

Nachtpauschale ab Mitternacht:
0:00 – 01:00 Uhr € 200 /Stunde
01:00 – 02:00 Uhr € 300 / Stunde
(bis max. 2:00 Uhr € 500)

Dekoration (Kerze, Servietten, Blumen, Menükarten)
€ 1,50 / Person

Tellergeld bei eigenen Kuchen (1 max.) €2,00
Stornobedingungen:

Ihre Feier kann bis 2 Wochen vorher kostenlos storniert werden,
danach werden Ihnen € 25,00 pro Person
in Rechnung gestellt.

Das komplette Restaurant gibt es ab 120 Personen.
Fehlende Personen müssen mit € 50,- pro Person berechnet werden.

Alle Preise verstehen sich in EURO und inclusive der gesetzlichen MWST.

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
bzw. mehrere Vorspeisen und Hauptspeisen zur Auswahl?
Dann suchen Sie bitte aus unserer Standardkarte
Ihre Wunschgerichte aus
mit maximal 1 Gericht aus den Menüvorschlägen
(w. m. max. 2 Vorspeisen & 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 ist, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen.
Auch bei der Tischdekoration oder Weinauswahl
beraten wir Sie natürlich gerne.

Ihre Familie Kastner & das Buchenhain Team



Menüvorschläge 2025

Waldgasthof Buchenhain e. K.
Stefan Kastner

Am Klettergarten 7 - 82065 Baierbrunn
Tel. 089-744884-0
www.hotelbuchenhain.de
info@hotelbuchenhain.de

Genießen Sie gemeinsam bayrische Spezialitäten!

Die Speisen werden in Terrinen und Schalen
aus hochwertigem Porzellan serviert

- wie bei Oma -

Auf Wunsch mit Silberbesteck
(bis 6 Personen)

Auch für mehr Personen möglich
mit „normalem“ Geschirr und Besteck

„Familienschmaus“

Festtagssuppe „Buchenhain“
mit Grießklößchen, Brätstrudel, Pfannkuchenstreifen
und Gemüsejulienne

Bayerische Ente vom Lugeder Hof aus dem Rohr
Schweinebraten in Dunkelbiersauce
Kartoffel- und Semmelknödel
Speck-Krautsalat, Blaukraut

(für Kinder auf Wunsch: Schnitzel und Spätzle)

Hausgebackener Strudel
mit Vanillerahm und Sahne

Preis pro Person 39,00

Weine

(Vorschläge)

Fragen Sie auch nach unserer Flaschenwein-Karte

Weißwein

Weißburgunder „Römerberg“ – Poss	0,75l 54,00
Grüner Veltliner Federspiel „Rotes Tor“ – Franz Hirtzberger	0,75l 67,00
Pinot Grigio „Porer“ – Alois Lageder	0,75l 49,00
Chablis 1er Cru „Fourchaume“ AOC-Dom. Pinson	0,75l 72,00

Rotwein

Black Print – Markus Schneider	0,75l 42,00
Mephisto – Robert Goldenits	0,75l 79,00
Morellino di Scansano “ Podere 414” DOC – S. Castelli	0,75l 41,00
Château Sociando Mallet Cru Bourgeois	0,75l 89,00

Roséwein

Sancerre Rose AOC – Gerard Millet	0,75l 45,00
Secret de Leoubé ACF – Château Leeoubé	0,75l 52,00

Jahrgänge und Preise können variieren.

Aperitif

Crodino Sprizz, alkoholfrei	0,3l	6,50
Sanbitter Sprizz, alkoholfrei	0,3l	6,50
Glas Winzer Sekt weiß	0,1l	5,40
Glas Winzer Sekt rosé	0,1l	5,70
Glas Prosecco	0,1l	5,20
Glas Prosecco Holunder	0,1l	5,50
Glas Prosecco Hibiskusblüte	0,1l	6,90
Kir Buchenhain (Brombeere)	0,1l	5,50
Apérol Sprizz	0,3l	8,50
Campari Orange oder Soda	0,3l	7,40
Flasche Winzersekt weiß	0,75l	40,00
Flasche Winzersekt rosé	0,75l	42,00
Flasche Sekt alkoholfrei	0,75l	31,00
Flasche Prosecco	0,75l	39,00
Versch. Sirup zum Mischen	0,25l	7,60
Orangensaft	0,5l	7,00

Kleinigkeiten zum Aperitif

Canapés (bayerisch oder Französisch) <i>z.B. belegt mit Käse, Camembert, gekochter Schinken Roher Schinken, Obatzda o.ä.</i>	€ 3,50 St.
3-erlei Aufstrich in Schälchen zum Aperitif oder auf den Tischen eingesetzt mit Baguette- oder Laugenbrezen-Scheiben serviert <i>z. B. Frischkäse, Kräuterquark, Obatzda, Salzbutter, Rote Beete Humus o.Ä.</i>	€ 20,00 pro Set
Verschiedenes Salzgebäck <i>Salzstangen, Chips, Brezelchen, Cräckers, Käsestangen o.Ä.</i>	€ 2,00 p. P.
Verschiedenes „Deftiges“ <i>z.B. Oliven, Käsewürfel, Trauben, gefüllte Tomaten, Peperoni o.Ä.</i>	€ 3,50 p. P.

Suppen

Festtagssuppe „Buchenhain“ mit Grießnockerl, Brätstrudel, Pfannkuchenstreifen & Gemüsejulienne	8,90
oder nur Grießnockerl/ Brätstrudel oder Pfannkuchensuppe	6,50
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum-Croûtons	6,90
Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit Selleriestroh	6,90

Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison	7,90
Semmelknödelcarpaccio auf Feldsalat mit Kernöl Vinaigrette	12,90
Geräuchertes Saiblings- oder Forellenfilet mit lauwarmer Kartoffelwaffel, Kräutersauerrahm und Salatsträußchen	17,90
Gebratenes mediterranes Gemüse (Antipasti) mit Serranoschinken und Grissini	16,90
Kalter Tafelspitz aufgeschnitten auf Feldsalat mit Kernöl Vinaigrette	17,90

Hauptgerichte
Vegan, Vegetarisch und Fisch

Käsespätzle mit Sennkäse
von der Natur-Käserei Tegernsee mit Röstzwiebeln
(vegetarisch)
14,90

Verschiedene Risotto
(Weißwein/ Champignon/ Bärlauch/ Spargel je nach Saison)
mit kleinen Tomaten (*vegan*)
mit gehobeltem Grana Padano (*vegetarisch*)
je nach Art 17,90 - 21,90

Gebrautes Saiblingsfilet
mit Tomaten-Mandelbutter
Blattspinat und Ofendrillingen
28,90

Vegetarische Knödel der Saison mit brauner Butter
je nach Art 17,90 – 19,90



Italienisches Buffet
(ab 30 Personen)

Vorspeise
Salami-Schinken
Anti Pasti
Tomate-Mozzarella,
Vitello Tonnato,
Blattsalate, Dressing

Hauptgerichte
Lachs-Spinat-Lasagne
Saltimbocca alla Romana (Kalb)
Piccata Milanese (Schwein)
Pasta, Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Gemüse

Dessert:
Tiramisu
Panna Cotta
Frische Früchte

Käse:
Käsebrett mit Pane

Preis pro Person 54,00

Bayerisches Buffet

(ab 30 Personen)

Vorspeise

Roher und gekochter Schinken
Kaminwurzn, Landjäger
Obatzda
Blattsalate, Dressing
Kartoffelsalat, Speck-Krautsalat
Tomatensalat, Gurkensalat

Hauptspeise

Krusten-Schweinebraten
Kalbshaxe
Ente
Kartoffelknödel, Semmelknödel,
Spinatknödel mit Tomaten-Mandel-Butter
Gemüse der Saison und Blaukraut

Dessert:

Frischer Obstsalat
Apfelkücherl,
Zartbitter Schokoladenmousse

Preis pro Person 45,00

Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten vom Strohschwein
in Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat
15,90

Schweinefilet im Pfefferspeck auf grünen Bohnen
mit Servietten-Topfenknödel
26,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln
28,90

¼ Bayerische Ente vom Lugeder Hof aus dem Rohr
mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
22,90

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

Geschmorte Lammkeule in Wacholderrahmsauce
mit Mandelbrokkoli, Preiselbeeren und Butterspätzle
Tagespreis

Rinderfiletsteak oder Rinderhufsteak vom Grill
mit Pfeffersauce
frischem Marktgemüse und Kartoffelkrapfen
Tagespreis

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Röstzwiebeln, grünen Bohnen und Bratkartoffeln
29,90

Desserts

„Heiße Liebe“

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne
8,90

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Sahne
10,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
10,90

Zartbitter-Schokoladenmousse mit frischen Früchten
10,90

Trilogie von Sorbets mit Prosecco angegossen
10,90

Hausgemachte Windbeutel
mit Kirschkompott, Vanilleeis und Sahne
10,90

Apfelkücherl mit Quark-Eis und Zwetschgenröster
11,90

Dessertteller „Buchenhain“
Mousse, Eis, Früchte und Apfelkücherl
12,90

Brunch - Buffet

(ab 30 Personen)

nur samstags von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
in der Nepomukstube (max. 25 Personen)

Brot, Semmeln, Brezen, Croissants
Butter
Marmelade, Honig, Nutella,
Cerealien, Joghurt, Milch,

Roher und gekochter Schinken,
Wurst- und Käseaufschnitt
Räucherlachs mit Meerrettich,

Rohgemüse Gurke, Tomate,

Krautsalat, Karottensalat, Blattsalat
Balsamico-Dressing, Cocktaildressing

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

Frischer Obstsalat

Orangensaft, Filter-Kaffee, Tee,
Tafelwasser

Preis pro Person 39,00