

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. 4 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



## Menüvorschläge

**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“

€ 5,50

\*\*\*

Wildkraftbrühe mit Pistaziennockerl

€ 6,50

\*\*\*

Hummercremesuppe

€ 6,50

## Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison

€ 5,50

\*\*\*

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet  
mit grüner Meerrettichcreme und kleinem Salatsträußchen

€ 11,50

\*\*\*

Gebratenes Gemüse (Antipasti)  
mit Serranoschinken und Grissini

€ 12,50

\*\*\*

Gratiniertes Birnenrösti mit Gorgonzola  
auf Rucolasalat und gerösteten Kernen

€ 12,50

\*\*\*

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Olivenöl

€ 14,90

## Weine (Vorschläge)

**Fragen Sie nach unserer Flaschenweinkarte**

### Weißwein

2015 Weißburgunder „Römerberg“ – Poss	0,75l € 39
2016 Grüner Veltliner Federspiel „Rotes Tor“- Franz Hirtzberger	0,75l € 38
2015 Pinot Grigio „Porer“ – Alois Lageder	0,75l € 29
2014 Chablis 1er Cru „Fourchaume“ AOC-Dom.Pinson	0,75l € 45

### Rotwein

2015 Black Print – Markus Schneider	0,75l € 29
2013 Mephisto – Robert Goldenits	0,75l € 55
2014 Morellino di Scansano “Podere 414” DOC – S. Castelli	0,75l € 35
2010 Château Sociando Mallet Cru Bourgeois	0,75l € 65

### Roséwein

2016 Sancerre Rose AOC – Gerard Millet	0,75l € 29
2016 Secret de Leoube ACF – Château Leeoube	0,75l € 45

**Jahrgänge können sich ändern !**

## Aperitif

Buchenhain Sekt	0,1l	4,10
Prosecco Zardetto	0,1l	4,50
Prosecco Holunder	0,1l	5,10
Kir Buchenhain (Brombeere)	0,1l	5,10
Prosecco Hibiskusblüte	0,1l	5,90
Apérol Sprizz	0,2l	6,50
Campari Orange oder Soda	0,2l	6,10

Unser Restaurant (Buchenhain-, Ofen- und Nepomukstube)  
steht Ihnen komplett ab 80 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 € 25,00/Stück

Nachtpauschale ab Mitternacht: € 100,00 /Stunde (bis max.  
2:00 Uhr.)

Beamer-Verleih: €10,00/ Stunde

Leinwand: kostenlos



## Hauptgerichte Vegetarisch und Fisch

(auch Vegan ist auf Anfrage möglich)

Käsespätzle mit Sennkäse  
von der Natur-Käserei Tegernsee  
mit Röstzwiebeln

(vegetarisch)

€ 11,50

\*\*\*

Gemüsepfannkuchen mit Salatbouquet

(vegetarisch)

€ 14,90

\*\*\*

Gebratenes Forellenfilet in Pommery-Senfsauce  
mit Schmor Gurken und Butterreis

€ 16,90

\*\*\*

Gegrillte Doradenfilets auf Ratatouillegemüse  
mit Basmatireis

€ 19,50

(Sonstige vegetarische Gerichte auf Anfrage..)

## Hauptgerichte

Schweinebraten in Dunkelbiersauce  
mit Kartoffelknödeln und Speck-Krautsalat

€ 12,50

\*\*\*

Schweinefilet im Pfefferspeck auf grünen Bohnen  
und Servietten-Topfenknödel

€ 18,50

\*\*\*

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln

€ 20,50

\*\*\*

Gebratenes Kalbsrückensteak in Morchelrahm  
mit grünem Spargel und Tagliatelle

(Tagespreis)

\*\*\*

¼ Bayerische Ente vom Lugeder Hof aus dem Rohr  
mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln

€ 16,50

\*\*\*

Barbarie Entenbrust vom Grill mit Cassis-Feigensauce,  
Zuckerschoten und Kartoffelgratin

€ 19,90

\*\*\*

Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce  
mit Mandelbrokkoli, Preiselbeeren und Butterspätzle

€ 18,90

\*\*\*

Rinderfiletsteak vom Grill mit Rotwein-Schalottensauce,  
frischem Marktgemüse und Röstkartoffeln

(Tagespreis)

## Brunch - Buffet

(ab 20 Personen)

von 11:30 bis 14:30 Uhr

Brot, Semmeln, Brezen, Croissants  
Butter, Becel,

Marmelade, Honig, Nutella,  
Müsli, Joghurt, Milch,  
Roher und gekochter Schinken,  
Wurst- und Käseplatte,  
Gurken, Tomaten,  
Räucherfischfilets mit Meerrettich,  
Münchner Wurstsalat  
Kartoffelsalat

Wiener Würstl, Weißwürste, Senf  
Rühreier mit Speck, gekochte Eier,  
Nürnberger Bratwürstl mit Röstkartoffeln

Frischer Obstsalat, Käsebrett

Verschiedene Säfte,  
Filter-Kaffee, Tee, Wasser

**Preis pro Person € 25,50**

## Italienisches Buffet

(ab 20 Personen)

### kalt:

Salami-Schinken Platte

Räucher-Fischplatte

Tomate-Mozzarella,

Vitello Tonnato, Anti Pasti

Blattsalate

### warm:

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 € 40,90**

## Desserts

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

€ 6,50

\*\*\*

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Sahne

€ 6,50

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

€ 6,90

\*\*\*

Kirsch-Eisbecher „Buchenhain“

Vanille- und Schokoeis, Sauerkirschen, Edelkirschlikör und Sahne

€ 7,50

\*\*\*

Nuss-Eisbecher

Walnuss- und Haselnusseis, Likör, karamellierte Nüsse, Sahne

€ 7,50

\*\*\*

Zitronensorbetto mit frischer Minze

€ 7,50

\*\*\*

Orangen-Creme brûlée mit Cappuccino-Eis

€ 7,50

\*\*\*

Zartbitter-Schokoladenmousse mit frischen Früchten

€ 7,50

\*\*\*

Trilogie von Sorbets mit Prosecco angegossen

€ 7,90

\*\*\*

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne

€ 7,90

*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)*

Entweder als

### **„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: € 26,90**

---

Oder als

### **„Ganzer Gans“ Essen**

(ab 4 Pers.)  
mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Maronen

**Preis pro Person € 21,90**

## **Bayerisches Buffet**

(ab 20 Personen)

kalt:

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

warm:

Krustenbraten  
Kalbshaxe  
Ente  
Kartoffelknödel, Semmelknödel,  
Gemüse oder Blaukraut

Dessert:

Frischer Obstsalat, Apfelkücherl  
Bayrisch Creme

Käse:

Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten

**Preis pro Person € 34,00**