

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)  
€ 2,00 / 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 2026

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

Am Klettergarten 7 - 82065 Baierbrunn  
Tel. 089-744884-0  
[www.hotelbuchenhain.de](http://www.hotelbuchenhain.de)  
[info@hotelbuchenhain.de](mailto:info@hotelbuchenhain.de)

### 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) € 3,50 St.

*z.B. belegt mit Käse, Camembert, gekochter Schinken  
Roher Schinken, Obatzda o.ä.*

3-erlei Aufstrich in Schälchen € 20,00 pro Set

zum Aperitif oder auf den Tischen eingesetzt  
mit Baguette- oder Laugenbrezen-Scheiben serviert

*z. B. Frischkäse, Kräuterquark, Obatzda, Salzbutter, Rote Beete Humus o.Ä.*

Verschiedenes Salzgebäck € 2,00 p. P.

*Salzstangen, Chips, Brezelchen, Cräckers, Käsestangen o.Ä.*

Verschiedenes „Deftiges“ € 3,50 p. P.

*z.B. Oliven, Käsewürfel, Trauben, gefüllte Tomaten, Peperoni o.Ä.*

### Flaschenweine

(Vorschläge)

### 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
Sancerre Blanc AC – Domaine Gerard Millet	0,75l	59,00

### Rotwein

Black Print – Markus Schneider	0,75l	44,00
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 Leoube ACF – Château Leeoube	0,75l	52,00

Jahrgänge und Preise können variieren.

## *„Familienschmaus“*

**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

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**

## *Vorspeisen*

Kleiner Salat der Saison  
7,90

Semmelknödel-Carpaccio auf Feldsalat  
mit Kernöl Vinaigrette  
12,90

Geräuchertes Saiblings- oder Forellenfilet  
mit lauwarmer Kartoffelwaffel, Kräutersauerrahm  
und Salatsträußchen  
17,90

Gebratenes mediterranes Gemüse (Antipasti)  
mit Serrano-Schinken und Grissini  
16,90

Kalter Tafelspitz aufgeschnitten auf Feldsalat  
mit Kernöl Vinaigrette  
17,90

## *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

### *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 Rinderhüftsteak vom Grill  
mit Pfeffersauce  
frischem Marktgemüse und Kartoffelkrapfen  
*Tagespreis*

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

-

### *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  
Kaminwurz, 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*

*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

Gebratenes Saiblingsfilet mit Tomaten-Mandelbutter  
Blattspinat und Ofendrillingen  
€28,90

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



### *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**