

# Bankettmappe



*Unser Saal mit runden Tischen*



*Mittlerer Teil der Terrasse (direkt am Saal)*





*Heustadl für Brautentführung*

# Getränkpreisliste

(für Geburtstage, Taufen, Weihnachtsfeiern...)

	Mengeneinheit:	Preis :
Getränke:		
Pils	0,33l	3,00€
Helles, Radler	0,5l	3,00€
Weißbier, Ruß	0,5l	3,00€
Dunkles Bier	0,5l	3,00€
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,00€
Leichtes Weißbier	0,5l	3,00€
Spezi	0,5l	3,00€
Spezi	0,2l	2,00€
Wasser	0,5l	3,00€
Fruchtsaftschorle	0,5l	3,30€
Coca Cola	0,2l	2,00€
Orangensaft, Apfelsaft	0,2l	2,00€
Fl. Wasser Teinacher	0,75l	4,50€
Gourmet		

## Schnäpse:

Klare (Willi, Obstler, )	2 cl	2,00€
Ramazzotti etc.	2 cl	2,00€
Rüscherl		2,80€
Longdrinks (Whisky Cola, Vodka O)		6,50€
Spezielle Spirituosen auf Anfrage		

## Kaffee und Kuchen Nachmittag:

Tellergeld f. Kuchen+ Kaffee pauschal	4,80€(Geburtstage)
	6,50€(Hochzeiten)
Haferl Heiße Schokolade	2,70€
Espresso	2,50€
Latte, Milchkaffee, Cappucino	2,70€
Haferl Kaffee	2,70€

## Sekt Empfang:

Prosecco mit Aperol, Holler, O-Saft oder pur (10cl)	3,40 €(Geburtstage/Glas)
	4,90€ (für Hochzeiten
	Sektflatrate pro Gast)
Alternativ:	falls keine Gesamtpauschale

		Aufpreise für Hochzeitspauschale p. Gast
Bowle der Saison mit Früchten in der Sektschale (15cl)	5,40€	(+2,00€)
Aperitif „Spring“ Rhabarber, Vanille & Sekt (20cl)	5,40€	(+2,00€)
Aperitif „Aura“ Himbeeren, Rosato, Traubensaft, Eis (20cl)	5,40€	(+2,00€)
Sanddorn Spritz – unsere Alternative zum Hugo (15 cl)	5,90€	(+2,50€)
Champagner Moët & Chandon Imperial (75cl Flasche)	89,00€	(+10,50€)

# Vorspeisen

**Bunte Blattsalate mit Sprossen und Kernen**

**(6,80€)**

\*\*\*\*\*

**Erlesene Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons**

**(6,90€)**

\*\*\*\*\*

**Antipastiauswahl (am Tisch eingesetzt)**

**mit marinierten Pilzen, Paprika, Oliven, Zucchini, Artischocken und  
Auberginen**

**(8,50€)**

**+Parmaschinken und Parmesan**

**(+1,50€)**

\*\*\*\*\*

**Carpaccio vom Rind mariniert mit Trüffelvinigrette  
mit Parmesan, Pinienkernen und Salatbukett**

**(9,80€)**

\*\*\*\*\*

**Tatar vom gebeiztem Lachs mit Gurken-Spaghetti  
und Meerrettichschaum**

**(9,80€)**

\*\*\*\*\*

**Semmelknödelcarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen  
in Tomaten-Kräutervinigrette**

**(9,00€)**

**(Juni, Juli, August, September)**

# Suppen

**Pfannkuchensuppe**

**(3,90€)**

\*\*\*\*\*

**Leberknödelsuppe**

**(3,90€)**

\*\*\*\*\*

**Festtagssuppe**

**(4,20€)**

\*\*\*\*\*

**Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit Räucherlachsrose**

**(4,20€)**

\*\*\*\*\*

**Kerbelschaumsüppchen**

**mit geschmolzenem Saiblingsfilets**

**(4,20€)**

\*\*\*\*\*

**Pastinakenschaumsüppchen mit Fischnockerl**

**(4,20€)**

**Auf Anfrage auch gerne saisonbezogene Suppen  
(Spargel, Wild, Schwammerl, Kürbis, Bärlauch usw.)**

# **Hauptgerichte (Fisch)**

**Lachsforellenfilet auf Kohlrabigemüse  
und Petersilienkartoffeln und Trüffelschaum  
(15,40€)**

\*\*\*\*\*

**gebratenes Doradenfilet  
auf Kartoffelpüree mit gebackenen Kirschtomaten und Zuckerschoten  
(15,40€)**

\*\*\*\*\*

**Butterfischmedallions in der Kräuter-Eihülle  
mit gelber Paprikasoße und Wildreis  
(13,80€)**

\*\*\*\*\*

**Seesaibling auf Rahmspitzkraut  
mit Petersilienkartoffeln und Broccoli  
(15,40€)**

\*\*\*\*\*

**kross gebratenes Zanderfilet  
mit Perlgraupenrisotto und Kirschtomaten  
(15,40€)**

\*\*\*\*\*

**Kabljaufilet in Kartoffelkruste gebraten  
mit rahmigem Blattspinat und Babykartoffeln  
(15,90€)**

\*\*\*\*\*

**Lachsfilet in Rieslingsoße  
mit Karotten-Zucchini Gemüse und feinen Tagliatelle  
(15,40€)**

**andere Fische gerne auf Anfrage  
(falls diese geeignet sind um größere Banketts zu schicken)**

# Hauptgerichte

( nur Beispiele!! Andere Gerichte sehr gerne nach Absprache)

**Schweinekrustenbraten mit zweierlei Knödel  
(8,90€)**

\*\*\*\*\*

**Burgunderbraten  
mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse  
(10,80€)**

\*\*\*\*\*

**geschmorter Ochs  
mit Semmel- und Kartoffelknödel  
(11,60€)**

\*\*\*\*\*

**Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Rahmpilzen  
(13,50€)**

\*\*\*\*\*

**Piccata und Saltim bocca von der Pute  
auf Paprika – Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin  
(12,80€)**

\*\*\*\*\*

**gebratene Maishähnchenbrust auf Ratatouille  
mit Tagliatelle  
(12,20€)**

\*\*\*\*\*

**Schweinefilet in Schwammerlsoße  
mit Spätzle und Broccoli  
(13,40€)**

\*\*\*\*\*

**Schweinefilet im Speckmantel in Cognac-Pfeffersoße  
mit Gemüsebukett und Herzoginkartoffeln  
(13,40€)**

**Zwiebelrostbraten  
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin  
(15,40€)**

\*\*\*\*\*

**Rinderlendensteak  
mit mediterranem Gemüse und gefüllten Babykartoffeln  
(15,40€)**

\*\*\*\*\*

**Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste  
mit gebackenen Kartoffeln und Speckbohnen  
(21,00€)**

\*\*\*\*\*

**Rinderfilet im Speckmantel in Portweinjus  
mit Kartoffelmousseline und Gemüsebündel  
(19,00€)**

**(für Feiern bis max. 60 Personen!)**

**Kaninchenrücken im Parmaschinkenmantel auf  
grünem Lauchrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten**

\*\*\*\*\*

**gratinierter Lammrücken in Rosmarinjus  
mit Bohnencassoulet und gratinierten Kartoffeln**



# **Hochzeitsbuffet 1**

## **Vorspeisen:**

**Krabbencocktail**

**Roastbeef mit Mixed-Pickels und verschiedenen Saucen**

**Feldsalat mit geräucherter Entenbrust**

**Verschiedene Salate(Tomaten, Karotten-Krautsalat mit Sauerrahm, Paprika-Gurkensalat)**

**Baguette und Brotauswahl mit Butter**

## **Hauptspeisen:**

**Kalbshaxe mit Kräutern gebraten mit Serviettenknödel**

**Schweinefilet in Champignonsoße mit Spätzle**

**Lasagne von Zucchini, Tomaten und Auberginen**

**Geschmolzene Lachsfilets mit Rahmkohlrabi und wildem Reis**

## **Dessert:**

**Vollmilchschokoladenmousse mit Whiskybrombeeren**

**Topfenpalatschinken**

**Parfait von der Blutorange**

# **Hochzeitsbuffet 2**

## **Vorspeisen:**

**Suppe der Saison(Spargel, Schwammerl, Bärlauch )**

**Griechischer Salat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Fetakäse**

**Verschiedene rohe Schinken und Bündnerfleisch auf Balsamico- Linsensalat**

**Saibling mit süß-saurem Gemüse eingelegt**

**Baguette und Brotauswahl mit Butter**

## **Hauptspeisen:**

**Gefüllte Kalbsbrust am Buffet tranchiert mit Kartoffel-Endiviensalat**

**Geschnetzeltes von der Pute mit Tagliatelle**

**Penne mit Tomaten , Rucula und Parmesan**

**Zanderfilets auf toskanischem Gemüse und Kräuterisotto**

## **Dessert:**

**Melonensalat mit Amaretto-Mascarpone**

**Zweierlei Strudel mit Vanillesauce**

**Tobleronemousse mit Krokant und Himbeermark**

# **Hochzeitsbuffet 3**

## **Vorspeisen:**

**Mozzarella mit Tomaten und Basilikum**  
**Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl und Gemüsewürfel**  
**Salat von Shrimps mit Paprika, Knoblauch, und Kräutern**  
**Sellerie-Apfelsalat mit verschiedenen Edelschinken**  
**Baguette und Brotauswahl mit Butter**

## **Hauptspeisen:**

**Rosa gebratene Ochsenhochrippe (am Buffet tranchiert)**  
**mit Tomaten-Bohngemüse und gratinierte Kartoffeln**  
**Kräuterschwammerl mit Mini-Semmelknödel**  
**Piccata vom Schweinefilet mit Ratatouillegemüse**  
**gegrillter Barsch in Tomaten-Basilikumbutter und Kartoffeln**

## **Dessert:**

**Topfenmousse mit Früchten der Saison**  
**Obstsalat der Saison**  
**Passionsfruchtparfait**  
**Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster**

# **Italienisches Buffet**

**Mozzarella mit Tomaten und Basilikum**

\*\*\*\*\*

**marinierte Paprika, Zucchini und Auberginen**

\*\*\*\*\*

**Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen und Ruculasalat**

\*\*\*\*\*

**Vitello tonnato**

\*\*\*\*\*

**Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot**

**Hauptspeisen**

**Piccata und Saltim bocca vom Schweinefilet**

**Ratatouillegemüse mit Tagliatelle**

\*\*\*\*\*

**Penne arrabiata**

\*\*\*\*\*

**gebratene Edelfische in Tomaten-Olivenfond**

**mit Basilikum und Risleekartoffeln**

\*\*\*\*\*

**Risotto**

**(je nach Saison: Bärlauch, Pfifferlinge...)**

\*\*\*\*\*

**Spanferkel „toskana“ mit Kräutern gebraten**

**Dessert**

**Panna cotta mit Himbeermark**

**Tiramisù(je nach Jahreszeit)**

**Espressomousse**

# Desserts:

**Bayrische Creme mit Früchten der Saison**

\*\*\*\*\*

**Schokoladenmoussetörtchen mit Früchten**

\*\*\*\*\*

**Tobleronemousse mit Himbeermark und Früchten**

\*\*\*\*\*

**Topfenschaum mit Gewürzorange**

**(alle 6,90€)**

\*\*\*\*\*

**Passionsfruchtschnitte  
mit Mango – Papayagout**

**(6,90€)**

\*\*\*\*\*

**Dessertvariation**

**(3 verschiedene Dessert auf einem Teller serviert)**

**(7,50€)**

\*\*\*\*\*

**Variation von Erdbeeren und Rhabarber (Mai, Juni)**

**(7,50€)**

\*\*\*\*\*

**Alles von der Marille (Juli, August)**

**(7,50€)**

\*\*\*\*\*

**Dreierlei von der Zwetschge (August, September)**

**(7,50€)**



# **Dessertbuffet**

**Die süßen Leckereien können Sie selbst für Ihr Dessertbuffetzusammenstellen:**

**bis 80 Personen 3 verschiedene ab 80 Personen 4 verschiedene Nachspeisen**

**frischer Obstsalat(je nach Saison)**

\*\*\*\*\*

**Melonensalat mit Mascarpone (Juli-September)**

\*\*\*\*\*

**Erdbeer-Minzsalat (Mitte Mai-Juli)**

\*\*\*\*\*

**geeister Cappuccino mit Kirschsahne**

\*\*\*\*\*

**Rhabarberparfait (April, Mai)**

\*\*\*\*\*

**Passionsfruchtmousse**

\*\*\*\*\*

**Hausgemachtes Eis(Tonkabohne, Schokolade...)**

\*\*\*\*\*

**hausgemachter Milchreis mit Zimt und Vanille**

\*\*\*\*\*

**Schokoladenmousse(weiß, Vollmilch oder Zartbitter)**

\*\*\*\*\*

**Bayrische Creme mit Himbeermark**

\*\*\*\*\*

**Creme brûlée (z.B. Ingwer ,Vanille, Waldmeister (April, Mai), Tonkabohne)**

\*\*\*\*\*

**Panna Cotta mit Erdbeeren(Mai-Juli)**

\*\*\*\*\*

**Quarkmousse mit Vanille**

\*\*\*\*\*

**Tiramisu**

\*\*\*\*\*

**Apfelstrudel oder Topfenpalatschinken mit Vanillesauce**

# Pauschalpreise für Hochzeiten

(inkl. Getränke, Sektempfang, Kaffee und Kuchen...siehe nächste Seite)

3 Gang: ( 1 Suppe/ 2 Hauptgänge zur Wahl/ Dessert)

4 Gang: (1 Vorspeisensalat/1 Suppe/2 Hauptgänge zur Wahl/ Dessert)

**z.B. für Ihre Menüauswahl (4 Gang)**

(nur Beispiele, Sie können Ihr Menü natürlich individuell zusammenstellen)

Erlesene Blattsalate mit gebratenem Speck, Pilzen und Croutons

\*\*\*\*\*

Suppe nach Wahl

\*\*\*\*\*

Burgunderbraten(vom Rind) mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse

Geschmorter Ochs mit zweierlei Knödel (+1,00€\*)

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Rahmpilzen(+1,70€\*)

Schweinefilet in Cognac-Pfeffersoße mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln(+1,70€\*)

Zwiebelrostbraten mit Kartoffelgratin und Speckbohnen(+2,70€)

Rinderfilet unter der Parmesankruste mit Babygemüse und Pommes dauphine (+6,00€\*)

oder

Lachsfilet auf Kohlrabigemüse mit Risoleekartoffeln und Petersilienschaum (+2,70€\*)

kross gebratenes Zanderfilet mit rahmigem Spitzkrautgemüse und Reis(+2,70€\*)

Zander und Saibling auf Rahmblattspinat, Babykartoffeln und Trüffelschaum(+2,70€\*)

\*\*\*\*\*

Schokomousse- Törtchen mit frischen Früchten

Bayerische Creme mit Himbeermark

Dessertvariation( serviert) (+1,00€\*)

Dessertbuffet (+1,00€\*)

### **Pauschalpreise für Hochzeiten(2019)**

Im Komplettpreis ist enthalten:(siehe vorherige Seite)

	bis 80Gäste	ab 80 Gäste	ab 90 Gäste	ab 100Gäste	ab 130Gäste	ab 150 Gäste
Komplettpreis mit 3 Gänge	63,00€	60,00€	58,00€	56,00€	54,00€	52,00€
Komplettpreis mit 4 Gänge	67,00€	64,00€	62,00€	60,00€	58,00€	56,00€

Die Beträge in Klammern mit \* kommen bei Auswahl der Gerichte noch zur Pauschale noch dazu )

- **für Hochzeiten an einem Freitag gibt es 3,00€ Rabatt**
- für die Preisstaffelung zählen nur die erwachsenen Gäste

### **Pauschalpreise für Hochzeiten(2020)**

Im Komplettpreis ist enthalten:(siehe vorherige Seite)

	bis 80Gäste	ab 80 Gäste	ab 90 Gäste	ab 100Gäste	ab 130Gäste	ab 160 Gäste
Komplettpreis mit 3 Gänge	65,00€	64 ,00€	63,00€	62,00€	59,00€	56,00€
Komplettpreis mit 4 Gänge	69,00€	68,00€	67,00€	66,00€	63,00€	60,00€

Die Beträge in Klammern mit \* kommen bei Auswahl der Gerichte noch zur Pauschale noch dazu

**Hochzeiten an einem Freitag Mai, Juni, Juli, September 3,00€ Rabatt**

**Hochzeiten an einem Freitag im April, August, Oktober 6,00€ Rabatt**

**Hochzeiten im November 6,00€ Rabatt**

**Hochzeiten in den Monaten Dezember-März 9,00€ Rabatt**

**Hochzeiten an einem Samstag im Mai, Juni, Juli, September 3,00€ Aufschlag**

-für die Preisstaffelung zählen nur die erwachsenen Gäste

### Im Pauschalpreis ist enthalten:

- > Prosecco zum Empfang mit O-Saft, Holunderblütensirup, Aperol... oder eine Bowle der Saison(Erdbeere, Pfirsich, Melone...) ( bei Bowle+1,00€ für Pauschale)
  - > Kaffee von uns / Kuchen in Eigenregie
- > 2 Weißweine,2 Rotweine, stilles Wasser, Mineralwasser, verschiedene Biere, Säfte, Cola, Spezi, und Limonaden (keine Spirituosen oder Schnäpse, Cocktail, Longdrinks etc...)
- > Brautentführung im Stadl mit 2 verschiedenen Weißweinen, Wasser, Knabbergebäck
  - > Buffet oder Menü zum Abendessen oder Mittagessen

### Preisbeispiel 1(für Komplettpauschale 2019)

160 erw. Gäste

Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

Schweinefilet in Cognac-Pfeffersoße..(+1,70€)

oder

Zander und Saibling...(+2,70€)

\*\*\*\*\*

Dessertvariation(+1,00€)

= 3 Gang-Pauschale ab 150erw.Gästen=(52,00€)

52,00€(3Gang-Pauschale ab 150Gäste)+2,70€(Zander+Saibling)+1,70€(Schweinefilet)+1,00€(Dessert-variation)

**=57,40€(Pauschalpreis mit diesem Menü und Gästeanzahl)**

### Preisbeispiel 2(für Komplettpauschale 2020)

132erw. Gäste

Spargelcremesuppe

\*\*\*\*\*

Erlesene Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons

\*\*\*\*\*

Burgunderbraten mit .....

oder

Schweinefilet mit .....(+1,70€)

\*\*\*\*\*

Bayrische Creme mit Beeren

= 4 Gangpauschale ab 130 Gästen (66,00€)

63,00€(4 Gang-Pauschale ab 130Gästen) + 1,70€(Schweinefilet)

**=64,70€ (Pauschalpreis mit diesem Menü und Gästeanzahl)**

**je nach dem welcher Wochentag und Monat noch Rabatt siehe oben**

# zum Kuchenbuffet

## **Partysemelhälften mit:**

Salami, Käse, Obazda, Aufschnittwurst, Käse 1,60€

# zum Sektempfang

## **Canapés und Fingerfood (ab dem 30 Stück einer Sorte )**

Schinken, Salami, Käse, Obazda, Schnittlauchfrischkäse ... 1,30€

Parmaschinken, Schwarzgeräuchertem, Roastbeef 1,50€

gebeiztem Lachs, geräucherte Makrele/Forelle 1,50€

## **Bruchetta (geröstetes Ciabatta) mit:**

klassisch (Tomate) 1,30€

mariniertem Gemüse 1,30€

gebratener Artischocke und Scampi 2,30€

## **Mini Tumbler (kleine Gläser)mit:**

Curry- Hähnchen Salat 1,90€

geeister Melonenshoot 0,80€

Krabbencocktail 2,30€

## **Happy Spoons mit:**

Sautierte Scampi auf Asiagemüse 1,50€

Rindertatar (klassisch) 1,50€

Kalbstatar (mit Chili u. Ingwer) 1,60€

## **Gebackene Fingerfoodteilchen mit Chilibip:**

Curry-Trigoons, Hot Chili Poppers, Mini Frühlingsrollen

Hähnchenspieße, gebackene Käsebällchen je 0,80€



# für den kleinen Hunger zu später Stunde

## **Käseplatten**

**(alle mit Trauben, Baguette und Butter)**

(Preise pro Person)

Rustikales Käsebrett 3,50€

Edle internationale Käseauswahl mit Feigensenf 3,90€

Italienische Käseauswahl 3,90€

Bayrischer, Schweizer und Österreicher Kas auf dem Buchenbrett 3,50€

Französisch-Spanische Käseauswahl mit Feigensenf 3,90€

## **Suppen**

**(am Buffet)**

Die klassische Gulaschsuppe 4,50€

Kartoffelsuppe mit Würstel 3,90€

## **Brotzeitbrettl**

**(am Buffet)**

Bayrische Mitternachtsbrotzeit mit Schwarzgeräuchertem, Salami, 3,90€

Käse, Leberwurst, Presssack, Gurken , Brot, Butter und Obazda

## **Pauschalpreise für Kinder**

Kinder 1 bis 4 Jahre : 10,00€

Kinder von 5-12 Jahre : 20,00€

## **Pauschalpreis**

- gültig von Ankunft der Gäste bis **24.00Uhr**

-nicht mit im Pauschalpreis sind Spirituosen, Longdrinks usw., Stoffserviette

-Hausweine sind inkl. /

Gerne können Sie Weine selber bringen, in diesem Fall wird die Pauschale 2,00€ billiger

## **Deko**

-Stabkerzen oder Windlichter, Tischdecke, normale Serviette : incl.

-Stoffserviette (gefaltet als z.B. Lilie, hohe Säule, Rolle...) : 0,80€ / bzw. Stern: 1,20€

-Blumen: gerne können wir Ihnen Adressen geben von Floristen in unserer Nähe

- Hussen können auf Anfrage extra bestellt werden Preis: 4,90€ incl. Mwst, Reinigung, Versand, auf- und abziehen von den Stühlen.

-Sie können die Hussen aber auch selbst bestellen und aufziehen

## **Zimmer**

-Im Bettenbelegungsplan stehen unsere verfügbaren Zimmer

-Bitte geben Sie bei Ihrer Saalreservierung Bescheid ob und wie viele Zimmer wir für den Termin

für Sie sperren(vor optionieren-kein Problem falls Sie dann nicht alle benötigen-)sollen.

-feste Reservierung der Zimmer: siehe Bettenbelegungsplan

## **Weine**

-Unsere Weine (sind in der Pauschale inklusive)

(2 Weißweine + 2 Rotweine)

gerne dürfen sie unsere Weine vorher probieren

-Sie können Weine gerne auch selber mitbringen

unsere Pauschale würde 2,00€ billiger werden/ falls keine Pauschale berechnen wir 10,50€ Korkgeld pro Flasche(0,75l)

-Beim Brautverziehen gibt's einen Weißwein + oder einen Rosé oder einen lieblichen Weißwein

## **Parkplätze**

-45 Parkplätze auf Wiese hinter dem Stadl

-15 Parkplätze bei der Metzgerei Mair

-20 Parkplätze im Hof

**Bitte nicht bei unserem Nachbarn(Kreitmeir) parken!! Er benötigt den Platz zum rangieren!!**

# Bettenbelegung im Hotel Lachner

Für Veranstaltung: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

Zimmer(über dem Saal)	Nachname + Vorname	Von - bis	ZiNr
Doppelzimmer mit D/WC			
Doppelzimmer mit D/WC(evtl.+Kinderbett)			
Doppelzimmer mit D/WC			
Doppelzimmer franz. Bett mit D/WC			
Doppelzimmer franz. Bett mit D/WC			
Doppelzimmer franz. Bett mit D/WC			
Dreibettzimmer mit D/WC (1 frz.Bett 1,50x2,00m+1 Einzelbett)			
<b>Zimmer(über der Gaststube)</b>			
Doppelzimmer mit D/WC			
Zweibettzimmer mit D/WC			
Zweibettzimmer Etagendusche			
Zweibettzimmer Etagendusche			
Zweibettzimmer Etagendusche nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jew. Woche			
Zweibettzimmer Etagendusche nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jeweiligen Woche			
Einzelzimmer Etagendusche Nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jeweiligen Woche			
Einzelzimmer Etagendusche			

-Die Doppelzimmer mit französischem Bett können auch als Einzelzimmer vergeben werden

-Das Dreibettzimmer kann auch als Doppelzimmer vergeben werden

Preise inkl. Frühstück pro Nacht und Zimmer:

Doppel/Zweibettzimmer mit Dusche WC: 1 Nacht: 78€/ab 2 Nächte 72€

Einzelzimmer mit Dusche: 59€ ab/ 2 Nächte 48€

Zweibettzimmer mit Etagendusche 50€

Einzelzimmer mit Etagendusche 38€

Zustellbett in einem der 3 Doppelzimmer mit Doppelbett möglich 20€

Babybett (von uns max.1x) gratis

**Um Überbuchung zu vermeiden bitte wir Sie, dass Sie die Zimmer:**

**entweder komplett selbst einteilen (Reservierungen nur über Sie) Sie optionieren die Zimmer im Voraus und senden uns 2-3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung den Plan zurück.**

**oder komplett über unseren Gasthof reservieren lassen(08138/669333) (die Leute reservieren nur selbst bei uns)**