

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.

Wir freuen uns sehr Sie und Ihre Gäste in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

*Ihre Familie Hofherr
und das Team vom Posthotel*

Vorspeisen:

*Lachstatar auf Rucola mit Senf-Dillsoße
und Kartoffelrösti*

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Reiberdatschi

Blattsalate der Saison mit Räucherlachsstreifen

Kräutersalat mit gebratenem Zanderfilet und Speck

*Blattsalate mit gebratenen Entenbrüstchen
und Balsamicodressing*

*Hausgeräucherter Schinken mit Blattsalat
und Melonenperlen dazu geriebenen Bergkäse*

*Roastbeef Röllchen mit Kräuter-Frischkäse gefüllt,
garniert mit Pflücksalat und Balsamicodressing*

*Feldsalat mit Brot-Speckkrusteln
dazu Balsamicodressing und Baguette*

*Carpaccio vom Königsdorfer Weiderindfilet
mit Rucola und gehobeltem Parmesan*

Suppen:

Kraftbrühe mit Grieß-Speckknödel

Festtagssuppe (Hochzeits-, Geburtstagssuppe, ...)

Pfannkuchensuppe

Leberspätzle- oder Brätspätzlesuppe

Bratstrudelsuppe

Leberknödelsuppe

Tomatencremesuppe

Basilikumsuppe mit Käseschöberl

Wildrahmsuppe mit Kastaniennockerl

Karotten-Ingwersuppe mit Chilli

Kürbissuppe mit Kernöl (August-Dezember)

Spargelcremesuppe mit Mandeln (April-Januar)

Hauptgerichte:

vom Bachbergerhof-Schwein aus Feldkirchen-Westerham:

*Bayerisches Cordon Bleu gefüllt mit Obazda
dazu Rosmarinkartoffeln*

*Mariniertes Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Pfefferrahmsoße und Kräuterspätzle*

*Hofherr's Schmankerlteller (Grillente und Spanferkel)
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut*

*Schwäbischer Spätzleteller mit Schweinefilet,
hausgemachten Käsespätzle und Röstzwiebeln*

*Schweinefilet mit Schinken und Salbei gefüllt in der Parmesanhülle
dazu Natursoße, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel*

*Knuspriges Spanferkel
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut*

*Hochzeitsbraten vom Kalb und Schwein
mit Kartoffelknödel und Semmelknödel*

vom Tauern-Lamm:

*Gegrillter Lammbraten mit Bratkartoffeln
und Bohnen im Speckmantel*

vom Königsdorfer-Milchkalb:

*Kalbsroulade mit Pfifferlingen und Gemüse gefüllt
dazu Kartoffelpüree und Blattwirsing*

*Kalbsrahmbraten mit Egerlingen in Rahm,
Butterspätzle und Gemüse der Saison*

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites und Salatteller*

*Portion Kalbshaxe (ausgelöst)
mit Natursoße und Semmelknödel*

*Kalbsrahmschnitzel
mit Butterspätzle und Mischgemüse*

vom Königsdorfer Weiderind:

*Zart geschmorter Burgunderbraten
mit Butterspätzle und Gemüse der Saison*

*Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße
dazu Salzkartoffeln und Rahmwirsing*

*Rinderroulade mit Kräuterfüllung
dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse*

*Geschnetzeltes von der Rinderlende in Pfefferrahm
dazu Kartoffelrösti und Blattspinat*

*Lendensteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin
und Bohnen im Speckmantel*

Bayerisches Geflügel vom Lugeder:

¼ Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Cordon Bleu vom Truthahn mit Pommes frites oder Bratkartoffeln

*Entenbrüstchen mit Steinpilzen und Gemüse gefüllt
dazu Kartoffel-Topfennockerl und Blattwirsing*

Fisch:

Zanderfilet in Butter gebraten mit Hummersoße und Gemüserieis

Bachsaiblingsfilet in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln

Pochiertes St. Petersfischfilet in Rieslingsoße mit Wildreis und Brokkoli

*Gebratenes Zanderfilet mit Lachs und Frischkäse gefüllt
dazu Wildreis und Blattspinat*

*Fischteller mit Zander, Lachs und Forelle
dazu Rieslingsoße und Wildgemüserieis*

Mangmühler Forellenfilet in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln

***Auf Wunsch können Sie bei allen Gerichten
einen Beilagensalat dazu bestellen.***

Schussfrisches Wild aus heimischen Wäldern:

*Hirschbraten mit Trollingersoße, Butterspätzle,
Speck-Rosenkohl und Preiselbeeren*

Rehulasch mit Semmelknödel und Apfelblaukraut

*Hirschschnitzel in der Mandelkruste
mit Kartoffelrösti, Brokkoli und Wildsoße*

*Cordon Bleu von der Hirschlende
mit Beeren-Pfeffersoße und Spinatspätzle*

Vegetarisch:

Tiroler Kaspressknödel auf frischem Rahmwirsing

Spinatnockerl in Käserahm mit glasierten Karotten

Zucchini gefüllt mit Gemüsereis und Käse überbacken

Hausgemachte Gemüselasagne auf Rucola

Gemüsemaultaschen mit Egerlingen in Rahm und Salatgarnitur

Steinpilz-Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan

*Kärntner Spinatnudeln im Bierteig gebacken
mit Kräuterdip und Salatgarnitur*

Vegan:

Zucchini-Lasagne mit Tomatensalat

Italienischer Auflauf mit Joghurdip und Feldsalat

*Rote Paprika gefüllt mit Duftreis-Gemüsecurry
dazu Kurkumasoße und Blattspinat*

Hausgemachter Moussaka-Auflauf mit Blattsalaten

Desserts:

*Gemischte Beerengrütze
mit Bauernhof-Tonkabohneneis vom Beindlhof*

*Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen
oder heißen Himbeeren und Sahne*

2 Stück Zimt-Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne

Bayerische Creme im Glas mit Himbeersoße und Sahne

*Hofherr´s Dessertvariation:
Mousse au chocolat weiß oder braun, Eis vom Beindlhof,
Früchtégarnitur und Parfait*

*Hausgemachtes Weißbirtiramisu
mit weißer Schokolade und Beerensoße*

*Hausgemachte weiße Mousse au chocolat
mit Himbeersoße und Früchten garniert*

Gemischter Obstsalat mit Zitronensorbet vom Beindlhof

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

Hofherr´s Millirahmstrudel mit Vanillesoße und Sahne

Hofherr´s Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

*Maracuja-Joghurtcreme
mit weißem Schokoladenmousse und Früchtégarnitur*

*Kaiserschmarrn (mit oder ohne Rosinen)
dazu Apfelmus oder Vanilleeis*

Kalt - Warmes bayerisches Büffet

ab 20 Personen

pro Person 45,00 €

Kalt:

*Regensburger-Wurstsalat
hausgemachte Tafelspitzsülze mit Kräuterquark
Schinkenspeck, Kaminwürzen, 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, Stracciatella Eis

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

Aperitif:

<i>Aperol- Spritz</i>	0,2	5,20
<i>Prosecco</i>	0,1	4,00

Biere vom Hofbräuhaus Traunstein

<i>Helles</i>	0,5	3,60
<i>Weißbier</i>	0,5	3,60

Alkoholfreie Getränke

<i>Wasser mit Sprudel</i>	0,5	3,10
<i>Wasser ohne Sprudel</i>	0,5	3,20
<i>Wasser</i>	0,75	4,70
<i>Schorlen</i>	0,5	3,20

Schnäpse aus der hauseigenen Brennerei

<i>Willi</i>	2 cl	2,90
<i>Obstler</i>	2 cl	2,50

Kaffeespezialitäten von Dallmayr

<i>Tasse Kaffee</i>		2,20
<i>Espresso</i>		2,20
<i>Cappuccino</i>		2,50

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.

Anzahlung:

Um Ihren Hochzeitstermin zu bestätigen wird eine Anzahlung von 500,00 Euro
fällig. 14 Tage vor Ihrer Hochzeit bitten wir um eine Überweisung in Höhe von
2.500 Euro. Beide Anzahlungen werden mit der Endrechnung verrechnet.

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“</i>	<i>152,00 € (für 2 Pers.)</i>
<i>(2 getrennte Schlafzimmer)</i>	<i>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