HOTEL

BAUER

RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE
HERBST/WINTER 2025

Liebe Gäste!

Herzlichen Dank für Ihre freundliche Anfrage.

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Haus entschieden haben und stehen Ihnen selbstverständlich gerne bei der Organisation für Ihre Feier mit Rat und Tat zur Seite.
Um einen reibungslosen, festlichen Ablauf Ihrer Feier gewährleisten zu können, bitten wir Sie, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.
Die folgenden Menüvorschläge beinhalten ein ganzjähriges Angebot und sollen Ihnen als Empfehlung und Anregung dienen.

Gerne werden wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen und Ihnen saisonale Vorschläge unterbreiten und stehen Ihnen hierfür gerne zu einem ausführlichen Gespräch zur Verfügung.

Wir bitten Sie um eine Terminvereinbarung für Bankettabsprachen unter
Telefon +49 (0) 89 9098-401 oder per Email an info@bauerhotel.de

Kaminstube

Zirbelstube

Jagdstube

Aus folgenden Räumlichkeiten
können Sie für Ihre Feierlichkeit wählen:

Kaminstube	45 Personen
Wintergarten	34 Personen
Zirbelstube	30 Personen
Jagdstube	30 Personen
Karl Valentin	90 Personen
Herzog Max	40 Personen
Karl Valentin, Herzog Max und Luitpold	200 Personen
Ganghofer	40 Personen
Ludwig Thoma und Ganghofer	80 Personen

Zur Begrüßung…

gerne bieten wir Ihnen klassische Aperitif Varianten für Ihren Stehempfang an:

Aperol Spritzz		€ 8,50
Lillet Wild Berry		€ 8,50
Hausmarke Rilling Hochgewächs Württemberg	0,7 l	€ 35,00
„Weißduftig“(alkoholfreier Prisecco), Manufaktur Jörg Geiger	0,7 l	€ 35,00
„Rotfruchtig“ (alkoholfreier Prisecco), Manufaktur Jörg Geier	0,7 l	€ 35,00
Prosecco Spumante Extra Dry, Bertoldi	0,7 l	€ 38,00
Pinot Rosé Cuvée Brut, Bertoldi	0,7 l	€ 38,00
Cremant de Limoux “Les Graimenous” AC, Domaine J. Laurens	0,7 l	€ 45,00
Cremant de Limoux “Rosé N°7” AC, Domaine J. Laurens	0,7 l	€ 45,00
Deutz Champagner, Brut Classic	0,75 l	€ 95,00
Ruinard Champagner, Brut, Reims France	0,7 l	€ 109,00
Ruinard Champagner, Rose, Reims France	0,7 l	€ 149,00
mit frischen Fruchtpürees	0,5 l	€ 19,00

Auswahl an kleinen Häppchen zum Empfang

Grissini	€ 2,00
Grissini mit Parmaschinken	€ 4,00
Butterbrezn	

Canapes auf Steinofenbaguette oder glutenfreies Brot

mit Fleisch:

Rosa gebratener Kalbsrücken, Thunfischsauce, Kapernbeere	€ 4,50
Parmaschinken mit Melone und Tomaten Foccacia	€ 4,50
Rindertatar mit Trüffelcreme	€ 4,50
Salami mit Olive	€ 4,50
Roastbeef, Sauce Remoulade, Perlzwiebel	€ 4,50

mit Fisch:

Saiblingstatar, Creme Fraîche, Apfel	€ 4,50
Hausgebeizter Lachs, Sahnemeerrettich, Radieserl	€ 4,00
Garnele, Mangochutney	€ 4,50
Geräucherte Forelle, Sellerie, eigener Kaviar	€ 4,50
Thunfisch, Radi, Tobikokaviar	€ 4,50

Vegetarisch:

Obazda Schnittlauch, roter Zwiebel (Laugenstangerl)	€ 4,00
Radieserlfrischkäse, eingelegte Tomate	€ 3,50
Hummus, Granatapfel (vegan)	€ 3,50
Brie, Feigensenf, Traube	
Ziegenkäse, Thymianhonig	€ 4,50

Kaminstube

Menü zum selbst Zusammenstellen:

Salate & Vorspeisen

Gezupfte Blattsalate mit Speck und gebratenen Schwammerl und Croûtons		€ 16,00
Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, schwarze Nuss, Rauke		€ 17,00
Feldsalat mit Kartoffeldressing, eingelegte Karotten, Schwarzbrotcroûtons		€ 14,00
Rindercarpaccio, Zitronencreme, Rucola, Parmesan		€ 18,00
-wahlweise mit Wintertrüffel- wird extra berechnet	pro Gramm	€ 8,00
Hausgebeizter Lachs, Honig-Senf-Dillsauce, Kartoffelrösti, Salatbouquet		€ 18,00
Geräucherte Forelle, Blumenkohl-Panna Cotta, Safran Quitte		€ 19,00

Suppen

Kürbiscremesuppe, steirisches Kernöl, geröstete Kerndl	€ 8,00
Maronenschaumsuppe, weißer Portwein, Birne	€ 11,00
Rinderkraftbrühe wahlweise mit: Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl oder Leberspätzle oder Maultaschen (gerne auch vegetarisch)	€ 7,00
Getrüffelte Kartoffelsuppe	€ 10,00
Schwarzwurzelcremesuppe, Apfel	€ 9,00

Zwischengerichte und vegetarische Hauptgänge

(Gerichte können als Zwischen- sowie auch als Hauptgericht gewählt werden)

Trüffel Tagliolini, Trüffelsauce, Wintertrüffel	Zwischengericht: € 18,00 Hauptgericht: € 23,00
Perlgraupenrisotto, Wurzelgemüse, frischer Kren, Walnuß	Zwischengericht: € 17,00 Hauptgericht: € 22,00
Kürbisgnocchi, Pecorino, geschmorter Kürbis, Schwammerl	Zwischengericht: € 18,00 Hauptgericht: € 23,00
Ravioli gefüllt mit Bergkäse und Spinat, Ofenricotta Blattspinat, Kirschtomaten	Zwischengericht: € 19,00 Hauptgericht: € 22,00
Rote Beete Gnocchi, Gorgonzalaschaum, glacierte Quitten Walnüsse	Zwischengericht: € 17,00 Hauptgericht: € 22,00

Jagdstube

Feines vom Fleisch

Gemischter Braten vom Schwein und Kalb mit Rahmsauce, Schwammerl und hausgemachten Spätzle		€ 24,00
Rosa gebratener Kalbsrücken, Trüffeljus,Selleriepüree,Marktgemüse		€ 34,00
Rösch gebratene Bauernente vom Lugeder aus dem Ofen	½ Ente:	€ 34,00
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	¼ Ente:	€ 28,00
Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Bearnaise, grüne Bohnen, Kartoffelgratin		€ 29,00
Sauerbraten vom bayerischen Ochsen, Rotweinsauce, Schmorgemüse, Semmelknödel		€ 24,00
Getrüffelte Perlhuhnbrust, Traubenspeckjus, Sauerkraut, Kartoffelpüree		€ 24,80
Rosa gebratenes Rinderfilet, unter der Kräuterkruste, Barolojus, geschmorter Radicchio, Parmesanrisotto		€ 42,00
Kalbsbackerl in gutem Roten, Kartoffelgratin, Herbstgemüse		€ 27,00

Zirbelstube

Wild aus den Revieren Notzing und Isen

Bourguignon vom Hirsch, Silberzwiebeln, Speck, Champignons, Butterspätzle	€ 28,00
Rosa gebratener Rehrücken, Preiselbeerjus, glacierter Rosenkohl, Perl-Emmer-Risotto	€ 38,00
Rehgeschnetzeltes, Wacholderrahmsauce, Wirsinggemüse, Haselnußschupfnudeln	€ 28,00
Hirschbraten in Wacholderrahm, Waldpilzen, hausgemachte Spätzle	€ 28,00
Zwiebelrostbraten vom Hirschrücken, Preiselbeer-Zwiebeljus, glacierter Rosenkohl, Kartoffelpüree	€ 38,00

Feines vom Fisch

Filet von Forelle/Saibling, Zitronen-Kapernbällchen, Petersilienkartoffeln, herbstliches Gemüse	€ 26,50
Gebratener Zander, Weißweinsacue, glacierte Apfelspalten, Sauerkraut, Kartoffelpüree	€ 32,00
Gebratenes Kabeljaufilet, Pommery-Senf-Sauce, Rote Beete-Creme, Schwarzwurzel à la creme, Petersilienkartoffeln	€ 32,00
Gegrillter Loup de Mer, Orangensauce, geschmorter Fenchel, Chicoree	€ 32,00
Gebratene Tranche vom schottischem Lachs, Beurre Blanc, Pastinakenpüree, Wirsing	€ 28,00

Wintergarten

Süßspeisen

Zwetschgenknödel mit Zimtbrösel und Vanilleeis, 2 Stück	€ 12,00
Bayrisch Creme mit Himbeercoulis	€ 9,00
Crème brûlée mit Himbeersorbet	€ 9,00
Mousse von dunkler Schokolade, Gewürzbirne, Orangensorbet	€ 9,00
Birnen Macadamia Tarte mit Vanilleeis	€ 8,00
„Heiße Liebe“ Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	€ 9,00
Hausgemachte Buchteln mit Vanillesauce und Zwetschgenröster	€ 11,00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeis	€ 11,00
Auswahl an Rohmilchkäse aus dem Tölzer Kasladen mit Senfsauce, Trauben, Nüssen und Walnussbrot	€ 11,00

Kuchenauswahl aus unserer eigenen Konditorei

Bayerischer Käsekuchen (12 Stück)	Stück á	€ 5,50
Apfelstreuselkuchen (12 Stück)	Stück á	€ 5,50
Zwetschgendatschi-saisonal- (12 Stück)	Stück à	€ 5,80
Bisquitroulade mit Waldbeerenfüllung (12 Stück)	Stück á	€ 5,50
Bisquitroulade mit Marillenfüllung (12 Stück)	Stück á	€ 5,50
Himbeerkuchen (12 Stück)	Stück á	€ 5,50
Schwarzwälder Kirschtorte (16 Stück)	Stück á	€ 6,70
Sacherschnitte (16 Stück)	Stück á	€ 6,70
Käsesahne Torte (16 Stück)	Stück á	€ 6,70
Portion Sahne		€ 1,50

Mitternachtssnacks

Gulaschsuppe mit Hausbrot	€ 9,50
Käseauswahl vom Brett mit roten Trauben, Fassbutter und frischem Baguette	€ 16,00

Alle Preise sind in EURO angegeben.
Diese Preisliste ist gültig ab sofort.
Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Wichtige Hinweise & Informationen für Ihre Veranstaltung im Hotel Bauer

1. Bankettvertrag

Das Hotel Bauer fasst alle besprochenen Punkte in Form einer Auftragsbestätigung zusammen. Wir bitten Sie, diese unterschrieben an uns zurückzusenden.
Diese Auftragsbestätigung ist für beide Seiten bindend.

2. Mitbringen von Speisen & Getränken

Wir bitten um Verständnis, dass das Mitbringen von Speisen & Getränken nur nach Absprache mit dem Hotel Bauer erlaubt ist. (Tellergeld 5,50 € pro Person für Kuchen und Torten)
Korkgeld für Wein und Spirituosen nur nach Rücksprache mit dem Hotel Bauer
Bei selbst mitgebrachten Speisen und Getränken übernimmt das Hotel Bauer keinerlei Haftung.

3. Menü/ a la carte

- Menüs (**mit maximal zwei Hauptgerichten zur Wahl**) empfehlen wir Ihnen ab einer Personenzahl von 15 Personen
- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei der Menüauswahl einen Umsatz von 40,00 Euro pro Person benötigen. Andernfalls entstehen zusätzliche Raumkosten, die sich aus der Differenz Ihres Menüs zu 40,00 Euro ergeben.
- a la carte können Sie gerne bis maximal 15 Personen speisen, wobei wir hier eine verkleinerte Karte zusammenstellen.

4. Speisenauswahl und -anzahl

Damit wir Ihnen die Speisen in bester Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 14 Tage und die genaue Anzahl der Gäste, welche als Abrechnungsgrundlage dient, spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.
Wir möchten Sie bitten, für alle Gäste nur je eine Vorspeise und ein Dessert auszusuchen.
Bei den Hauptspeisen bieten wir Ihnen gerne an, sich für zwei verschiedene Varianten zu entscheiden und uns vorab die Menge der gewünschten Hauptgänge zu melden.
Am Tag der Veranstaltung ist es nicht mehr möglich, die Speisen umzubestellen.

5. Speisen- und Personenänderungen

Sollte sich die uns spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung vorliegende verbindliche Gästezahl um mehr als 10% von der ursprünglich vereinbarten Personenanzahl verringern, erlauben wir uns Stornogebühren in Rechnung zu stellen. Wenn durch die Verringerung der Personenzahl die Raumauslastung nicht mehr gegeben sein sollte, erlauben wir uns eine anteilige Raummiete in Rechnung zu stellen, wenn die Raumnutzung weiterhin allein gewünscht wird.
Wir bitten um Verständnis, dass auch bestellte und am Veranstaltungstag nicht abgenommene Speisen von uns in Rechnung gestellt werden.

6. Zusätzliche Leistungen / Sonderwünsche

Zusätzliche Leistungen wie Aufbaukosten, Blumen, zusätzliche Tischwäsche, Kerzenleuchter und Hausmeisterstunden usw., werden extra und nach Aufwand berechnet.

Wir erlauben uns, für frisches Brot, Kräuterfrischkäse und Butter einen Gedeckpreis von 4,50 Euro pro Person zu erheben.

Bei Bankettveranstaltungen in unserem Festsaal berechnen wir einen Grundgedeckpreis von 25,00 € pro Tisch. Für Reservierungen in unseren Stuben möchten wir darauf hinweisen, dass die Reservierung für ca. 5 Std. ausgerichtet ist (Mittagessen & Kaffee/ Kuchen oder Kaffee/ Kuchen & Abendessen). Falls Sie den Raum länger benötigen, wird eine Raummiete anfallen.

Gerne bieten wir Ihnen auch Stuhlhussen inklusive farbigem Band zu 9,00 Euro pro Stück für Ihre Feier in unseren Festsälen an.
Wir bitten um Ihr Verständnis dafür, dass wir selbst mitgebrachte Hussen nicht akzeptieren.

Menükarten können wir Ihnen als längliche Klappkarte (DIN A5) à 5,50 Euro anbieten.

7. Rauchen

Das Rauchen ist grundsätzlich im ganzen Haus untersagt.

8. Ansprachen und Reden

Bei Veranstaltungen müssen Ansprachen bzw. Aufführungen in Form eines Ablaufplanes zeitlich möglichst genau festgelegt sein.
Dieser sollte uns 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich vorliegen.
Bei Spielen und Darbietungen Ihrer Gäste beachten Sie bitte, dass aufgrund unserer Räumlichkeiten jeglicher Gebrauch von offenen Flüssigkeiten (Wasser o.ä.) und offenes Feuer (Wunderkerzen, Tischfeuerwerke, Teelichter ohne Glas, Stumpenkerzen ohne Glasuntersetzer) nicht erlaubt sind.
Etwaige Schäden, die dadurch entstehen, gehen zu Lasten des Auftraggebers.
Feuerwerke sind grundsätzlich nicht gestattet.

9. Tischplan

Dieser wird individuell zusammen mit dem Veranstalter erstellt und ist nach Unterschrift für beide Seiten bindend.

10. Änderungen

Absprachen, egal ob mündlich oder schriftlich, bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

11. Haftung

Für Beschädigungen haftet der Veranstalter.

12. Lärmschutz

Ab 22:30 Uhr müssen aus Lärmschutzgründen Fenster und Türen geschlossen sein und die Lautstärke der Musik angepasst werden.
Im Außenbereich darf ab 22:00 Uhr keine Musik mehr gespielt werden.

13. Preise

Geringfügige Preisänderungen sind vorbehalten, die Tagespreise variieren je nach Saison. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für unsere Mitarbeiter im Service (Aufräumarbeiten) ab 24 Uhr und für unsere Mitarbeiter in der Küche ab 23 Uhr (falls benötigt) pro Person und Stunde 45,- € berechnen. Das Servicepersonal ist für 9 Stunden inklusive (ab Dienstbeginn), danach berechnen wir 45,00 € pro Stunde/ Mitarbeiter

14. Bankettmappen-Änderung

Wir weisen Sie darauf hin, dass unsere Bankettmappe ständig aktualisiert wird und Änderungen nicht ausgeschlossen sind. Mit dem Erscheinen dieser Bankettmappe sind alle bisherigen Menüvorschläge & Preise ungültig.

15. Feuerwerk

Ist grundsätzlich nicht gestattet.

Stornobedingungen

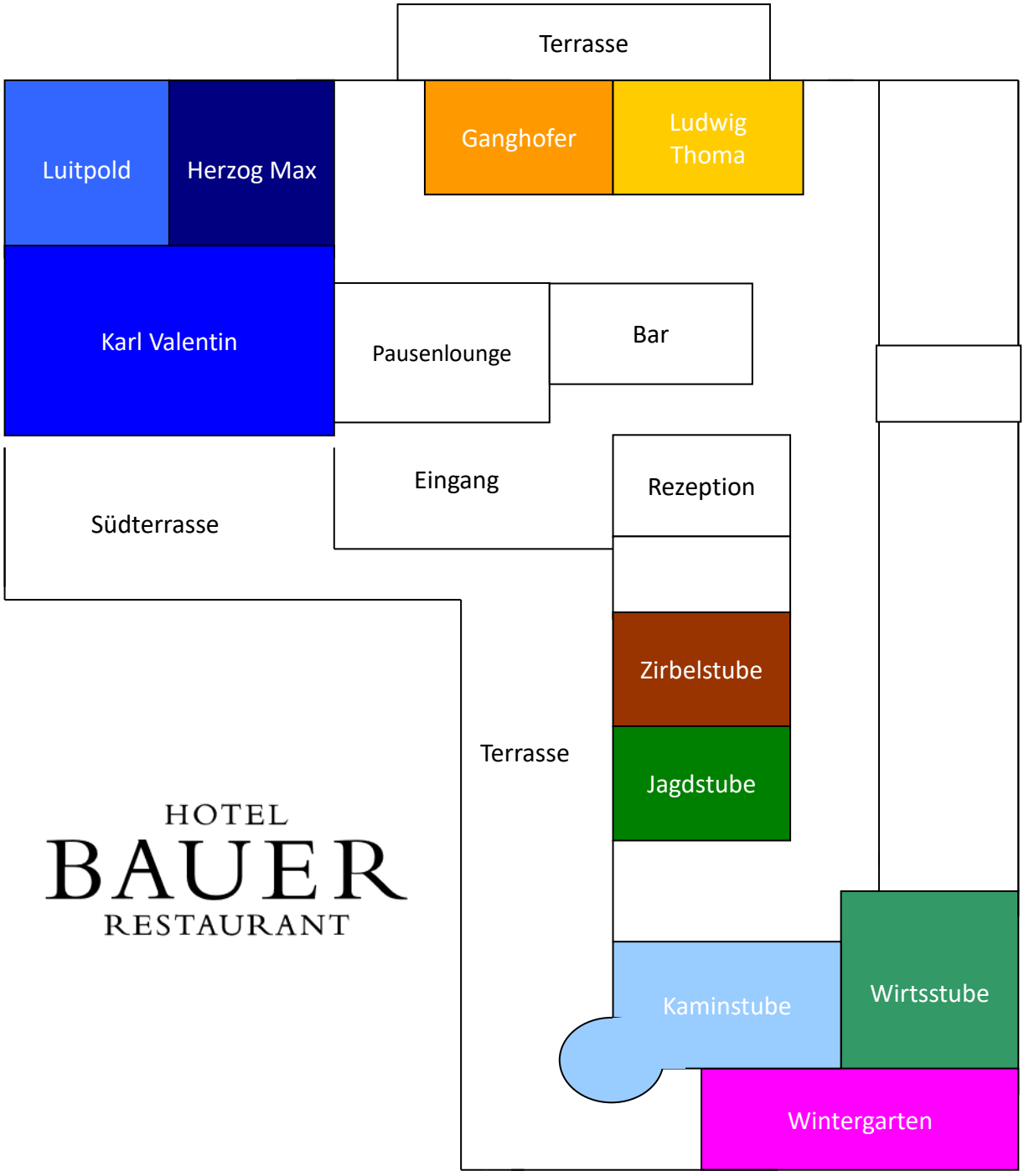
1. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis Veranstaltung x Teilnehmerzahl.

2. War für das Menü noch kein Preis vereinbart oder kein Menü ausgewählt, wird ein Betrag von 45,- € zugrunde gelegt.

3. Für Nutzung unserer Räumlichkeiten ohne F&B-Umsatz wird eine Raummiete in Rechnung gestellt.
   Raummieten:
   Die fünf Tagungsräume mit 63 m^2 bis 271 m^2 bieten Platz für bis zu 200 Personen.

bis 73 m^2	€ 500,00
bis 141 m^2	€ 1.000,00
bis 271 m^2	€ 3.000,00

Unsere Tagungs- und Banketträume



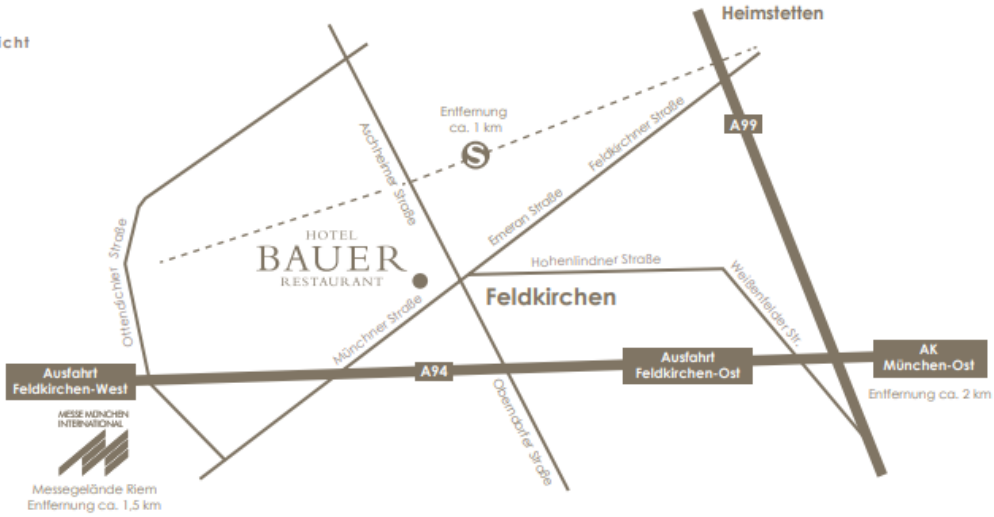
HOTEL
BAUER
RESTAURANT

Kurze Wege zur Messe, in die Stadt und zum Flughafen

Übersicht

Im Hotel Bauer Restaurant wohnen und tagen Sie in bester Lage: Zur Messe München und zum Internationalen Congress Center München benötigen Sie auf der Münchner Straße nur drei Minuten. Am Flughafen Franz-Josef Strauß in Erding sind Sie in ca. 20 Minuten und die Münchner Innenstadt erreichen Sie bequem und schnell mit der S-Bahn. Das Wichtigste aber: Alle Wege führen zum Bauer Hotel & Restaurant, egal woher Sie kommen. Denn Sie fahren einfach von der A99 (Ostumgehung München) auf die A94 Richtung München und dann in Feldkirchen-Ost ab – wenn Sie von Passau kommen, verlassen Sie die Autobahn in Feldkirchen-West. Dann finden Sie das Hotel Bauer Restaurant ganz leicht im Zentrum von Feldkirchen.

Nahansicht



Hotel Bauer Restaurant || Münchner Straße 6 || 85622 Feldkirchen
Tel +49 89 90 98-0 || Fax +49 89 90 98-414 || info@bauerhotel.de || www.bauerhotel.de