

Menü- und Büfettvorschläge

Sehr geehrter Gast,

von Konferenzen über Seminare, Familienfeste, Hochzeiten bis hin zu Betriebsfeiern bietet Ihnen das Posthotel Hofherr in Königsdorf den richtigen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten, hierfür können Sie jederzeit, unter Tel. 08179 / 5090 einen Termin vereinbaren.

Im Posthotel finden Ihre Gäste Platz zum Übernachten, um dann am nächsten Tag ausgeruht und ausgeschlafen die Heimreise antreten zu können.

Selbstverständlich ist es auch möglich, den Aufenthalt zu verlängern. Sie finden in dieser Mappe Anregungen und Hilfe rund um Ihre Veranstaltung.

Die angegebenen Preise enthalten alle die derzeit geltende 19% MwSt.

Die Auflistung unserer Servicegebühren finden Sie in der Mappe.

Das Hofherr – Team würde sich freuen, Sie bei uns im Hause begrüßen zu dürfen.

Vorspeisen:

<i>Lachstartar auf Rucola mit Senf-Dillsoße und Kartoffelrösti</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Reiberdatschi</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Blattsalate der Saison mit Räucherlachsstreifen</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Kräutersalat mit gebratenem Zanderfilet und Speck</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Blattsalate mit gebratenen Entenbrüstchen und Balsamicodressing</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Hausgeräucherter Schinken mit Blattsalat und Melonenperlen, dazu geriebenen Bergkäse</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Roastbeef Röllchen mit Kräuter-Frischkäse gefüllt, garniert mit Pflücksalat und Balsamicodressing</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Feldsalat mit Brot-Speckkrusteln, Balsamicodressing und Baguette</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Carpaccio vom Königsdorfer Weiderindfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	<i>10,50 €</i>

Suppen:

<i>Kraftbrühe mit Grieß-Speckknödel</i>	4,20 €
<i>Festtagssuppe (Hochzeits-, Geburtstagssuppe, ...)</i>	4,80 €
<i>Pfannkuchensuppe</i>	4,00 €
<i>Leberspätzle - oder Brätspätzlesuppe</i>	4,00 €
<i>Bratstrudelsuppe</i>	4,00 €
<i>Leberknödelsuppe</i>	4,50 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	4,20 €
<i>Basilikumsuppe mit Käseschöberl</i>	4,80 €
<i>Wildrahmsuppe mit Kastaniennockerl</i>	5,20 €
<i>Karotten-Ingwersuppe mit Chili</i>	4,00 €
<i>Kürbissuppe mit Kernöl (August-Dezember)</i>	4,00 €
<i>Spargelcremesuppe mit Mandeln (April-Januar)</i>	4,20 €

Hauptgerichte

*Vom Bachberghof-Schwein
aus Feldkirchen-Westerham:*

<i>Bayrisches Cordon Bleu gefüllt mit Obazda, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Mariniertes Schweinefilet, im Ganzen gebraten mit Pfefferrahmsoße und Kräuterspätzle</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Hofherr's Schmankerlteller (Grillente und Spanferkel) mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Schwäbischer Spätzleteller mit Schweinefilet, hausgemachten Käsespätzle und Röstzwiebeln</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Schweinefilet mit Schinken und Salbei gefüllt, mit Parmesanhülle, Natursoße, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel</i>	<i>18,20 €</i>
<i>Knuspriges Spanferkel mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Hochzeitsbraten vom Kalb und Schwein mit Kartoffelknödel, Semmelknödel</i>	<i>14,90 €</i>

Vom Tauern-Lamm:

<i>Gegrillter Lamnbraten mit Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel</i>	<i>19,50 €</i>
---	----------------

Vom Königsdorfer-Milchkalb:

<i>Kalbsroulade mit Pfifferlingen und Gemüse gefüllt, dazu Kartoffelpüree und Blattwirsing</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Kalbsrahmbraten mit Egerlinge in Rahm, Butterspätzle und Gemüse der Saison</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Salatteller</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Portion Kalbshaxe (ausgelöst) mit Semmelknödel und Salatteller</i>	<i>17,50 €</i>

Vom Königsdorfer Weiderind

<i>Zart geschmorter Burgunderbraten mit Butterspätzle und Gemüse der Saison</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln und Rahmwirsing</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Rinderroulade mit Kräuterfüllung, dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Geschnetzeltes von der Rinderlende in Pfefferrahm, dazu Kartoffelrösti und Blattspinat</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Lendensteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel</i>	<i>21,50 €</i>

Bayerisches Geflügel vom Lugeder:

<i>¼ bayerische Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Cordon bleu vom Truthahn mit Pommes frites und gemischtem Salatteller</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Entenbrüstchen mit Steinpilzen und Gemüse gefüllt, dazu Kartoffel-Topfenockerl und Blattwirsing</i>	<i>22,80 €</i>

Fisch:

<i>Zanderfilet in Butter gebraten mit Hummersoße und Gemüsereis</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Saiblingsfilet in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Pochiertes St. Petersfischfilet in Rieslingsoße, mit Wildreis und Broccoli</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Lachs und Frischkäse gefüllt, dazu Wildreis und Blattspinat</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Fischteller mit Zander, Lachs und Forelle dazu Rieslingsoße und Wildgemüsereis</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Mangmühler Forellenfilet in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller</i>	<i>18,90 €</i>

Schussfrisches Wild aus heimischen Wäldern:

<i>Hirschbraten mit Trollingersoße, Butterspätzle, Speck-Rosenkohl und Preiselbeeren</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Rehulasch mit Semmelknödel und Apfelblaukraut</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Hirschschnitzel in der Mandelkruste mit Kartoffelrösti, Broccoli und Wildsoße</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Cordon Bleu von der Hirschlende mit Beeren-Pfeffersoße und Spinatspätzle</i>	<i>23,50 €</i>

Vegetarisch:

<i>Tiroler Pressknödel auf frischem Marktgemüse</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Spinatnockerl in Käserahm mit glasierten Karotten</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Zucchini gefüllt mit Gemüserais und Käse überbacken</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Hausgemachte Gemüselasagne auf Rucola</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Gemüsemaultaschen mit Egerlinge in Rahm und Salatgarnitur</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Steinpilz-Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Kärntner Spinatnudeln im Bierteige gebacken mit Kräuterdip und Salatgarnitur</i>	<i>10,20 €</i>

Vegan:

<i>Zucchini Lasagne mit Tomatensalat</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Italienischer Auflauf mit Joghurdip und Feldsalat</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Rote Paprika mit Duftreis-Gemüsecurry gefüllt, dazu Kurkumasofe mit Blattspinat</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Hausgemachter Moussaka-Auflauf mit Blattsalaten</i>	<i>10,90 €</i>

Desserts:

<i>Gemischte Beerengrütze mit Bauernhof – Tonkabohneneis vom Beindlhof</i>	4,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen oder heißen Himbeeren und Sahne</i>	5,00 €
<i>2 Stück Zimt-Apfelkücherl mit Vanilleeis</i>	5,00 €
<i>im Glas: Bayerische Creme mit Himbeersoße</i>	5,80 €
<i>Hofherr's Dessertvariation: Mousse au chocolat weiß oder braun, Eis vom Beindlhof, Früchtégarnitur und Parfait</i>	9,60 €
<i>Hausgemachtes Weißbier tiramisu mit weißer Schokolade und Beerensoße</i>	6,20 €
<i>Hausgemachte weiße Mousse au chocolat mit Himbeersoße und Früchten garniert</i>	7,90 €
<i>Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet vom Beindlhof</i>	6,00 €
<i>Walnußeis mit Eierlikör und Sahne</i>	5,00 €
<i>Hofherr's Millirahmstrudel mit Vanillesoße und Sahne</i>	5,50 €

Kalt - Warmes bayerisches Büffet

ab 20 Personen

pro Person 45,00 €

Kalt:

*Regensburger-Wurstsalat
hausgemachte Tafelspitzsülze mit Kräuterquark
Schinkenspeck, Kaminwurzeln, Leberkäs,
Knödelscheiben in Essig und Öl
Radi und Radieserl
Krautsalat und Kartoffelsalat
Weggerl, Brezn und „Tölzer Land“ Brot*

Warm:

*Kalbshaxe im Ganzen gebraten
Krustenbraten,
Semmel- und Kartoffelknödel
Schupfnudeln, Reiberdatschi,
Apfel-Blaukraut, Sauerkraut*

Nachspeisen:

*Millirahmstrudel mit Vanillesoße und Sahne
Obazda mit Zwiebeln und Hausbrot*

Kalt – Warmes Büffet

ab 20 Personen

pro Person 49,00 €

Kalt:

*Roastbeef mit Remouladensoße
gefüllte Eier,
Entenbrüstchen mit Sc. Cumberland
Cocktailtomaten mit Mozarellabällchen
Garnelen im Gemüsebett mit Zitrone
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*

Warm:

*Hirschkalbsbraten mit Trollingersoße
Forellenfilet in Butter gebraten, mit Rieslingsoße*

dazu gibt's:

*Butterspätzle, Semmelknödel, Reis
Apfelblaukraut, Gemüse der Saison*

Nachspeise:

*Topfenfruchtknödel,
in kleinen Gläsern: Bayrisch Creme, frischer Obstsalat
Vanillesoße, Himbeersoße, Schokoladensoße*

Italienisches Buffet

ab 20 Personen

pro Person 48,00 €

Kalt:

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dillsoße
Shrimps- Meeresfrüchtecocktail
Rucola mit Balsamicodressing und Parmesan
Auswahl von italienischen Schinken und Salami
Mariniertes Gemüse
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*

Warm:

*Gebratenes Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken gefüllt,
im Parmesanmantel
dazu Spagethini mit Tomatensoße
gegrilltes Lachssteak mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat*

Nachspeise:

*Tiramisu, Stracciatellaeis
Käsebrett mit
italienischen Hart- und Weichkäsespezialitäten
Ciabatta und Weißbrot*

Festmenü / Geburtstagsmenü

pro Person 42,00 €

*Kraftbrühe
mit Bratstrudeln*

*Verschiedene Blattsalate der Saison
mit Kirschtomaten und gebratenen Schwammerl,
dazu Balsamicodressing und Baguette*

*Zart geschmorter Hirschkalbsbraten
mit Wacholderrahmsoße und Butterspätzle,
dazu Speckbohnen und Preiselbeeren*

oder

*Zanderfilet in Butter gebraten
mit Gemüsereis
und Rieslingsoße*

*Bayrische Creme
mit Himbeersoße und Sahne*

Auszug aus unserer Getränkekarte

Biere vom Hofbräuhaus Traunstein

<i>Helles</i>	0,5	3,50
<i>Weißbier</i>	0,5	3,50

Alkoholfreie Getränke

<i>Wasser mit Sprudel</i>	0,5	3,00
<i>Wasser ohne Sprudel</i>	0,5	3,10
<i>Wasser</i>	0,75	4,60
<i>Schorlen</i>	0,5	3,10

Schnäpse aus der hauseigenen Brennerei

<i>Willi</i>	2 cl	2,80
<i>Obstler</i>	2 cl	2,40

Kaffeespezialitäten von Dallmayr

<i>Tasse Kaffee</i>		2,10
<i>Espresso</i>		2,10
<i>Cappuccino</i>		2,40

Weine

<i>Flasche Weißwein</i>	0,75	ab 23,50
<i>Flasche Rotwein</i>	0,75	ab 23,80

Räumlichkeiten für Ihre Feierlichkeiten aller Art!

Gaststube / Biergarten:

Unsere verschiedenen Stüberl im Gasthof:

- Demmelstube im EG
18 Personen an einer Tafel / bis 25 Personen an Einzeltischen
- Posthalterstube im 1. Obergeschoß
bis 40 Personen an Einzeltischen / 25 Personen an einer Tafel
- Zirbelstube im 1. Obergeschoß
bis 18 Personen an einer Tafel / bis 25 Personen an Einzeltischen
- Grüne Stube im 1. Obergeschoß
bis 18 Personen an einer Tafel / bis 35 Personen bei Einzeltischen

Postsaal:

Für Ihre Hochzeit oder andere größere Feiern bis zu 180 Personen bei Tischreihen mit Tanzfläche und Bühne für Musik

Bei runden Tischen bis zu 110 Personen mit Tanzfläche und Bühne für Musik

Unsere Räumlichkeiten im Hotel

- König-Ludwig-Stüberl

Für Feiern von 25 bis zu 33 Personen

- Postillion

Für Feiern von 35 bis zu 70 Personen

} Zusammen bis
zu 100 Personen

- Atrium

Ab 25 bis 50 Personen ist es möglich runde Tische oder längliche Tischreihen aufzustellen.

Sollten Sie unser Atrium für Ihre Feierlichkeiten ausschließlich zum Aperitif buchen, werden 250€ Raummiete berechnet.

Im Posthotel können wir Ihnen die Speisen in Form eines Buffets anbieten, wobei es möglich ist die Suppe und das Dessert zu servieren.

Informationen

Gedeck:

Stoffservietten, weiße Tischdecken,
Blumenvasen und Menükarten 3,00 € pro Person

Kuchengedeck:

Für mitgebrachten Kuchen 2,00 € pro Person

Blumenschmuck:

Blumengestecke extra auf Wunsch, Preis nach Absprache, je nach Aufwand
auf Bestellung

Stuhlhussen:

Weißer Stuhlhussen 5,00 € pro Person

Bistrotische:

Bistrotische mit weißen Hussen überzogen 5,00 € pro Tisch

Abrechnung:

Die Endabrechnung erfolgt anhand der von Ihnen 2 Tage im Vorfeld gemeldeten
Personenzahl.

Bei mehr Personen, erhöht sich die Anzahl der zu berechnenden Personen.

Rücktrittsversicherung Hochzeitsfeier:

Es besteht die Möglichkeit eine Rücktrittsversicherung für Ihre Hochzeitsfeier
im Vorfeld abzuschließen. z.B.

<https://www.hmr.de/reiseversicherungen/ruecktrittsversicherungen/hochzeitsfeier-ruecktrittsversicherung>

Raummieten:

Ritterkeller für die Brautentführung 200,00 €

Ritterkeller für unter 70 Personen 250,00 €

Atrium nur für den Aperitif 250,00 €

Atrium zum Feiern je nach Personenzahl ab 25 Personen 300,00 €

Postsaal zum Feiern je nach Personenzahl ab 70 Personen 400,00 €

Postsaal zum Feiern unter 70 Personen 500,00 €

König-Ludwig-Stüberl 100,00 €

Postillionstüberl 200,00 €

König-Ludwig- und Postillionstüberl zusammen 300,00 €

Zum Aperitif mit Stehtischen ist das Atrium für bis zu 110 Personen geeignet,
bei schönem Wetter mit Terrasse bis zu 160 Personen.

Atrisana Hofherr's Beauty- und Vitalstudio

Lassen Sie sich an einem Ihrer schönsten Tage im Leben von uns verwöhnen.

Beauty-Angebot für die Braut

Sie erhalten ein komplettes Hochzeits-Make-up nach Ihren Wünschen und Vorstellungen mit einer Maniküre.

Unsere Kosmetikerin arbeitet mit hochwertigen Produkten.

In unserem Hochzeitspaket ist enthalten:

- *ein Probe-Make-up*
(Beratungsgespräch & ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Make-up)
- *Make-up am Hochzeitstag*
- *Maniküre inkl. Lack auf Wunsch auch mit UV-Lack*

Wir beraten Sie gerne!

125,00 €

165,00 € inkl. UV-Lack

Beauty – Angebot für den Bräutigam

Auch für den Bräutigam haben wir ein spezielles Angebot.

Es umfasst:

- *eine Maniküre für gepflegte Männerhände*
- *eine „Frische-Kick“ Gesichtsbehandlung (ca. 30 min.)*

85,00 €

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen auch folgende Übernachtungsmöglichkeiten an:

Wir haben insgesamt 60 Zimmer für Sie zur Verfügung

Gasthof (2 Sterne, über dem Restaurant gelegen)

<i>Einzelzimmer „Jochberg“</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Doppelzimmer „Hoher Bichl“</i>	<i>70,00 €</i>
<i>Doppelzimmer „Brauneck“</i>	<i>85,00 €</i>

Gästehaus (4 Sterne)

<i>Einzelzimmer „Blomberg“</i>	<i>95,00 €</i>
<i>Doppelzimmer „Zugspitz“</i>	<i>141,00 €</i>

Posthotel (4 Sterne)

<i>Einzelzimmer „Herzogstand“</i>	<i>95,00 €</i>
<i>Doppelzimmer „Watzmann“</i>	<i>141,00 €</i>
<i>Zweibettzimmer „Zwiesel“</i>	<i>130,00 €</i>
<i>Familienzimmer „Karwendel“ (2 getrennte Schlafzimmer)</i>	<i>152,00 € (für 2 Pers.) 42,00 € für jede weitere Person</i>

Alle Preise verstehen sich pro Nacht und Zimmer inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet

Genießen Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit feinen Schmankerln aus unserer hauseigenen Metzgerei, sowie ausgewählten Spezialitäten.

Gerne bieten wir auch Ihren externen Gästen an, am nächsten Morgen bei uns zu frühstücken.

(Um Reservierung wird gebeten.)

14,00 € pro Person