

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 & Team*



Menüvorschläge

*Waldgasthof Buchenhain e. K.
Stefan Kastner*

*Am Klettergarten 7 - 82065 Baierbrunn
Tel. 089-7448840 Fax. 089-7938701
www.hotelbuchenhain.de
info@hotelbuchenhain.de*

Suppen

Festtagssuppe „Buchenhain“

€ 5,90

Wildkraftbrühe mit Pistaziennockerl

€ 6,90

Hummercremesuppe

€ 6,90

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

<i>2015 Weißburgunder „Römerberg“ – Poss</i>	<i>0,75l € 39</i>
<i>2016 Grüner Veltliner Federspiel „Rotes Tor“ - Franz Hirtzberger</i>	<i>0,75l € 38</i>
<i>2015 Pinot Grigio „Porer“ – Alois Lageder</i>	<i>0,75l € 29</i>
<i>2014 Chablis1er Cru „Fourchaume“ AOC-Dom.Pinson</i>	<i>0,75l € 45</i>

Rotwein

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

Roséwein

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

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 100 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

Dekoration wird je nach Aufwand berechnet



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)
€ 15,90

Gebratenes Forellenfilet
in Pommery-Senfsauce
mit Schmorgurken und Butterreis
€ 17,90

Gegrillte Doradenfilets
auf Ratatouillegemüse mit Basmatireis
€ 19,90

Zanderfilet vom Grill
auf Blattspinat mit Proseccoschaum
und kleinen Kartoffeln
€ 19,90

Hauptgerichte

*Stroh-Schweinebraten in Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat*

€ 12,50

*Schweinefilet im Pfefferspeck auf grünen Bohnen
und Servietten-Topfenknödel*

€ 18,90

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren*

€ 21,50

*Gebratenes Kalbsrückensteak in Morchelrahm
mit grünem Spargel und Tagliatelle
(Tagespreis)*

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

€ 16,50

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

€ 19,90

*Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce
mit Mandelbrokkoli, Preiselbeeren und Butterspätzle*

€ 19,90

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

€ 24,90

Brunch - Buffet

(ab 20 Personen)

von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

*Brot, Semmeln, Brezen, Croissants
Butter, Bece!,
Marmelade, Honig, Nutella,
Müsli, Joghurt, Milch,*

*Roher und gekochter Schinken,
Wurst- und Käseplatte,
Räucherlachs mit Meerrettich,
Gurke, Tomate,
Krautsalat, Karottensalat, Blattsalat
Balsamicodressing, Cocktaildressing*

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

Frischer Obstsalat

*Orangensaft, Filter-Kaffee, Tee,
Tafelwasser*

Preis pro Person € 30,00

Italienisches Buffet

(ab 20 Personen)

kalt:

*Salami-Schinken-Platte
Räucherfisch-Platte
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 € 41,00

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- Schokoeis, Sauerkirschen, Edelkirschlikör und Sahne

€ 7,50

Nuss-Eisbecher

Walnuss-Haselnusseis, Likör, karamellisierte 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

Dessertteller „Buchenhain“

Mousse, Eis, Früchten und Apfelkücherl

€ 8,90

*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)*

*Auch für mehr Personen möglich
mit „normalem“ Geschirr*

„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

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 € 35,00