



Details & Informationen



## INHALT

	SEITE
ÜBERBLICK	3
APERITIFS	8
GETRÄNKEKARTE	10
FINGERFOOD	13
MENÜS FRÜHLING / SOMMER	14
MENÜS HERBST / WINTER	23
ALL-IN-ANGEBOTE	29
KINDERKARTE	33
KUCHEN & TORTEN	34
ZIMMERPREISE	36
WEINKARTE	IM ANHANG
AGB	IM ANHANG



HERZLICH  
WILLKOMMEN

Liebe Gäste des Aschbacher Hofes,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus.

Sie haben einen Anlass und planen diesen zu feiern oder eine Veranstaltung zu organisieren? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir haben Ihnen zur Entscheidungsfindung und Planung im Folgenden bereits wesentliche, allgemeine Informationen zu jeglichen Veranstaltungen in unserem Haus zusammengestellt.

Darüber hinaus finden Sie in unseren Detailinformationen umfangreiche Menüvorschläge, Getränke, All-in-Angebote für Hochzeiten, Preise, etc.

Für weitere Fragen rund um die Planung Ihrer Feier stehen wir Ihnen nach Verfügbarkeit gerne auch kurzfristig mit kompetentem Rat und sehr viel Erfahrung zur Seite. Für eine ausführlichere Hausbesichtigung oder die detaillierte Besprechung Ihrer Feier (= vollständige Veranstaltungsplanung) vereinbaren Sie bitte einen Termin, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Planung Ihrer Feier und freuen uns schon auf Ihr Fest.

Danke für Ihr Vertrauen

Familie Lechner & das gesamte Team vom Aschbacher Hof





## Allgemeine Veranstaltungsinformationen

Bitte beachten Sie folgende Informationen, die für eine gelungene Feier, mit einem möglichst reibungslosen Ablauf sehr wesentlich sind.

Sollten Sie darüber hinaus noch Fragen haben, zögern Sie bitte nicht uns anzurufen.

### **Besondere Hinweise**

Diese Informationen richten sich in erster Linie an Veranstaltungen ab 10 Personen. Bitte vereinbaren Sie immer einen Termin für Ihre Menüabsprache. Die Menüauswahl sollte mit uns bitte mindestens 4 Wochen vor der Veranstaltung schriftlich vereinbart werden. Bei Buffets und Menüs benötigen wir die definitive Personenzahl (Aufteilung in Erwachsene und Kinder) spätestens 3 Tage im Voraus, andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl als Berechnungsgrundlage.

### **Unsere Räumlichkeiten**

Nebenzimmer	bis 22 Personen
Kaminstube	bis 18 Personen
Josefistube	bis 51 Personen
Salettl	bis 34 Personen
Zirbensaal	bis 120 Personen

### **Empfang**

Genießen Sie Ihren Aperitif auf unserer Panoramaterrasse mit einem einmaligen Blick auf die bayerischen und tiroler Berge. Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, so bereiten wir Ihren Empfang gerne innen vor. Im Winter können wir Ihnen auch Glühwein oder z.B. heißen Caipirinha bei offenem Feuer auf unserer Terrasse anbieten und somit eine besondere Atmosphäre schaffen.

### **Weine**

In unserer Bankettweinkarte finden Sie wunderbare Essensbegleiter für Ihre Feier. Bitte berücksichtigen Sie, dass die Winzer alljährlich im Frühjahr neue Weine vorstellen oder auch bisherige Weine aus dem Sortiment nehmen. Daher kann sich unsere Weinkarte inhaltlich und preislich im Laufe eines Jahres ändern.

Sollten Sie sich für ein All-in-Angebot entscheiden, so dürfen Sie gerne von den mit einem Sternchen (\*) versehenen Weinen auswählen.

### **Festmenü**

Unsere Menü- und Buffetvorschläge haben wir sorgsam und mit viel Liebe für Sie zusammengestellt. Sie finden darunter viele heimische Gerichte, aber auch überregionale Köstlichkeiten. Wo immer möglich und sinnvoll, versuchen wir regionale Zutaten zu verwenden und bereiten diese frisch für Sie zu. Nach Ihren Wünschen können wir unsere Menüs auch gerne anders kombinieren oder anpassen. Buffets bieten wir Ihnen gerne ab einer Gruppengröße von 50 Personen an.



## Bitte beachten Sie:

Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt möglichst ein einheitliches Menü auszuwählen. Damit ist gewährleistet, dass die Speisen zügig serviert werden können. Ausgenommen hiervon sind Vegetarier, Veganer und Allergiker, denen wir nach Absprache oder auch vor Ort eine Alternative aus der Tageskarte anbieten können.

Kinder dürfen immer „à la carte“ aus der Kinderkarte wählen.

Sollte der Wunsch bestehen, dürfen Sie bei den Hauptspeisen zwischen zwei Alternativen wählen, sofern es sich um kurzgebratene Gerichte handelt, wie z.B. Rinderfilet und Zanderfilet.

Leider ist es uns nicht möglich, mehr als zwei Hauptgerichte vor Ort zur Wahl zu geben, da sich die benötigten Mengen im Vorfeld nicht abschätzen lassen und wir eine Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln möglichst geringhalten möchten.

Bedenken Sie bitte auch, dass jede Wahlmöglichkeit naturgemäß immer zu Verzögerungen im Ablauf führen kann. Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie sich für Ihre Feier wünschen.

Sollte die Anzahl der verschiedenen Hauptgänge bereits vor der Feier feststehen, so können auch Schmorgerichte (mindestens 6-8 Portionen erforderlich) oder ggf. auch drei verschiedene Hauptgänge angeboten werden.

## **Tellergeld**

Nach Absprache dürfen Sie gerne Kuchen mitbringen. Unser Tellergeld pro Stück Kuchen beträgt € 3,00.

## **Korkgeld**

Nach Absprache dürfen Sie gerne Ihren Wein oder auch andere alkoholische Getränke mitbringen. Beachten Sie bitte folgendes Korkgeld:

Wein à 0,75l:	€ 27,00
Schaumwein à 0,75l:	€ 28,00
Champagner à 0,75l:	€ 39,00
Spirituosen à 0,7l:	€ 60,00

## **Blumenarrangements / Dekoration**

Sehr gerne bestellen wir die Blumen für Sie! Bei größeren Feiern ist es für das individuelle Ambiente sicher ratsam, wenn Sie sich selbst mit Ihrem Floristen oder mit unserem Floristen, der Gärtnerei Baumeister absprechen (Tel.: 08063-345).

Gerne können wir auch den von Ihnen im Vorfeld der Feier überbrachten Blumenschmuck aufbringen. Die Berechnung erfolgt nach Aufwand (Stundensatz € 45,00)

## **Menükarten**

Gerne kümmern wir uns um Ihre Menükarten (€3,50 pro Stück). Wir empfehlen eine Menükarte à 2-4 Gäste.



## GEMA

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Musikdarbietungen (Live-Band oder Tonträgerwiedergabe) generell eine GEMA-Gebühr aufgrund §15 Absatz 3 UrhG anfällt. Zum Grundsatz der Öffentlichkeit bzw. Geschlossenen Gesellschaft ist die Rechtsprechung durchaus unterschiedlich. In beiden Fällen liegt die Beweislast bei Ihnen, dem Veranstalter. Bitte informieren Sie sich hierzu im Vorfeld.

## Veranstaltungsplanung

Um sich die Örtlichkeiten für Ihre Feier anzusehen, empfehlen wir grundsätzlich eine vorherige Terminvereinbarung. So können wir sicherstellen, dass die Räumlichkeiten nicht belegt sind und wir, sofern gewünscht, ein ungestörtes Beratungsgespräch führen können.

Nachdem wir Ihren Veranstaltungstermin fixiert haben, sollten wir, in Abhängigkeit der Größe Ihrer Feier, einen Besprechungstermin vereinbaren (bei kleineren Feiern mindestens 4 Wochen vor der Veranstaltung bei großen Feiern oder Hochzeiten ca. 3 bis 5 Monate vorher.)

Beim Besprechungstermin werden alle wichtigen Details Ihrer Feier (z.B. Zeiten, Aperitif, Menü, Weine, Kuchen, Tischordnung, Menükarten, Dekoration, etc.) besprochen, entschieden und in einem Veranstaltungsplan (= Bewirtungsvertrag) notiert. Diesen benötigen wir bitte unterschrieben als Auftragsbestätigung zurück.

## Musik

Zu Ihrer Feier darf gerne Musik in jeder Form (live oder Tonträger) in vertretbarer Lautstärke gespielt werden (wir behalten uns hier ein verantwortliches Eingreifen vor).

Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine künstlerische Gestaltung, sind wir bei der Suche nach Musikern, Entertainern oder Sängern gerne behilflich.

Weisen Sie bitte Ihre Musiker bzw. den DJ unbedingt daraufhin, dass ...

wir über keinerlei Zubehör für Musik-, Ton- oder Lichtenanlagen verfügen.

zwingend bei der Lautstärke auf Hotelgäste Rücksicht genommen werden bzw. die Musiklautstärke Gespräche der Gäste zulassen muss.

Musik nur bis maximal 2.00 Uhr gespielt werden darf (Ausnahmen Weinstube / Lounge).

der Abbau der Musikanlagen bis eine Stunde nach Veranstaltungsende erfolgen muss. Ausnahmen können vorab besprochen werden.

kein Starkstrom vorhanden ist.

## Bitte beachten Sie:

Ein sich über das Ende der Veranstaltung hinaus verzögernder Abbau der Band oder Musiker erfordert eine weitere Berechnung der Nachtkostenpauschale, da Wartezeit unseres Personals anfällt.



### **Rauchmelder**

Bitte berücksichtigen Sie, dass das gesamte Gebäude um Zirkelsaal und Salettl mit Rauchmeldern ausgestattet ist, bei denen eine indirekte Verbindung zur Feuerwehr besteht. Das Benutzen von Tischfeuerwerk, Wunderkerzen, Nebelmaschinen oder Ähnlichem ist daher nicht gestattet. Sollte der Feueralarm fahrlässig oder durch Unachtsamkeit ausgelöst werden, haftet der Verursacher in vollem Umfang für die Kosten. Ist der Verursacher nicht zu ermitteln, haftet der Gastgeber. Grundsätzlich herrscht im gesamten Gebäude Rauchverbot.

### **Feuerwerk**

Ist leider nicht erlaubt.

### **Konfetti / Blütenstreuen etc.**

Ist leider nicht erlaubt.

### **Sperrstunde / Nachtkostenpauschale**

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Restaurant regulär bis 22.00 Uhr, bei Feierlichkeiten bis 24.00 Uhr serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies – nur nach vorheriger Absprache – möglich. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir ab 22.00 Uhr eine Nachtpauschale in Höhe von € 80 pro Std. pro Mitarbeiter berechnen. Bitte beachten Sie hierbei, dass die Nachtpauschale kein Trinkgeld darstellt, sondern lediglich einen Teil unserer zusätzlichen Personalkosten ab 20.00 Uhr deckt. Das Team, 1 Servicekraft à circa 25 Gäste, bleibt immer bis zum Schluss Ihrer Feier bestehen.

### **Trinkgeld**

Ihr Serviceteam und die Küche freuen sich über jede Anerkennung für Ihre anstrengende Arbeit, insbesondere an Wochenenden, Feiertagen und bis spät in die Nacht. Branchenüblich sind etwa 5-10%.

### **Zusatzkosten**

Informationen zu Preisen wie Hussen, Technik o.ä. erhalten Sie gerne auf Anfrage.







## APERITIFS

### APERITIF OHNE ALKOHOL

€

#### **PriSecco alkoholfrei prickelnd, „Aecht Bitter“**

Herbe Komposition aus Wiesenobst und Kräutern  
u.a. grüne Jagdbirne, Stachelbeere, Quitte und Wermut

0,75l 42,50

#### **Sun Shine**

Orangensaft, Maracujasaft, Pfirsichsaft, Mangosaft

0,1l 5,40

#### **Florida**

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

0,1l 5,40

#### **Tropical**

Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Pfirsichsaft

0,1l 5,40

#### **Johannisbeer-Ingwer Cocktail**

Johannisbeersaft, Ingwersirup, Tonic Water und Ingwer

0,2l 7,50

#### **Crodino** Der fruchtige Aperitif aus Italien mit

Zitrus und Kräuterextrakten, Tonic Water und Eis

0,2l 7,50

#### **Giselle mit Tonic Water**

Alkoholfreier Schweizer Aperitif aus Quitte, Ingwer  
und Limette mit Tonic Water, Eis und Minze

0,2l 7,50

#### **Hugo** alkoholfrei

Holunderblütensirup mit Bitter Lemon aufgegossen,  
Limette und frischer Minze

0,2l 7,50

**San Bitter** Der fruchtige Aperitif aus Italien  
mit Maracujasaft, Orange und Eis

0,2l 7,50



Mit dem Erscheinen neuer Preise verlieren diese ihre Gültigkeit.  
Stand: 25.12.2024





GETRÄNKE  
-KARTE  
(ein Auszug)

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

		€
Bad Reichenhaller medium/still	0,25l	3,70
Primaqua	0,5l	5,30
Bad Reichenhaller medium/still	0,7l	7,90
Tonic Water *** / Bitter Lemon	0,2l	4,50
Apfelschorle	0,4l	5,20
Maracujaschorle	0,4l	5,20
Orangensaftschorle	0,4l	5,20
Rhabarberschorle	0,4l	5,20
Kirschsftschorle	0,4l	5,20
Johannisbeerschorle	0,4l	5,20
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	4,00
Orangensaft	0,2l	4,00
Johannisbeer-/Mango-/Maracujasaft	0,2l	4,00
Traubensaft weiß	0,2l	4,60
Coca Coca Cola / Coca Cola Zero	0,4l	5,40
Spezi – Cola Mix	0,4l	5,40
Zitronen-/Orangenlimonade	0,5l	4,70
Orangensaft frisch gepresst	0,2l	5,50
Leitungswasser	0,4l	3,50

**HEISSGETRÄNKE**

Tasse Kaffee		3,50
große Tasse Kaffee		4,90
große Tasse Kaffee, koffeinfrei		4,90
Portion Kaffee		6,00
Milchkaffee		4,90
Cappuccino		4,70
Cappuccino, koffeinfrei		4,70
Latte Macchiato		4,80
Espresso		3,50
Espresso, doppelt		5,10
Espresso, koffeinfrei		3,50
Heiße Schokolade		4,70
Grog mit Pott Rum	4cl	6,80
Glas Glühwein		5,00
Haferl Milch		2,70
Eiskaffee		8,80
Eisschokolade		8,80
Glas Tee von Ronnefeldt		3,80
Portion Blatttee von Ronnefeldt		5,80
(Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Früchtetee, Grüner Tee, Roibosh Vanille, Darjeeling, Assam, Earl Grey)		





GETRÄNKE  
-KARTE  
(ein Auszug)

**AYINGER BIERE**

		€
Jahrhundertbier vom Fass	0,5l	5,30
Hefeweißbier vom Fass	0,5l	5,40
Pils	0,33l	4,80
Altbairisch Dunkel	0,5l	5,30
Hefeweißbier leicht	0,5l	5,30
Hefeweißbier dunkel	0,5l	5,30

**SONSTIGE BIERE**

HOPF Weißbier	0,5l	5,50
Augustiner alkoholfreies Bier	0,5l	5,50
Erdinger alkoholfreies Weißbier	0,5l	5,50
Radler	0,5l	5,20
Russen	0,5l	5,30

**SPIRITUOSEN**

**Morand Eau-de-vie, Valais**

Williamine	43%	2cl	7,70
Fromboise	43%	2cl	7,70
Apricotine	43%	2cl	7,70

**Reisetbauer Edelbrände, Axberg**

Rote Williamsbirne	41,5%	2cl	10,20
Alte Zwetschke	41,5%	2cl	10,20

**Sonstige Brände**

Haselnussgeist, Dotterweich, Franken	40%	2cl	6,00
Walnussgeist, Dotterweich, Franken	40%	2cl	5,80
Quittengeist, Fürst Castell, Franken	40%	2cl	5,20
Enzian, Grassl, Berchtesgaden	40%	2cl	4,30

**Sonstige Spirituosen**

Remy Martin V.S.O.P.	40%	2cl	6,50
Asbach Uralt	38%	2cl	4,50
Scotch Whisky-Ballantines	40%	4cl	8,30
Malt Whisky-Glenmorangie	45%	4cl	9,00
Vodka, Absolut	40%	2cl	5,20
Grappa	40%	2cl	5,20
Ramazzotti	30%	2cl	5,30
Averna	32%	2cl	5,30
Jägermeister	35%	2cl	5,30
Fernet Branca	40%	2cl	5,30

\* enthält Farbstoffe



Longdrinks und Cocktails zum Genießen und Träumen  
(nur auf Vorbestellung!)

	€
<b>Gin Tonic</b> Gordon's Gin, Tonic Water, Eis und Zitrone	9,90
<b>Gin Tonic</b> Bombay Sapphire, Tonic Water, Eis und Limette	10,50
<b>Gin Tonic</b> The Duke, Tonic Water, Eis und Orangenzeste	11,50
<b>Gin &amp; Juice, The Grape</b> mit The Duke, Roter Traubensaft, Orangenzeste und Eis	11,50
<b>Strawberry Lime Gin Collins</b> mit The Duke, Limettensaft, Erdbeersirup, Soda und Eis	12,60
<b>Munich Basil Mule</b> mit The Duke, Balis-Ingwer Limonade, Basilikum, Limette und Eis	13,20
<b>Cuba Libre</b> Coca Cola mit Havanna Rum (3 Jahre), Limette und Eis	9,90
<b>Cuba Libre</b> Coca Cola mit Havanna Rum (7 Jahre), Limette und Eis	12,50
<b>Wodka Bull</b> Absolut Wodka mit Red Bull aufgefüllt und Eis	12,00
<b>Wodka Orange</b> Absolut Wodka mit Orangensaft aufgefüllt und Eis	10,00
<b>Tocco Rosso</b> Campari mit Holunderblütensirup, Prosecco, Minze und Eis	8,90
<b>Lillet Vive</b> Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeeren, Minze und Eis	8,90
<b>Lillet Buck</b> Lillet Blanc mit Ginger Ale, Limettensaft, Limette und Eis	8,90
<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Eis	8,90
<b>Lillet Fizz</b> Lillet Blanc, Soda, Limette und Eis	8,50
<b>Martini Rosso</b> Martini Rosso mit Ginger Ale, Eis, Zitrone und Minze	8,90
<b>Caipirinha</b> Cachaça mit braunem Zucker und Limette	12,60
<b>Mojito</b> Havanna Club Rum, Rohrzucker, Limettensaft, Sodawasser, Minze und Eis	12,60

**Longdrink All-in Paket (22.00 – 2.00 Uhr):**

**Innerhalb dieses Zeitraumes genießen Sie Ihre die Longdrinks unbegrenzt.**

Buchen Sie zu Ihrer Hochzeit folgende Longdrinks zur Wahl:

Gin Tonic, Cuba Libre, Hugo, Aperol Sprizz, Wodka Orange (maximal 3 zur Wahl)

Preis: € 16,90 pro Person



FINGER  
-FOOD  
&  
MITTER  
-NACHTS  
-SNACK

### FINGERFOOD & KLEINE SNACKS

Als Empfehlung rechnen Sie bitte mit 3 – 5 Stück pro Person  
Manche Speisen sind erst ab 10 oder mehr Portionen möglich  
Preise pro Stück.

	€
Canapé mit Schinken roh oder gekocht und Tomate	4,60
Canapé mit Parmaschinken und Melone	5,80
Canapé mit Bio Rohmilch-Brie und Apfel-Birnen-Chutney	4,60
Canapé mit Schnittkäse, Walnuss und Traube	4,60
Canapé mit Salami und Essiggurke	4,60
Canapé mit Frischkäse und Paprika	4,60
Canapé mit Lachs und Sahnemeerrettich oder Dill- Senfsauce	6,40
Canapé mit Lachstartar und Creme fraîche	6,40
Laugenkonfekt mit Obazda	3,80
Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln (vegetarisch möglich)	3,90
Grissini mit Parmaschinken	3,80
Spieß mit Cocktailtomate, Mozzarella und Basilikum	3,90
Wassermelone mit Feta und Minze im Foodglas	3,90
Quiche Lorraine, französischer Zwiebelkuchen mit Speck	3,60
Mürbteig-Kümmelstangen	1,90
Mini- Blätterteigtaschen (Champignon, Tomate-Mozzarella, Spinat-Käse)	2,40
Mini- Blätterteigtaschen (Käse-Schinken)	2,50
Humus mit Avocado und Granatapfel auf Cracker	4,80
Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelpüree	5,60
Mini-Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat	5,90
Pikantes Rindertatar mit Graubrotchip	6,50
Cous-Cous Salat mit Speck-Dattel	5,10
Paprikamousse mit Garnele im Kartoffelnest	7,20
Risoni-Nudeln mit in Aromaten gebratenem Oktopus	6,50
Curry-Zitronengras-Süppchen	4,70
Karotten-Ingwer-Süppchen	4,70
Crispy-Duck mit Mango-Chili Dip	6,00

### MITTERNACHTSSNACK

Auf einem Buffet zu Ihrer Wunschzeit bereitgestellt.  
Preise pro Person

Gulaschsuppe mit Brot	8,50
Käsebrett mit feinem Rohmilchkäse, Chutney, Brot und Butter	15,90
Chili con Carne mit Sauerrahm & Baguette	9,50
Currywurst mit Baguette	7,90
Heringshappen in Curry-Sauce	6,00



MENÜS  
FRÜHLING  
/SOMMER

## MENÜ DER SAISON

Weißes Tomatenmousse mit rotem Tomaten-Gin-Gelée  
und Parmesancrunch  
im Glas serviert



Saftiger Braten von der Putenoberkeule  
mit buntem Marktgemüse, Topfenspätzle  
und leichter Rahmsauce



Tiramisu  
im Glas serviert

**Sonderpreis € 46,20 (ohne Änderungen) statt € 49,20**

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne  
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:  
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht  
· Basilikum · Aperol-Sprizz  
1 Kugel € 4,00 mit Sekt aufgegossen € 5,20

### MENÜ 1

59,80

Gazpacho Andaluz mit Olivenöl und Croutons



Gebratenes Doradenfilet an Kerbelsauce  
mit sautierten Zuckerschoten und Pfifferlingsrisotto \*



Panna Cotta mit Blaubeerenragout



## MENÜ 2

€  
64,20

Schwertfischtatar mit Paprikamousse,  
Kresse und Kartoffelstroh (im Glas serviert)

☞☞

Cremesuppe von Pfifferlingen mit Croutons

☞☞

In Rotwein und Aromaten geschmorte Hähnchenkeule  
mit Artischockengemüse und Kartoffel-Schnittlauchpüree

☞☞

Weißes Schokoladen-Mohnparfait  
mit Erdbeer-Rhabarberragout und Vanilleschaum

Liebe Gäste,

Wichtig!

hoffentlich läuft Ihnen schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen.

Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen  
Wünschen kombiniert oder angepasst werden.

Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt, für einen reibungslosen  
Ablauf, ein einheitliches Menü.

Spezielle Wünsche aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmte  
Vorlieben werden wir gerne berücksichtigen.

Diese Wünsche werden à la carte berücksichtigt.

Ebenso dürfen Kinder selbstverständlich  
à la carte bestellen.

Sollten Sie zwei Hauptgänge zur Wahl wünschen, sind hierfür alle  
Hauptgänge mit \* möglich.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal und einige  
nur für eine bestimmte Personenanzahl möglich sind.

**Zu jedem Menü servieren wir zweierlei Baguette mit Kräuterquark  
und Apfel-Griebenschmalz.**

## MENÜ 3

€  
63,30

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit Cherrytomaten,  
Croutons und gerösteten Kernen

☞☞

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

☞☞

Geschmorte Backerl vom bayerischen Weideochsen  
mit gebratenen Pfifferlingen, Wurzelgemüse  
und Kartoffel-Lauchpüree

☞☞

Topfencreme mit Rhabarberragout und süßen Streuseln  
(im Glas serviert)



#### **MENÜ 4**

62,80

Vitello tonnato vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz  
mit Rucola und Kapern

☞

Mit Aromaten gebratene Steaks aus der Lammhüfte  
auf Bohnen-Speckgemüse,  
cremiger Polenta und Rosmarinjus \*

☞

Mokka-Crème brûlée mit Mangoeis

#### **MENÜ 5**

61,40

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Pilzen,  
Cherrytomaten und Croutons

☞

Rosa gebratenes Steak aus der Rinderlende an Kräuterjus  
mit glasiertem Sommergemüse und Kartoffelgratin \*

☞

Schokoladen-Terrine mit Sauerrahmeis und frischen Früchten

#### **MENÜ 6**

58,20

Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse  
mit Apfel-Staudensellerie-Chutney, Kresse und Salatbouquet

☞

Feine Schweinebäckchen  
auf Balsamico-Linsengemüse und Kartoffel-Selleriepüree

☞

Pralinenhalbgefrorenes im Schokoladenmantel  
mit Mango-Ananas-Ragout





**MENÜ 7** (Menüpreis ohne Vorspeise 55,00) **67,00**

Matjes Tatar mit feinen Äpfeln, roten Zwiebeln  
und Sauerrahm (im Glas serviert)

☞

Curry-Zitronengras-Suppe

☞

Gebratene Maishähnchenbrust auf Frischkäse-Kräuter-Risotto,  
grünem Spargel und Pestojus \*

☞

Mango-Panna Cotta-Törtchen und Sauerrahm mit Buttermilcheis

**MENÜ 8** (Menüpreis ohne Suppe 63,00) **71,70**

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen,  
Croutons und Tomatenvinaigrette

☞

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl  
und Schnittlauch

☞

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce  
mit Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterkartoffeln \*

☞

Holunderblütenparfait mit eingelegten Rotwein-Kirschen

**MENÜ 9** (Menüpreis ohne Vorspeise 52,80) **69,50**

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce,  
kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet

☞

Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikumpesto

☞

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Thymianjus  
auf glasiertem Spitzkohl und Kartoffelgnocchi \*

☞

Marmorisierte Schokoladen - Crème brûlée



MENÜS  
FRÜHLING  
/SOMMER

€

**MENÜ 10**  
66,70

(Menüpreis ohne Vorspeise 54,60)

Tatar vom bayerischen Weiderind, pikant mariniert,  
mit gebratenem Wachtelei  
(im Glas serviert)

☞

Getrüffelte Kohlrabi-Cremesuppe mit Croutons

☞

Geschmorte Kaninchenkeule vom Hofgut Hermann  
an Salbeirahmsauce mit Bohnengemüse und Bandnudeln

☞

Gebackenes Schokoladentörtchen  
mit Himbeersorbet und Vanilleespuma

**MENÜ 11**

70,90

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken,  
Portwein-Chilimarinade und Rucola

☞

Aschbacher Festtagssuppe

☞

Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet  
an Madeirajus mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin \*

☞

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren

**MENÜ 12**

(Menüpreis ohne Vorspeise 60,40) 71,80

Shrimps Cocktail mit Knusperhippe  
und Romanasalat im Glas serviert

☞

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons

☞

Schrobenhausener Stangenspargel mit kleinem gebratenem  
Lachsfilet,

Sauce hollandaise und Rissolée kartoffeln

☞

Haselnuss-Krokant-Parfait mit marinierten Sauerkirschen



€

### MENÜ 13

73,10

Thunfischtatar mit Ingwer und Sojasauce, Avocado-creme  
Krupuk und Kresse (im Glas serviert)

☞

Spinat-cremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

☞

Medaillon vom rosa gebratenen Rinderfilet  
an Madeirajus mit Bohnen-Speckgemüse  
und Rosmarinkartoffeln \*

☞

Bayerische Creme mit frischen Früchten und Himbeersorbet

### MENÜ 14

68,30

Rote Bete- Mousse mit Meerrettichschaum  
und kleinem Tatar von Räucherfischen (im Glas serviert)

☞

Cremsuppe von frischen Kräutern mit Croutons

☞

Rosa gebratene Steaks aus der Lammhüfte an Kräuterjus  
Mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

☞

Sauerrahm-Limetten-Tarte mit Erdbeeren  
und Stracciatellaeis

### MENÜ 15

(Menüpreis ohne Vorspeise 57,60) 74,50

Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel, Himbeervinaigrette  
und Salatbouquet

☞

Paprika-Cremsuppe mit Croutons

☞

Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling an Meerrettichsauce,  
cremigem Blattspinat und Kartoffelkrupfen \*

☞

Apfel-Cassis Törtchen mit Blaubeerragout  
und Knusperhippe



MENÜS  
FRÜHLING  
/SOMMER

€

### **MENÜ 16**

75,30

Marinierter weißer Spargel mit Kräutervinaigrette,  
Kresse und gekochtem Ei

☞

Tomatisierte Kraftbrühe mit Basilikum-Nockerl

☞

Gebratene Medaillons vom Seeteufel  
auf Thymian-Frischkäse-Risotto, Romanesco  
und Paprikasauce \*

☞

Topfenmousse mit Ananasragout und Mangoeis

### **MENÜ 17**

71,70

Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Rucola  
und gehobeltem Parmesan

☞

Cremesuppe von frischem Bärlauch mit Croutons

☞

Glasierte Kalbsschulter mit Thymianjus  
auf jungem Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Serviettenknödel

☞

Topfenknödel mit Nougat gefüllt und Aprikosenragout



### MENÜ 18

(Menüpreis ohne Vorspeise 65,00) 83,90

Tomaten – Brotsalat mit mariniertem Oktopus,  
Rucola und Parmesan

☞

Gurken-Kaltschale mit Dill

☞

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Rosmarinjus  
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi \*  
oder

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet  
auf geschmortem Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln \*

☞

Aschbacher Dessertvariation  
(nach Ihren Wünschen kombiniert)

### VEGANES MENÜ

58,50

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.  
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing  
mit gebratenen Pilzen

☞

Kokos-Zitronengras-Suppe

☞

Vegane Tortellini mit Gemüse, Tomatenragout und Pinienkerne

☞

Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren  
oder

Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren



MENÜS  
FRÜHLING  
/SOMMER

## VEGETARISCHES MENÜ

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.  
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Gebackener Ziegenkäse mit Spargelsalat  
und Aprikosen-Ingwer-Chutney

🍷

Gazpacho mit feinem Olivenöl und Croutons

🍷

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Frischkäse und Kräutern,  
dazu Ratatouillegemüse und Basilikumpesto

🍷

Sauerrahm-Crème brûlée

€

58,30



## MENÜ DER SAISON

Freiland Feldsalat mit Speck,  
Croutons, gekochtem Ei und Balsamicodressing



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Steaks aus der Rehkeule mit Wacholderrahm,  
Broccoli, Topfenspätzle und Wildpreiselbeeren \*



Herbstliches Apfel-Birnen-Ragout  
mit Topfencreme und süßen Streuseln  
(im Glas serviert)

**Sonderpreis € 65,30 (ohne Änderungen) statt € 67,30**

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne  
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:  
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht  
· Basilikum · Aperol-Sprizz  
1 Kugel € 4,00 mit Sekt aufgegossen € 5,20

### MENÜ 1

58,20

Aschbacher Festtagssuppe  
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl,  
Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen



Portion von der bayerischen Lugeder Gutshofente  
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel



Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen

## MENÜ 2

(Menü ohne Suppe 57,10) 67,40

Lachstatar mit Ingwer und Sojasauce, Avocado Creme,  
Krupuk und Kresse (im Glas serviert)

☞

Wildessenz mit Pilzbratnockerl und Schnittlauch

☞

Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus  
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin \*

☞

Aschbacher Tiramisu (im Glas serviert)

Liebe Gäste,

**Wichtig!**

hoffentlich läuft Ihnen schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen.

Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen  
Wünschen kombiniert oder angepasst werden.

Unser Küchenchef Heiko Obermaier empfiehlt, für einen reibungslosen  
Ablauf, ein einheitliches Menü.

Spezielle Wünsche aus gesundheitlichen Gründen oder bestimmte  
Vorlieben werden wir gerne berücksichtigen.

Diese Wünsche werden à la carte berücksichtigt.

Ebenso dürfen Kinder selbstverständlich  
à la carte bestellen.

Sollten Sie zwei Hauptgänge zur Wahl wünschen, sind hierfür alle  
Hauptgänge mit \* möglich.

Bitte beachten Sie, dass einige Menükomponenten nur saisonal und einige  
nur für eine bestimmte Personenanzahl möglich sind.

**Zu jedem Menü servieren wir zweierlei Baguette mit Kräuterquark  
und Apfel-Griebenschmalz.**

## MENÜ 3

(Menü ohne Suppe 57,90) 67,60

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen,  
Speck und Walnussdressing

☞

Cremesuppe von Kastanien mit Madeira  
und Croutons

☞

Rosa gebratene Steaks aus der bayerischen Ochsenlende  
unter der Kräuterkruste an Thymianjus mit Wirsinggemüse  
und Dauphine-Kartoffeln \*

☞

Feiner Apfelrahmstrudel mit Vanilleeis



**MENÜ 4**

70,50

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Birnenchutney  
mit Cranberries und winterlichen Blattsalaten



Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle



Geschmorte Ochsenbackerl auf karamellisiertem Wurzelgemüse  
und Schnittlauch-Kartoffelpüree



Topfenknödel mit Nougatfüllung, Vanilleeis  
und Zwetschgenragout

**MENÜ 5**

**(Menü ohne Vorspeise 56,00) 71,90**

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie und Salatbouquet  
an Walnussdressing



Kürbis-Ingwer-Suppe mit Croutons



Sauerbraten aus der flachen Schulter vom bayerischen Ochsen  
mit Blaukraut und gebratenen Serviettenknödeln



Geeister Gewürzstollen mit Zwetschgenröster  
und Glühweinsabayone

**MENÜ 6**

**(Menü ohne Suppe 62,40) 71,10**

Törtchen von der Räucherforelle mit Sauerrahmmousse,  
eingelegter Rote Bete und Salatbouquet



Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl



Geschmorte Keule vom heimischen Reh mit Wacholderrahm,  
Broccoli, Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren



Panna Cotta mit Himbeercoulis (im Glas serviert)



MENÜS  
HERBST  
/WINTER

€

### MENÜ 7

(Menü ohne Suppe 67,60) 76,30

Waldpilzterrine mit Feldsalat und geröstetem Speck

☞

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

☞

Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling  
auf karamellisierter Rote Bete mit Würfelkartoffeln  
und Korianderschaum \*

☞

Aschbacher Dessertvariation 4 Komponenten,  
(nach Ihren Wünschen kombiniert)

### MENÜ 8

78,30

Gebackener Ochsenchwanz auf lauwarmen Balsamico-Linsen  
mit Pommery-Senf vinaigrette und Salatbouquet

☞

Getrüffeltes Selleriesüppchen mit Croutons

☞

Medaillons vom gebratenen Atlantik-Seeteufel auf Rote Bete – Risotto  
mit Pak Choi und leichter Meerrettichsauce \*

☞

Lebkuchen – Crème brûlée mit Gewürzorange und Vanilleeis

### MENÜ 9

(Menü ohne Suppe 67,80) 78,10

Rindercarpaccio mit Olivenöl, gehobtem Parmesan  
und Rucola

☞

Karotten-Fenchel-Suppe mit eingelegten Shrimps

☞

Zweierlei vom heimischen Hirsch  
Rosa gebratener Rücken und Gulasch mit Speckrosenkohl,  
Waldpilzserviettenknödel und Wildpreiselbeeren

☞

Schokoladenterrine mit karamellisiertem Ananasragout  
und Sauerrahmeis



**MENÜ 10**

66,70

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing  
mit gerösteten Kernen und Cherrytomaten



Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Croutons



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Calvadosjus  
mit Romanesco und Kartoffel-Selleriepüree \*



Crème brûlée von der Zartbitterschokolade  
mit Kokossorbet und Ananasragout

**MENÜ 11**

**(Menü ohne Zwischengang 70,80) 85,30**

Zwei gebackene Riesengarnelen im Knusperteig  
auf Mango-Curry-Gurkensalat und Korianderpesto



Steinpilzravioli mit brauner Butter,  
gehobeltem Parmesan und jungem Spinat



Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Safransauce,  
jungem Brokkoli und gebackenen Kartoffelwürfel \*



Pralinenmousse mit zweierlei von der Orange

**MENÜ 12**

**(Menü ohne Suppe 73,40) 82,50**

Hausgeräucherter Lachs an Dill-Senf-Sauce  
mit kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet



Cremesuppe von Karotte und Apfel



Rosa gebratener Rehrücken, aus heimischer Jagd, gratiniert  
mit Walnuss-Krokant-Kruste,  
glasierten Schwarzwurzeln und Waldpilz-Serviettenknödel



Birnen-Karamellschnitte mit Orangensorbet  
und Portwein-Cassis-Feigen



MENÜS  
HERBST  
/WINTER

€

### MENÜ 13

(Menü ohne Vorspeise 64,40) 83,30

Gebackenes Tartar vom Kalbsfilet  
mit gebeiztem Thunfisch und Kapernschaum

🍷

Krustentiercremesuppe mit Krustentierpflanzlerl

🍷

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet (oder Kalbsfilet)  
unter der Trüffelkruste mit Madeirajus, Bohnen-Speckgemüse  
und Rosmarinkartoffeln \*

🍷

Brownie von Schokolade und Walnüssen  
mit Mangoragout und Baileyseis

### VEGANES MENÜ

59,10

Dieses Menü können Sie ab 10 Personen bestellen.  
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich, bzw. nach Auswahl der Küche.

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing  
mit gebratenen Pilzen

🍷

Kokos-Zitronengras-Suppe

🍷

Ravioli gefüllt mit Spinat, dazu Tomatenragout und Pinienkerne

🍷

Schokoladenmousse mit Mango-Ananas-Ragout  
oder  
Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren

### VEGETARISCHES MENÜ

55,30

Dieses Menü können Sie ab 8 Personen bestellen.  
Ansonsten ist eine Auswahl über die Tageskarte möglich.

Quiche von Waldpilzen mit Kräuterdip und Blattsalaten

🍷

Leichte Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons

🍷

Ravioli gefüllt mit Kürbis, Frischkäse und Kürbiskernen  
auf jungem Spinat und Parmesan

🍷

Nougat-Maronen-Crème brûlée





Liebes Brautpaar,

wäre es nicht wunderbar zu wissen „bei unserer Hochzeit wird nichts dem Zufall überlassen“, nicht einmal der Preis.

Wir haben für Sie attraktive All-In-Pakete geschnürt, die Ihnen absolute Planungssicherheit für Ihren schönsten Tag im Leben garantieren.

**ALL-INKLUSIV-ANGEBOT KOMFORT (AB 16.00 UHR)**  
**DER KLASSIKER IM ASCHBACHER HOF**

**Aperitif / Fingerfood**

J. Oppmann Sekt Cuvée + Orangensaft

2 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

**Kaffee & Tee**

Filterkaffee / Tee inklusive

**Menü**

Zweierlei von der Melone mit Parmaschinken, Portwein-Chilimarinade und Rucola



Aschbacher Hochzeitssuppe



Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Kräuter-Portweinjus, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Lechner´s Aschbacher Creme

Im Anschluss gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Das Menü dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.

**Weine inklusive**

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, die mit \* in der Weinkarte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine.

**Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive**

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Filterkaffee / Tee

Das All-In-Angebot endet um 1.00 Uhr.

Nachtzuschlag ab 22.00 Uhr € 80,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Preis pro Person € 159,00



**ALL-INKLUSIV-ANGEBOT SPEZIAL (AB 15.00 UHR)**  
**DER LIEBLING UNSERER BRAUTPAARE**

**Aperitif / Fingerfood**

J. Oppmann Sekt Cuvée

Sun-Shine- alkoholfreier Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches

3 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

**Kaffee & Tee**

**Menü**

Hausgeräucherter Lachs an Honig-Dill-Senfauce mit kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet

€ 12,-

Aschbacher Hochzeitssuppe

€ 10,-

Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

€ 12,-

Haselnuss-Krokant-Parfait mit eingelegten Sauerkirschen

Im Anschluss gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Das Menü dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.

**Weine inklusive**

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, die mit \* in der Weinkarte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine.

**Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive**

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten/Tee

Das All-In-Angebot endet um 2.00 Uhr. Um 02.30 Uhr muss der Raum leer sein. Nachtzuschlag ab 22.00 Uhr € 80,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Preis pro Person € 179,00



**ALL-INKLUSIV-ANGEBOT „WÜNSCH DIR WAS“ (AB 15.00 UHR)**  
DAS ALL-IN PAKET MIT VIELEN WAHLMÖGLICHKEITEN UM IHRE TRAUMHOCHZEIT NOCH INDIVIDUELLER ZU GESTALTEN

**Aperitif / Fingerfood**

Wählen Sie Ihren Aperitif von unserer Karte (maximal 3 Alternativen)  
z.B. Lillet Wild Berry, kleine Tegernseer Hell, alkoholfreier Fruchtcocktail  
3 Stück Fingerfood zur freien Wahl pro Person  
z.B. Canapée mit Lachstatar und Creme fraîche, Mini-Blätterteigtaschen,  
kleine Quiche Lorraine

**Kaffee & Tee**

**Menü**

4-Gang Menü zur freien Wahl aus unseren Menüvorschlägen, inklusive 2 Hauptgerichten zur Wahl

z.B.

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce,  
kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet

oder

Aschbacher Hochzeitssuppe

oder

Medaillon vom rosa gebratenen bayerischen Rinderfilet an Madeirajus  
mit Bohnen-Speckgemüse und Rosmarinkartoffeln  
oder

Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrisotto und sautiertem grünem Spargel

oder

Aschbacher Dessertvariation  
(nach Ihren Wünschen kombiniert)

Als Mitternachtssnack gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney oder eine pikante Gulaschsuppe jeweils für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

**Weine inklusive**

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, bis zu € 49,00.  
Bitte wählen Sie 2 Weine.

**Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive**

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten / Tee

Das All-In-Angebot endet um 2.00 Uhr. Um 02.30 Uhr muss der Raum leer sein.  
Nachzuschlag ab 22.00 Uhr € 80,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Preis pro Person € 195,00

**Cocktails auf Wunsch inklusive**

von 22.00 – 2.00 Uhr für zusätzlich € 14,00 pro (pro gemeldete Person, 3 Tage vor der Hochzeit)

(Wodka Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre)



## ALL-IN ANGEBOTE

### **ALL-INKLUSIV-ANGEBOT PREMIUM (AB 15.00 UHR)**

**DAS ALL-IN PAKET FÜR GENIEßER**

#### **Aperitif / Fingerfood**

Moët & Chandon Impérial, PriSecco alkoholfrei prickelnd „Aecht Bitter“ von Jörg Geiger, kleine Tegernseer Hell (Alternativen beim Aperitif jederzeit möglich)

3 Stück Fingerfood pro Person zur Wahl aus unseren Vorschlägen

#### **Kaffee & Tee**

#### **Menü**

6-Gang Premium-Menü

Drei gebackene Riesengarnelen auf Mango-Curry-Gurkensalat und Korianderpesto

500€

Tomatenessenz mit gebratener Jakobsmuschel

500€

In Aromaten gebratener Atlantik-Seeteufel auf Safranrisotto

500€

Aperol Sprizz Sorbet

500€

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet an Madeirajus,  
mit sautiertem grünen Spargel und Kartoffelterrine

500€

Aschbacher Dessertvariation

(Menü dient als Beispiel, Änderungen sind möglich)

Im Anschluss gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Baguette, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste und Currywurst mit Baguette.

(Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

#### **Weine inklusive**

Wählen Sie gerne 2 verschiedene Weine von unserer Weinkarte bis € 60,00 die Flasche.

#### **Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive**

alle Biere, Wasser, Hugo, Aperol Sprizz, o.ä., alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten/Tee und 2 Spirituosen p. P.

Das All-In-Angebot endet um 2.00 Uhr. Um 02.30 Uhr muss der Raum leer sein.

Nachtzuschlag ab 22.00 Uhr – 2.30 Uhr € 80,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Preis pro Person € 269,00

**Cocktails auf Wunsch inklusive** von 22.00 – 2.00 Uhr für zusätzlich € 14,00 pro Person (pro gemeldete Person, 3 Tage vor der Hochzeit)

(Wodka Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre)





KINDER  
-SPEISE  
-KARTE

**KINDERSPEISEKARTE (FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)**

	€
Portion Pommes	3,80
Spätzle mit Rahmsauce	4,30
Kleiner Gemüseteller mit Kartoffeln	6,90
Paniertes Kalbsschnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites	13,50
Kindereisbecher „Harlekin“ 1 Kugel Vanille & Schokolade mit einer Waffel und Smarties	4,20



KUCHEN  
& TORTEN

<b>TORTEN &amp; KUCHEN</b>	<b>STÜCKE</b>	<b>€</b>
<b>(BESTELLUNG VON KUCHEN UND TORTEN MIT 5 TAGEN VORLAUF)</b>		
Altbayrische	12 à € 5,30	63,60
Gedeckter Apfelkuchen	10 à € 5,20	52,00
Apfelschmand	12 à € 5,30	63,60
Beerenschmand	10 à € 5,20	52,00
Eierlikörsahne (Glutenfrei)	12 à € 5,30	63,60
Eierlikörkranz	10 à € 5,20	52,00
Erdbeerkuchen	12 à € 5,30	63,60
Erdbeerjoghurt	12 à € 5,30	63,60
Frankfurter Kranz	12 à € 5,40	64,80
Heidelbeer Käsekuchen	12 à € 5,30	63,60
Himbeerkuchen	12 à € 5,30	63,60
Johannisbeer-Baiser; Saisonal: Rhabarber	10 à € 5,20	52,00
Joghurtsahne	12 à € 5,30	63,60
Käsesahne	12 à € 5,30	63,60
Käsekuchen	10 à € 5,20	52,00
Käsekuchen mit Aprikosen	12 à € 5,40	64,80
Kirschbutterstreusel	10 à € 5,20	52,00
Mohn-Apfelstreusel	10 à € 5,20	52,00
Mohnsauerkirchsahne	12 à € 5,30	63,60
Mohnkirschkuchen	10 à € 5,20	52,00
Mohn Quarkkuchen	10 à € 5,20	52,00
Nussbuttercreme	12 à € 5,40	64,80
Nuss Krokant Sahne	12 à € 5,40	64,80
Panna Cotta; Wahlweise: Natur oder Erdbeer	12 à € 5,20	62,40
Prinzregententorte mit Alkohol	12 à € 5,40	64,80
Punschtorte	12 à € 5,40	64,80
Pfirsich Joghurt Mohnsahne	12 à € 5,30	63,60
Rüblkuchen Vegan	10 à € 5,20	52,00
Russischer Zupfkuchen	10 à € 5,20	52,00



## KUCHEN & TORTEN

### TORTEN & KUCHEN

(BESTELLUNG VON KUCHEN UND TORTEN MIT 5 TAGEN VORLAUF)

	STÜCKE	€
Spanische Vanille	12 à € 5,40	64,80
Schwarzwälderkersch	12 à € 5,40	64,80
Schwedischer Apfelkuchen	10 à € 5,20	52,00
Schokosahne - Birne	12 à € 5,40	64,80
Schokosahne - Vollmilch Banane	12 à € 5,40	64,80
Schokoladentarte (Glutenfrei)	10 à € 5,20	52,00
Tiroler Birne	10 á € 5,20	52,00
Tiramisu	12 à € 5,30	63,60
Vegane Mangokokossahne	12 à € 5,30	63,60
Vegane Schokokirschsahne	12 à € 5,30	63,60
Walnuss Karamell (Glutenfrei)	10 á € 5,30	53,00
Zitronensahne	12 à € 5,30	63,60
Zwetschgendatschi vom Blech	Stück à	5,20

### HOCHZEITSTORTEN

#### UNSERE EMPFEHLUNGEN

Cafe Giulia  
Willy-Messerschmitt-Straße 6  
82024 Taufkirchen  
Telefon: 089/66 560 500  
Per Mail: [info@cafe-giulia.de](mailto:info@cafe-giulia.de)

Alexa von Harder, Konditorei & Patisserie  
Ismaninger Straße 50  
81675 München  
Telefon: 089/939 28123  
Per Mail: [cakery@alexavonharder.com](mailto:cakery@alexavonharder.com)



## ZIMMERLISTE – ASCHBACHER HOF

Nr.	EZ/DZ	Kategorie	Beschreibung	Preis in €			
				EZ	DZ	3 P.	4 P.
<b>Zimmer Stammhaus 1. Stock:</b>							
11	DZ	Superior	Couch, Bett im Vorraum, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	140	185	225	265
12	DZ	Standard	Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	120	165	-	-
13	DZ	Komfort	Couch, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche, Bad mit Fenster	130	175	215	255
14	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Westen, Dusche, Bad mit Fenster	120	165	-	-
15	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Westen, Dusche, Bad mit Fenster	120	165	-	-
<b>Zimmer Stammhaus 2. Stock:</b>							
21	DZ	Superior	Couch, Bett im Vorraum, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	140	185	225	265
22	DZ	Superior	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche, Bad mit Fenster	140	185	225	-
23	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, ohne Balkon, Westen, Dusche, Bad mit Fenster	120	165	-	-
24	DZ	Standard	Schreibtisch, ohne Balkon, Norden, Dusche, Bad mit Fenster	120	165	-	-
<b>Zimmer Haupthaus 1. Stock: Zimmer über dem Saal (Empfang Babyphone)</b>							
31	DZ	Komfort	Sessel, Schreibtisch, ohne Balkon, Südosten, Dusche, Bad mit Fenster	130	175	-	-
32	DZ	Standard	Couch, Schreibtisch, Balkon, Nordosten, Dusche, Bad mit Fenster	120	165	-	-
33	DZ	Komfort	Couch, Schreibtisch, Balkon, Norden, Dusche	130	175	215	255
34	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Osten, Dusche	120	165	-	-
35	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Osten, Dusche	120	165	-	-
36	DZ	Komfort	Couch, Schreibtisch, Balkon, Südosten, Dusche, Bad mit Fenster	130	175	-	-
37	DZ	Superior	Couch, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	140	185	225	265
<b>Zimmer Haupthaus 2. Stock: Zimmer über dem Saal</b>							
41	DZ	Standard	Sessel, Schreibtisch, Balkon, Norden, Dusche	120	165	-	-
42	DZ	Standard	Schreibtisch, ohne Balkon, Osten, Dusche	120	165	-	-
43	DZ	Standard	Schreibtisch, ohne Balkon, Osten, Dusche	120	165	-	-
44	DZ	Superior	Couch, Schreibtisch, Balkon, Süden, Dusche	140	185	225	265

Zimmerpreise inklusive Frühstücksbuffet. Alle Zimmer verfügen über Full-HD Flatscreens.

Der Aufzug bringt Sie bis in den 1. Stock

Die unterschiedlichen Preise hängen mit der Größe und Lage des Zimmers zusammen.

Mit dem Erscheinen neuer Zimmerpreise, verlieren diese automatisch ihre Gültigkeit.

Es kann zu einer Preisanpassung kommen. Stand: 01.07.2024



Unsere  
Empfehlung

#### FLORISTEN:

Gärtnerei Baumeister  
Altenburg 14, 83620 Feldkirchen-Westerham  
Tel. 08063-345, [www.gaertnerei-baumeister.de](http://www.gaertnerei-baumeister.de)

DAS BLÜHENDE ATELIER  
Südliche Münchner Straße 18, 82031 Grünwald  
Tel. 0176-82152084, [www.das-bluehende-atelier.de](http://www.das-bluehende-atelier.de)

#### FOTOGRAF/VIDEOGRAF:

Radmila Kerl  
Birkenleiten 41, 81543 München  
Tel. 089-44119982, [info@radmilakerl.de](mailto:info@radmilakerl.de), [www.radmilakerl.de](http://www.radmilakerl.de)

Stefanie Hartl, Hey Lovely  
Tel. 0173-1606888, [steffi@heylovely.de](mailto:steffi@heylovely.de), [www.heylovely.de](http://www.heylovely.de)

WINGMEN Media  
Lärchenstraße 7, 83253 Rimsting  
Tel. 0162-6461144, [www.wingmenmedia.de](http://www.wingmenmedia.de)

#### DJ/BAND:

DJ Bernd, Bernd Konnerth  
Tel. 089-1596500 oder 0179-3924186, [www.dejay-bernd.de](http://www.dejay-bernd.de)

DJ Frankie, Frank Reinecke  
Tel. 08066-884185 oder 0171-3480513, [www.frankie.cc](http://www.frankie.cc)

Schubiduo, Michael Fasiloglu  
2 - 3 Musiker, niveauvolle Tanzmusik, gepflegte Hintergrundmusik  
Tel. 089-849260 oder 0172-8503277, [www.schubiduo.de](http://www.schubiduo.de)

Jenny Strasburger mit Band (oder Solo für die Kirche), geniale Stimme  
Tel. 0178-5366933, [www.jen-music.de](http://www.jen-music.de), [jenny@strasburger.de](mailto:jenny@strasburger.de)

SM!LE, Michael Gans  
3 - 7 Musiker, Soul, Dinner-, Lounge- und Partymusik  
Tel. 089-38102637 oder 0171-2627562, [www.smiletheband.com](http://www.smiletheband.com)

Dirty Tones, Erich Rohn  
5 Musiker  
Tel. 09423 / 902093 [info@dirtytones.de](mailto:info@dirtytones.de), [www.dirtytones.de](http://www.dirtytones.de)

Neben der richtigen Lokation sind der Florist, DJ oder Band und Fotograf sicher die wichtigsten Eckpfeiler Ihrer Traumhochzeit.

Weitere Empfehlungen erhalten Sie bei einer festen Buchung im zweiten Teil unserer Hochzeitsmappe.

