

# *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 persönlich vor Ort.  
Hierfür können Sie jederzeit, unter Tel. 08179 / 5090 einen Termin vereinbaren.*

*Im Posthotel finden Ihre Gäste Platz zum Übernachten, um nach dem Fest  
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.  
Für weitere Fragen oder Reservierungswünsche stehen wir Ihnen  
selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.*

*Wir würden uns sehr freuen Sie und Ihre Gäste bei uns im Haus  
mit bayerischer Tradition und familiärer Atmosphäre  
begrüßen zu dürfen.*

*Ihre Familie  
Lydia und Hans Hofherr  
sowie das Team vom Posthotel*

## Vorspeisen:

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Reiberdatschi*

*Blattsalate der Saison mit gebratenen Champignons,  
Weißbrotkrusteln und Joghurtdressing*

*Hausgeräucherter Schinken mit Blattsalat  
und Melonenperlen dazu geriebenen Bergkäse*

*Feldsalat mit Brot-Speckkrusteln  
dazu Balsamicodressing und Baguette*

## Suppen:

*Kraftbrühe mit Grieß-Speckknödel*

*Festtagssuppe (Hochzeits-, Geburtstagssuppe, ...)*

*Pfannkuchensuppe*

*Leberspätzle- oder Brätspätzlesuppe*

*Bratstrudelsuppe*

*Leberknödelsuppe*

*Karotten-Ingwersuppe mit Chilli*

*Kürbissuppe mit Kernöl (August-Dezember)*

---

## Hauptgerichte:

*Mariniertes Schweinefilet im Ganzen gebraten  
mit Pfefferrahmsoße und Kräuterspätzle*

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

*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 bayerischen Lamm:

*Gegrillter Lamnbraten mit Bratkartoffeln  
und Bohnen im Speckmantel*

---

*vom Königsdorfer-Milchkalb:*

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

*Kalbsrahmbraten mit  
Butterspätzle und Gemüse der Saison*

*Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Pommes frites und Salatteller*

*Portion Kalbshaxe (ausgelöst)  
mit Natursoße und Semmelknödel*

*vom Königsdorfer Weiderind:*

*Zart geschmorter Burgunderbraten  
mit Butterspätzle und Gemüse der Saison*

*Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße  
dazu Salzkartoffeln und Rahmwirsing*

*Rinderroulade mit Speck-Gurkenfüllung  
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*

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

### *Fisch:*

*Zanderfilet in Butter gebraten mit Hummersoße und Gemüsereis*

*Bachsaiblingsfilet in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln*

*Gebratenes Zanderfilet im Kartoffelmantel auf Linsengemüse*

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

*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*

*Rehgulasch 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*

*Steinpilz-Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan*

## Vegan:

*Zucchini-Lasagne mit Tomatensalat*

*Kichererbsen-Pflanzerl mit Tomaten-Joghurtdip und Feldsalat*

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

*Hausgemachter Moussaka-Lasagne mit Blattsalaten*

---

## Desserts:

*Weißes Kaffeemousse mit Schokoladensahne*

*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*

*Hausgemachtes Weißbirtiramisu  
mit weißer Schokolade und Beerensoße*

*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*

*Schokoküchlein mit Himbeersoße  
dazu Joghurteis und Sahne*

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

---

# *Kalt - Warmes bayerisches Büffet*

*ab 20 Personen*

## **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*

## **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*

## **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*

*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	5,90
<i>Prosecco</i>	0,1	4,60

### Biere vom Hofbräuhaus Traunstein

<i>Helles</i>	0,5	4,20
<i>Weißbier</i>	0,5	4,40

### Alkoholfreie Getränke

<i>Wasser mit Sprudel</i>	0,5	3,90
<i>Wasser ohne Sprudel</i>	0,5	4,20
<i>Wasser</i>	0,75	5,90
<i>Schorlen</i>	0,5	4,30

### Schnäpse aus der hauseigenen Brennerei

<i>Willi</i>	2 cl	4,40
<i>Obstler</i>	2 cl	4,10

### Kaffeespezialitäten von Dallmayr

<i>Tasse Kaffee</i>		2,90
<i>Espresso</i>		2,90
<i>Cappuccino</i>		3,20

### 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

Postsaal:

Für Ihre Hochzeit oder andere größere Feiern bis zu 100 Personen bei Tischreihen mit Tanzfläche und Bühne für Musik

Bei runden Tischen bis zu 100 Personen mit Tanzfläche und Bühne für Musik

### Unsere Räumlichkeiten im Hotel

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

- König-Ludwig-Stüberl

Für Feiern von 25 bis zu 33 Personen

- Postillion

Für Feiern von 35 bis zu 70 Personen

} Zusammen bis  
zu 70 Personen

- Atrium

Zum Aperitif mit Stehtischen für bis zu 100 Personen geeignet, bei schönem Wetter gern auch auf der Terrasse.

Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass um 0.00 Uhr Sperrstunde ist. Sollten Sie eine Musik für Ihrer Feier haben, kann diese bis 0.00 Uhr spielen, muss aber bis 01.00 Uhr mit dem Abbau fertig sein. Sollte dies länger dauern wird ein Nachzuschlag pro angefangene Stunde berechnet.

## Informationen

### Gedeck:

Stoffservietten, weiße Tischdecken,  
Blumenvasen und Menükarten 4,00 € pro Person

### Kuchengedeck:

Für mitgebrachten Kuchen 4,00 € pro Person

### Blumenschmuck:

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

### Stuhlhussen:

Weißer Stuhlhussen 7,00 € pro Person

### Bistrotische:

Bistrotische mit weißen Hussen überzogen 7,00 € 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.hmrv.de/reiseversicherungen/ruecktrittsversicherungen/hochzeitsfeier-ruecktrittsversicherung>

### Raummieten:

Ritterkeller für die Brautentführung 400,00 €

Ritterkeller für unter 70 Personen 500,00 €

Atrium nur für den Aperitif 400,00 €

Postsaal zum Feiern je nach Personenzahl ab 70 Personen 500,00 €

Postsaal zum Feiern unter 70 Personen 600,00 €

König-Ludwig-Stüberl 200,00 €

Postillionstüberl 400,00 €

König-Ludwig- und Postillionstüberl zusammen 500,00 €

## ***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!*

*Preis auf Anfrage*

### ***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.)*

*Preis auf Anfrage*

---

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

***Das Posthotel verfügt insgesamt über  
58 exklusive Wohlfühlzimmer***

***Im Posthotel Hofherr in der 4 Sterne Kategorie***

<i>Standard Einzelzimmer „Blomberg“</i>	<i>ab 99,00 €</i>
<i>Standard Doppelzimmer „Zugspitz“</i>	<i>ab 169,00 €</i>
<i>Superior Einzelzimmer „Herzogstand“</i>	<i>ab 109,00 €</i>
<i>Superior Doppelzimmer „Watzmann“</i>	<i>ab 180,00 €</i>
<i>Superior Zweibettzimmer „Zwiesel“</i>	<i>ab 160,00 €</i>
<i>Superior Familienzimmer „Karwendel“ (2 getrennte Schlafzimmer)</i>	<i>ab 196,00 € (für 2 Pers.) 42,00 € für jede weitere Person</i>

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

*Genießen Sie unser abwechslungsreiches Frühstücksbüffet mit  
hervorragendem Kaffee der Fa. Dallmayr München  
Tee der Fa. Ronnefeldt und Bioteaque aus dem Chiemgau,  
sowie feinste Schmankerl aus unserer hauseigenen Metzgerei  
und unserer Frühstücksküche.*

*Gerne können auch externen Gästen bei uns im Hotel frühstücken  
und somit Ihre Feier am nächsten Morgen  
ob Hochzeit oder Geburtstag einen tollen Ausklang geben.*

*(Um Reservierung wird gebeten)*