns unbedingt notwendig vorher über etwaige Reden bzw. Ansprachen informiert zu werden, um unseren Menü- und Tagesablauf zu koordinieren.

### **Beamer**

Wir können Ihnen einen leistungsstarken Beamer zur Verfügung stellen, Preis 50,00 € / Tag. Der Preis ist vor Ort zu begleichen.

### **Blumen**

Gerne empfehlen wir unsere Floristen, die mit allen Räumlichkeiten, sowie den Tischgrößen und der Farbgebung in den Räumen bestens vertraut sind. Es steht Ihnen aber auch frei Ihre Blumen und Dekoration selbst zu organisieren.

### **Dekoration**

Gerne stellen wir Ihnen auch Hussen für Ihre Stühle zur Verfügung. Weiße Stuhlhussen pro Stück 7,80 €

### **Detailabsprachen**

für Ihre Feier machen wir in der Regel 3-8 Wochen vor der Veranstaltung. Wir bitten Sie den Termin für die Absprache mit uns vorher telefonisch abzuklären, da wir uns gerne genügend Zeit für Sie nehmen möchten.



# Hörger

## Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



### **Geschenke**

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, noch alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, können Sie diese, nach Rücksprachen mit unserer Restaurant-leitung, am nächsten Tag abholen. Um Missverständnissen vorzubeugen, bitten wir Sie, alle „Bargeld-Geschenke“ am selben Abend mitzunehmen.

### **Hotel**

Gerne reservieren wir Ihnen Zimmer in unserem Biohotel. Sie können auch direkt über unsere Homepage [www.hoerger-biohotel.de](http://www.hoerger-biohotel.de) buchen.

### **Kinder**

Bitte teilen Sie uns mit, wie viele Kinder und in welchem Alter bei Ihrer Feier anwesend sind und ob Kinderstühle benötigt werden.

Die Kinder haben die Möglichkeit von der Kinderkarte zu essen.

### **Korkgeld**

Selbstverständlich können Sie Ihren Wein mitbringen, wir berechnen 11,90 € Korkgeld pro 0,75 l Flasche.

### **Musik**

Sie haben die Qual der Wahl. Gerne geben wir Ihnen Empfehlungen für Live-Bands und DJs. Genügend Stromanschlüsse (16 Ampere) stehen zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns die Auf- und Abbauarbeiten mit. Eine Bühne in variabler Größe ist vorhanden.



# Hörger

## Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



### Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie Ihre Menükarten. Preis pro Stück 1 €

### Preise

Gelten pro Person, enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche MwSt.

### Rechnungsstellung

Die Endabrechnung wird Ihnen innerhalb von einer Woche nach der Feier zugeschickt und ist innerhalb von 8 Tagen zu begleichen.

### Sperrzeit

Sie können bis 5:00 Uhr bei uns feiern. Die gesetzliche Putzstunde von 5:00 Uhr bis 6:00 Uhr ist laut Gemeinde Kranzberg einzuhalten.

Um unsere Personalplanung besser organisieren zu können, bitten wir Sie uns vorher mitzuteilen, wie lange Sie ungefähr feiern möchten. Für Servicemitarbeiter, die nach 1:00 Uhr arbeiten, berechnen wir 45,00 € pro Stunde.

### Tischgestaltung

Die Tische werden mit weißer Tischwäsche und Zellstoffservietten eingedeckt. Bei den Kerzen haben Sie die Wahl zwischen gezogenen Kerzen und Teelichtern. Der Preis hierfür ist in der Menüpauschale enthalten. Für Stoffservietten berechnen wir 1,80 € pro Stück. Sonderwünsche können Sie gerne mit uns besprechen.



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



## **Tischordnung**

Sobald wir von Ihnen eine endgültige Personenzahl bekommen haben, besprechen wir mit Ihnen die genaue Bestuhlung (Anzahl der Tische). An unseren Tischen haben je nach Sitzordnung 6 bis 16 Personen Platz. Vorschläge für Tischpläne erhalten Sie von uns. Mögliche Tischformen sind Tafel, Hufeisen, Block und runde Tische.

## **Taxi**

Es ist in der Regel kein Problem auch noch zu später Stunde ein Taxi zu bekommen.

Mietautos können gebucht werden. Adressen erhalten Sie gerne von uns. Bitte bestellen Sie das Taxi rechtzeitig vor.

## **Vegetarier und Allergiker**

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier, Veganer oder Allergiker sind, wir stellen uns gerne darauf ein.



# Hörger

## Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



### Empfang

Gerne können Sie Ihren Stehempfang selbst zusammenstellen und dann nach Verbrauch abrechnen.

Die angegebenen Pauschalen sind für eine Dauer von max. 45 Minuten gültig.

### Traditionell

Ohlig Rheingau Riesling Sekt trocken, Pfiff Helles,  
Orangensaft, Adelholzener Classic Mineralwasser,  
Alkoholfreier Sekt 7,90

### Biotraum

Riesling Sekt Weingut Brohl Mosel Bio-Sekt  
aufgefüllt mit Hollunderblütensirup, Orangensaft  
Adelholzener Classic Mineralwasser, Alkoholfreier Sekt,  
Kanapees (1,5 Stück pro Person) mit verschiedenen Köstlichkeiten belegt  
13,90

### Gourmet

Bernard Remy, Champagne(k), brut Grand Cru  
mit Johannisbeerlikör, Hugo oder Bio-Spritz  
verschiedene Fruchtsäfte  
Adelholzener Classic Mineralwasser, alkoholfreier Sekt  
Kanapees mit verschiedenen Köstlichkeiten belegt 19,90



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



## Appetithäppchen zum Stehempfang

Bruschetta 3,70

Belegte Roggenbaguettescheibchen mit

Gebeizter Lachsforelle und Apfelsalat 4,70

Scheiben vom Roastbeef 4,90

Bergkäse und Feigensenf 4,30

Geräuchertem und Essiggurke 4,00

Gekochtem Schinken 3,70

Gebratenes Gemüse mit Parmesan 3,60

Finger Food, Häppchen

Grissini mit luftgetrocknetem Schinken 2,80

Räucherlachsrollchen mit Sesammantel, Gurken und Frischkäse 5,50

Rohkostsalate im Glas 2,80

Frischkäseterrine mit Brotchip und Gartenkräuter 3,80

Zum Gedeck

Verschiedene Brotsorten begleitet von

Griebenschmalz

Obazter

Gesalzener Butter

4,30 pro Gedeck



# Hörger

## Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



### Kaffee und Kuchen

#### Kaffeezeit

Kaffee und Tee

Verschiedene Torten und Kuchen

gemischte Auswahl (1,5 Stück pro Person) 11,80

(Die restlichen Kuchen dürfen von Ihnen mitgenommen werden.)

#### Traditionell

Kaffee und Tee

Kuchen werden selbst mitgebracht 6,90

Wir empfehlen Ihnen 1,5 bis 2 Stück Kuchen oder Torte pro Gast.

Die Anlieferung der Kuchen kann nach Absprache bereits am Vortag erfolgen.

Wir bitten Sie, alle Behältnisse mit den Namen der jeweiligen Feier zu kennzeichnen, um eventuellen Verwechslungen vorbeugen zu können. Falls Sie die Kuchen selbst bringen, müssen wir auf einen schriftlichen Haftungsausschluss bestehen.





## Vorspeisen

Knackige Salate, Hausdressing 10,90

Bayerische Biergartenschmankerl, Radieserl, hausgemachter Speck,  
Obazter, Rindstartar auf Brettl in die Tischmitte gestellt 14,40

Feldsalat, Kartoffeldressing, Schwarzbrotkrusteln, gebratener Speck  
(Sept.-April) 11,90

Salatspitzen, gebeizte Rinderlende, Zwiebel-Balsammarmelade 16,90

Rote Bete-Carpaccio, Parmesan und Ruccola 12,90

Brezknödel-Carpaccio, gebratene Schwammerl oder Spargel 13,90

Hausgeräuchertes Forellenfilet, Salatbouquet 14,90

Variation vom Bachsaibling(Tartar, gebeizt, geräuchert), Linsen,  
Salat 18,90

Feldsalat, hausgebeizter Lachsforelle, Kren, Apfel 15,90

Ziegenkäse, Vanille-Balsamico-Honig, Ruccolaspitzen 15,90

Gemüsecarpaccio, Limettenmarinade, Oliven, geröstetes Baguette 10,90

Antipasti misti, Gemüsevorspeisen, auf Wunsch auf Platten in der  
Tischmitte eingesetzt 14,40



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



## Aus unserem Suppentopf

Bayerische Hochzeitssuppe, dreierlei Einlagen 7,90

Altmünchner Bratstrudelsuppe, Gemüsestreifen 6,90

Leberspätzlesuppe 5,90

Grießnockerlsuppe 7,90

Pfannenkuchensuppe 5,90

Doppelte Wildkraftbrühe, Pilzstrudel 9,90

Minestrone (klassische italienische Gemüsesuppe, vegan) 7,90

Tomatenessenz, Topfenockerl 8,80

Rahmsuppe, Gemüsesuppe nach Saison (z.B. Kürbis, Karotte) 7,40

Südfranzösische Fischsuppe, Sauce Rouille, Bauernbaguette 18,90



# Hörger

## Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



### Hauptgerichte

#### Vom Weideochsen

Gesottener Ochsentafelspitz, Krensaucce, Gemüse, Kartoffeln 20,90

Böfflamot (Boeuf à la mode), Kartoffel-Gemüseroulade 20,90

Brasato al Barolo (Ochsenschmorbraten Piemonteser Art),  
Bandnudel 20,90

Ochsenschäuferl (sous vide gegart), Gemüse, Kartoffelgratin 24,90

Burgunderbraten, Champignons, Butterspätzle, gemischtem Salat 20,90

Rumpsteak, Pfefferrahmsoße, Kartoffelkroketten, Bohnen 32,90

Steak vom Ochsenfilet, Madeirasauce, Kartoffelplätzchen, Bohnen 43,90

#### Vom bayerischen Landschwein

Gegrilltes Spanferkel, Kartoffelknödel, Speckkrautsalat 19,90

Schweinemedailles, Champignonrahmsauce, Butterspätzle 19,90

Schweinsfilet, Ruccola-Parmesanfülle, Schinkenmantel, Dörrotomaten-  
Risotto 21,90



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



## Hauptgerichte

### Vom bayerischen Vollmilchkalb

Geschmorte Kalbsschulter, Rahmsauce, Spätzle, Bohnen 21,90

Kalbsrücken, Thymiansoße, Kartoffelkruste, glasiertes Gemüse 39,90

Glasierte Kalbshaxn, Natursoße, Semmelknödel, Gemüse 23,90

### Vom Wild aus umliegenden Jagdrevieren (Reh, Wildschwein, Hirsch)

Wildragout, Preiselbeeren, Semmelknödel, Blaukraut 21,90

Rosa gebratene Rehnuss, Preiselbeersoße, Butterspätzle, Wirsing-  
gemüse 32,90

Wildrücken, Zwiebelchutney, Walnuss-Spätzle, Brokkoli 34,90

### Vom Lamm

Lammschlegel, Rosmarinsoße, Kartoffelgratin, Speckbohnen 23,90

Lammrücken, Oliven-Kartoffelpüree, geschmortem Gemüse 34,90



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



## Hauptgerichte

### Vom Geflügel aus Freilandhaltung

¼ bayerische Bauernente (Okt. – Januar), Kartoffelknödel, Apfelblaukraut  
34,90

Portion Bauerngans (Okt. – Dez., Vorbestellung ab 4 Personen),  
Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Selleriesalat 39,90

Gebratene bayerische Poulardenbrust, mediterranes Gemüse,  
Kartoffeln 26,90

### Vom Süßwasserfisch aus der Region

Lachsforellenfilet, Limettenbutter, Kartoffeln, Lauchgemüse 25,90

Zanderfilet, Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln, Blattspinat 25,90

Forellenfilet, Krenschaum, Würfelpotato, Wurzelgemüse 25,90

Saiblingsfilet, Mandelbutter, Salzkartoffeln, Mangold 25,90



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



## Hauptgerichte

### Vegetarische Hauptgerichte

Spinatknödel, Walnüsse, Salbeibutter 16,90

Gemüselasange, saisonelle Füllung, jahreszeitliches Gemüse ,  
Kräutersoße 18,90

Kaspressknödel, Rahmwirsing, Feldsalat 19,90

Kartoffel-Gemüselaberl, Austernpilz-Duxelles, feiner  
Salat, Kräuterdressing (vegan) 18,90

Gefüllte Zucchini auf Gemüse, Reis (vegan möglich) 17,90



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



---

## Unsere hausgemachten Desserts

Bayerische Creme, Himbeerspiegel 7,90

Joghurtmousse, Fruchtragout 8,90

Weißes Schoko-Ingwermousse, Birnen 10,90

Schokoladenmousse, Sauerkirschen, hausgemachtes Eis, Hippe 11,90

Schoko-Koko, Kokosparfait, Schokomousse, Mangoragout, Hippe 12,90

Zimtparfait, Zwetschgenröster 9,90

Topfenstrudel mit Sauerkirschen 13,90

Dessertteller mit allerlei süßen Überraschungen 12,90





## Unsere Dessertbuffets (ab 25 Personen)

### Variation 1

Bayerische Creme mit Himbeerspiegel

Joghurtmousse mit frischen Früchten

Zweierlei Schokoladenmousse

Kirsch-Parfait mit Schokoladensoße

Verschiedene Eis- und Sorbetsorten

Preis pro Person: 12,90

### Variation 2

Bayerische Creme mit Himbeerspiegel

Warmer flüssiger Schokoladenkuchen im Glas

Joghurtmousse

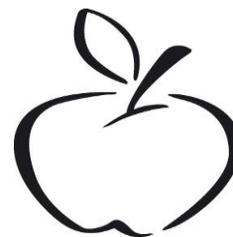
Salat von frischen Früchten

Dreierlei Schokoladenmousse

Verschiedene Eis- und Sorbetsorten

Preis pro Person: 13,90





## Menü 1

### **VEGETARISCH**

Rote Bete-Carpaccio mit Kren

\* \* \*

Schaumsüppchen

\* \* \*

Mangosorbet

\* \* \*

Cannelloni mit jahreszeitliche Fülle dazu Wirsinggemüse

\* \* \*

Weißes Schoko-Ingwermousse mit Kirschen und Hippe

*43,90 ohne Carpaccio 36,90 und ohne Sorbet 32,90*

## Menü 2

### **Bayerisches Schmankerlmenü**

Tafelspitz mariniert mit Kräutern und Kürbiskernöl

\* \* \*

Altmünchner Bratstrudelsuppe mit Gemüsestreifen

\* \* \*

Warm geräuchertes Forellenfilet auf Balsamlinsen

\* \* \*

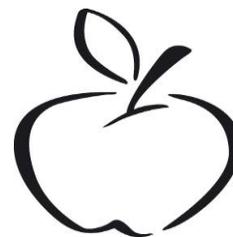
Nüsschen vom Reh mit Wirsing und Kartoffelkrapferl

\* \* \*

Bayerische Creme mit Himbeerspiegel

*75,90 ohne Forelle 61,90 und ohne Tafelspitz 49,90*





### Menü 3

*Für romantische Stunden und traute Zweisamkeit*

Ziegenkäse mit  
Balsamico-Vanille-Honig

\* \* \*

Essenz von Tomaten mit Topfenockerl

\* \* \*

Ravioli in Salbeibutter

\* \* \*

Ochsenfilet mit Portweinsoße, Schloss-  
kartoffeln und Mandelbrokkoli

\* \* \*

Dessertvariation nach Art des Hauses

*88,90 ohne Ravioli 72,90 und ohne Ziegenkäse 59,90*



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



## Unser warm-kaltes Buffet (ab 40 Personen)

### Suppe

Nach ihrer Wahl (wird am Tisch serviert)

### Kalte Speisen

Tafelspitz, mariniert mit Rotwein-Essig und Kürbiskernöl

Vitello tonnato

Roastbeefscheiben mit Remouladensauce

Hausgebeizte Lachsforelle

Rote Bete-Carpaccio

Allerlei Köstlichkeiten aus der eigenen Metzgerei

Spaghettisalat mit Tomaten

3erlei Rohkostsalat

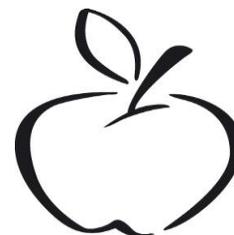
3erlei Antipasti misti nach Saison



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



## Unser warm-kaltes Buffet (ab 40 Personen)

### Warme Speisen

Geschmortes Ochsenschäufel

Putenstreifen in Egerlingrahmsoße

Gemüse-Lasagne

Forellenfilets in knuspriger Kruste

Semmelknödel, Reis, 2erlei Gemüse der Saison, Kartoffelgratin

### Desserts

Bayerische Creme mit Himbeerspiegel

Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis

2erlei Schokomousse mit Fruchtragout

Obazter

2erlei Käse mit Feigensenf

Hierzu reichen wir Ihnen diverse Brotsorten mit Butter

Preis pro Person: 65,90



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



---

## Unser bayerisches Buffet (ab 35 Personen)

### Suppe

Altmünchner Bratstrudelsuppe mit Gemüsestreifen (wird am Tisch serviert)

### Kalte Gerichte

Tafelspitz, mariniert mit Kürbiskernöl

Platte von 2erlei Schinken und hausgemachte Wurstspezialitäten

Schweizer Wurstsalat

Apfel-Meerrettichaufstrich

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Kren

Kleine Fleischpflanzerl

Krautsalat, Karottensalat , Radieserl

Brezknödelcarpaccio

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Obazter und Griebenschmalz

Rote Bete-Carpaccio



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



## Unser bayerisches Buffet (ab 35 Personen)

### Warme Hauptspeisen

Knusprig gebratener Schweinebraten in Dunkelbiersauce

Zartes Wildragout mit Preiselbeeren

Gemüselasagne mit jahreszeitlicher Fülle

Nürnberger aus der eigenen Metzgerei mit Sauerkraut

Kartoffel- und Semmelknödel, Hausgemachte Butterspätzle

Saisonales Gemüse und Wirsinggemüse

### Desserts

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Hausgemachte bayerische Creme mit Himbeerspiegel

Joghurtmousse mit Früchten

Bergkäse am Stück mit Feigensenf

Hierzu reichen wir Ihnen diverse Brotsorten mit Butter

Preis pro Person: 55,90



# Hörger

## Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



Liebe Gäste, hier bieten wir Ihnen einige Komplettangebote für Ihre Hochzeit an.

Selbstverständlich können wir Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Gesamtangebot erstellen.

### Bayerisch g´feiert

#### Getränke

Alle alkoholfreien Getränke, Bier

Weißwein: Weißburgunder, Weingut Hemer

Rotwein: Cabernet-Sauvignon, Kesselring, Rheinpfalz

#### Menü

- I. Bayerische Hochzeitssuppe mit 3erlei Einlagen
- II. zur Auswahl  
Böfflamott (Ochsenschmorbraten) mit Serviettenknödel und Salat  
oder  
Medaillons vom Schweinsrücken mit Schwammerlsoße, Spätzle und Salat
- III. Bayerische Krem mit Himbeerspiegel

Weißer Tischdecken, Wasser- und Weingläser sind eingedeckt, Menükarten, Zellstoffservietten

Die angegebene Pauschale gilt für eine Dauer von 6 Stunden. 72,90



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



## Ampertaler Bio-Fest

### Getränke

Alle alkoholfreien Getränke, Bier  
Weißwein: Silvaner, Weingut Fröhlich  
Rotwein: Melograno

### Menü

- I. Salatbett mit hausgebeizter Rinderlende, Kren und Weißbrotwürfel
- II. Altmünchner Bratstrudelsuppe mit Gemüsestreifen
- III. zur Auswahl:
  - Bachsaiblingsfilet mit Petersilienkartoffel und Mangold
  - oder
  - Schweinsfilet mit Egerlingrahmsoße, Spätzle und Brokkoli
- IV. Weißes Schoko-Ingwermousse mit Früchten

Weißer Tischdecken, Wasser- und Weingläser sind eingedeckt, Menükarten, Zellstoffservietten.

Die angegebene Pauschale gilt für eine Dauer von 6 Stunden.  
89,90 ohne Vorspeise 76,90



# Hörger

Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



## Fürstlich feiern

### Getränke

Alle alkoholfreien Getränke, Bier

Weißwein: Silvaner, Weingut am Stein, Knoll

Rotwein: Chianti Rufina Lavacchio, Cedro,

### Menü

- I. Variation vom Bachsaibling mit Linsen und Feldsalat
- II. Tomatenessenz mit Topfenockerl
- III. Steak vom Ochsenfilet mit Portweinsoße, Kartoffelgratin und Speckbohnen
- IV. festliche Dessertvariation

Weißer Tischdecken, Brotteller und Buttermesser, Wasser-, Weiß- und Rotweingläser sind eingedeckt, Menükarten, Stoffservietten

Die angegebene Pauschale gilt für eine Dauer von 6 Stunden. 120,00



# Hörger

## Biohotel und Tafernwirtschaft

*Leben mit dem Lande*



### Zusätzlich können Sie buchen

Mitternachtsimbiss (z. B.: Gulaschsuppe, Minestrone, Currywurst, Münchner Weißwürste mit Brezn)

Bergkäse vom Brett mit Oliven und Brot pro Person 3,30

Gemeinsames Frühstücksbuffet pro Person (von 8:00 Uhr bis 10:30 Uhr) 14,90



