

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
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.

„Salziges“ € 2,00 p. P.
Salzstangen, Chips, Brezelchen, Cräckers, Käsestangen o.Ä.

„Deftiges“ in Schälchen € 3,50 p. P.
z.B. Oliven, Käsewürfel, Trauben, gefüllte Tomaten, Peperoni o.Ä.

Blätterteig-Stangerl €14,90/10St
Versch. hausgemachte Blätterteig-Stangerl u. a. mit Käse, Kräuter....

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 bayerische 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

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

Kürbiscremesuppe oder Spargelcremesuppe (je nach Saison)
€ 6,90

Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison
€ 7,90

Semmelknödel-Carpaccio auf Feldsalat
mit Kernöl Vinaigrette
€ 12,90

Räucherlachs
Auf Hausgemachtem Kartoffel-Rösti, Kräutersauerrahm
und Salatsträußchen
€ 17,90

Kalter Tafelspitz aufgeschnitten auf Feldsalat
mit Kernöl Vinaigrette
€ 17,90

Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten vom Strohschwein
in Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat
€ 16,90

Schweinefilet vom Grill in Pilz-Rahm Sauce
mit Mandel-Brokkoli und Spätzle
€ 26,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat
€ 28,90

¼ Bayerische Ente vom Lugeder Hof aus dem Rohr
mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
€ 23,90

Rehragout mit glaciertem Wurzelgemüse und Bandnudeln
€ 27,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Röstzwiebeln, grünen Bohnen und Kartoffelpüree
€ 32,90

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

Rinderfiletsteak **oder** Rinderhüftsteak vom Grill
mit Pfeffersauce
frischem Marktgemüse und Kartoffelkrapfen
Tagespreis

-

Italienisches Buffet (ab 30 Personen)

Vorspeise

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

Hauptgerichte

Lachs-Spinat-Lasagne
Osso Buco (Kalb)
Piccata Milanese (Schwein)
Pasta, Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Gemüse

Dessert:

Tiramisu
Panna Cotta
Frische Früchte

Käse:

Käsebrett mit Ciabatta

Preis pro Person € 54,00

Bayerisches Buffet

(ab 30 Personen)

Vorspeise

Großes Brotzeitbrettl

Roher und gekochter Schinken
Kaminwurz'n, Landjäger
Obatzda

Salate

Verschiedene Blattsalate, Dressing
Kartoffelsalat, Speck-Krautsalat
Gurkensalat, Karottensalat

Hauptspeise

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

Dessert:

Frischer Obstsalat
Apfelmüchli,
Zartbitter Schokoladenmousse

Preis pro Person € 45,00

Hauptgerichte

Vegan, Vegetarisch

Käsespätzle mit Sennkäse
von der Natur-Käserei Tegernsee mit Röstzwiebeln
(vegetarisch)
€ 15,90

Verschiedene Risotto
(Kürbis/ Weißwein/ Champignons/ Bärlauch/ Spargel o. Ä.)
(je nach Saison)
mit kleinen Tomaten (*vegan*)
mit gehobeltem Grana Padano (*vegetarisch*)
je nach Art € 17,90 - € 21,90

Vegetarische Knödel
(Spinat, Rote Beete, Pilze o.ä.)
je nach Saison
mit brauner Butter
je nach Art € 17,90 – € 19,90

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet mit Tomaten-Mandelbutter
Blattspinat und Ofendrillingen
€ 29,90

Desserts

„Heiße Liebe“

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne
€ 8,90

Verschiedene Strudel nach Wahl
(Apfel, Topfen, Marillen, Kirsch, Zwetschgen)
mit Vanillesauce und Sahne
oder Bourbon Vanilleeis
€ 10,90
(mit Allem + € 2,00)

Zartbitter-Schokoladenmousse mit frischen Früchten
€ 10,90

Trilogie von Sorbets mit Prosecco angegossen
auf Wunsch mit alkoholfreiem Gin
€ 10,90

Hausgemachte Windbeutel
mit Kirschkompott, Vanilleeis und Sahne
€ 10,90

Apfelmus mit Quark-Eis und Zwetschgenröster
€ 11,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Rum-Rosinen
€ 12,90
(ab 2 Portionen)

