

Liebe Gäste,

wir bedanken uns ganz herzlich  
für Ihr Interesse an unserem Haus  
und würden uns sehr freuen,  
Ihre persönliche Feier ausrichten zu dürfen.

Gerne können Sie sich aus  
den vorgeschlagenen Gerichten  
Ihr Wunschmenü zusammenstellen.  
Wünschen Sie eine kleine Auswahlkarte?  
Dann suchen Sie bitte aus unserer Standardkarte  
Ihre Wunschgerichte aus.  
(max. 3 Hauptgerichte)

Wir sind Ihnen selbstverständlich  
dabei behilflich und stehen mit Rat und Tat zur Seite.  
Sollten Sie einen speziellen Wunsch haben,  
der nicht erwähnt wird,  
dann zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen....  
Auch bei der Tischdekoration oder Weinauswahl  
beraten wir Sie natürlich gerne.  
Ihre Familie Kastner & Team



*Menüvorschläge*  
*2021*

**Waldgasthof Buchenhain e. K.**  
**Stefan Kastner**

Am Klettergarten 7 - 82065 Baierbrunn  
Tel. 089-7448840 Fax. 089-7938701  
[www.hotelbuchenhain.de](http://www.hotelbuchenhain.de)  
[info@hotelbuchenhain.de](mailto:info@hotelbuchenhain.de)

## Suppen

Festtagssuppe „Buchenhain“

6

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumcroûtons

7

Wildkraftbrühe mit Pistaziennockerl

7,5

## Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison

6

Geräucherte Fjord-Lachsscheiben  
mit grüner Meerrettichcreme  
und kleinem Salatsträußchen

12

Gebrautes Gemüse (Antipasti)  
mit Serranoschinken und Grissini

13

Rindercarpaccio mit Rucola,  
gehobeltem Grana Padano und Olivenöl

15

## Weine

(Vorschläge)

*Fragen Sie nach unserer Flaschenweinkarte*

## Weißwein

Weißburgunder „Römerberg“ – Poss	0,75l	39
Grüner Veltliner Federspiel „Rotes Tor“ – Franz Hirtzberger	0,75l	38
Pinot Grigio „Porer“ – Alois Lageder	0,75l	29
Chablis1er Cru „Fourchaume“ AOC-Dom.Pinson	0,75l	45

## Rotwein

Black Print – Markus Schneider	0,75l	29
Mephisto – Robert Goldenits	0,75l	55
Morellino di Scansano “Podere 414” DOC – S. Castelli	0,75l	35
Château Sociando Mallet Cru Bourgeois	0,75l	65

## Roséwein

Sancerre Rose AOC – Gerard Millet	0,75l	29
Secret de Leoube ACF – Château Leeoube	0,75l	45

## Aperitif

„Crodino“ Sprizz, alkoholfrei		5,8
„Sanbitter“ Sprizz, alkoholfrei		5,8
Buchenhain Sekt	0,1l	4,1
Prosecco Zardetto	0,1l	4,5
Prosecco Holunder	0,1l	5,1
Kir Buchenhain (Brombeere)	0,1l	5,1
Prosecco Hibiskusblüte	0,1l	6,5
Apérol Sprizz	0,2l	6,9
Campari Orange oder Soda	0,2l	6,9

---

Unser Restaurant (Buchenhain-, Ofen- und Nepomukstube) steht Ihnen komplett ab 100 Personen ohne zusätzliche Raummiete zur Verfügung.

Gerne können Sie auch ab Minimum 50 Personen das Restaurant komplett für sich allein nutzen, dann berechnen wir zusätzlich 30,00 € pro fehlender Person

Blumengestecke: ab € 30/Stück  
Nachtpauschale ab Mitternacht: € 100 /Stunde  
(bis max. 2:00 Uhr)  
Beamer-Verleih: €10/ Stunde  
Leinwand: kostenlos  
Dekoration wird je nach Aufwand berechnet

Stornobedingungen:  
Ihre Feier kann bis 2 Wochen vorher kostenlos storniert werden, danach werden Ihnen € 25 pro Person in Rechnung gestellt.



## Hauptgerichte

### Vegetarisch und Fisch

(auch Vegan ist auf Anfrage möglich)

Käsespätzle mit Sennkäse  
von der Natur-Käserei Tegernsee  
mit Röstzwiebeln  
(vegetarisch)  
12,5

Kürbiskern-Rösti mit frischem Marktgemüse  
und Sauce Hollandaise  
(vegetarisch)  
16

Gebratenes Saiblingsfilet  
mit Schmorgurken und Kartoffelkrapfen  
20,5

Gegrillte Doradenfilets  
auf Ratatouillegemüse mit Basmatireis  
20,5

Zanderfilet vom Grill  
auf Blattspinat mit Proseccoschaum  
und kleinen Kartoffeln  
20,5

## *Hauptgerichte*

Stroh-Schweinebraten in Dunkelbiersauce  
mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat  
13,5

Schweinefilet im Pfefferspeck auf grünen Bohnen  
und Servietten-Topfenknödel  
19,5

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren  
23

Gebratenes Kalbsrückensteak auf Waldpilzsauce  
mit grünem Spargel und Tagliatelle  
25,5

¼ Bayerische Ente vom Lugeder Hof aus dem Rohr  
mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel  
17,5

Barbarie Entenbrust vom Grill mit Cassis-Feigensauce,  
Marktgemüse und Kartoffelgratin  
21,5

Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce  
mit Mandelbrokkoli, Preiselbeeren und Butterspätzle  
20

Rinderfiletsteak vom Grill mit Pfeffersauce  
frischem Marktgemüse und Kartoffelkräpfen  
27

## *Brunch - Buffet*

(ab 20 Personen)  
nur Samstags von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Brot, Semmeln, Brezen, Croissants  
Butter, Becl, Marmelade, Honig, Nutella,  
Müsli, Joghurt, Milch,

Roher und gekochter Schinken,  
Wurst- und Käseplatte,  
Räucherlachs mit Meerrettich,  
Gurke, Tomate,  
Krautsalat, Karottensalat, Blattsalat  
Balsamicodressing, Cocktaildressing

Weißwürste, Senf  
Rühreier, gekochte Eier,  
Schweinebraten mit Kartoffelknödel  
kleine gebackene Schnitzel  
Country Potatoes

Frischer Obstsalat

Orangensaft, Filter-Kaffee, Tee,  
Tafelwasser

**Preis pro Person 33**

## Italienisches Buffet

(ab 20 Personen)

### Vorspeise

Salami-Schinken-Platte  
Räucherfisch-Platte  
Tomate-Mozzarella,  
Vitello Tonnato, Anti Pasti  
Blattsalate

### Hauptgerichte

Gebratenes Fischfilet  
Saltimbocca alla Romana (Kalb)  
Piccata Milanese vom Schwein  
Italienische Nudeln, Rosmarinkartoffeln  
Marktgemüse

### Dessert:

Tiramisu  
Panna Cotta  
Frische Früchte

### Käse:

Käsebrett mit Pane

**Preis pro Person 42**

## Desserts

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne  
8,5

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Sahne  
8,5

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne  
8,5

Kirsch-Eisbecher „Buchenhain“  
Vanille- & Schokoeis,  
Sauerkirschen, Edelkirschlikör und Sahne  
9,5

Nuss-Eisbecher  
Walnuss- & Haselnusseis,  
Likör, karamellisierte Nüsse, Sahne  
9,50

Zitronen-Sorbetto mit frischer Minze  
8

Zartbitter-Schokoladenmousse mit frischen Früchten  
9,5

Trilogie von Sorbets mit Prosecco angegossen  
9,5

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne  
9,5

Dessertteller „Buchenhain“  
Mousse, Eis, Früchte und Apfelkücherl  
9,5

Genießen Sie gemeinsam bayrische Spezialitäten!  
Die Speisen werden in Terrinen und Schalen  
aus hochwertigem Porzellan serviert  
- wie bei Omi -  
Und auch das Silberbesteck darf natürlich nicht fehlen!  
(bis 6 Personen)

Auch für mehr Personen möglich  
mit „normalem“ Geschirr

### *„Familienschmaus“*

Festtagssuppe „Buchenhain“  
mit Grießklößchen, Bratnockerl und Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

Bayerische Ente vom Lugeder Hof aus dem Rohr  
Schweinebraten in Dunkelbiersauce  
Kartoffel- und Semmelknödel  
Krautsalat, Blaukraut  
(für Kinder auf Wunsch: Schnitzel und Spätzle)

\*\*\*

Hausgebackener Strudel mit Vanillerahm und Sahne

**Preis pro Person 29**

### *Bayerisches Buffet*

(ab 20 Personen)

#### Vorspeise

Roher und gekochter Schinken  
Räucher-Fischplatte  
Münchner Wurstsalat  
Blattsalate  
Kartoffelsalat, Krautsalat  
Tomatensalat, Gurkensalat

#### Hauptspeise

Krustenbraten  
Kalbshaxe  
Ente  
Kartoffelknödel, Semmelknödel,  
Gemüse und Blaukraut

#### Dessert:

Frischer Obstsalat, Apfelkücherl  
Bayrisch Creme, Vanillesauce

#### Käse:

Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten

**Preis pro Person 36**