





EIN GUTER GRUND ZU FEIERN ... **IM STANGL HERZLICHST WILLKOMMEN**

Feiern Sie das Leben 365 Tage

Die schönsten Momente im Leben sind nicht planbar.
Sie geschehen einfach –
wenn wir dem Augenblick Raum geben
und dem Zufall ein kleines Hintertürchen offenlassen.

**Wir versuchen, jedes Detail für Euch mit Liebe zu planen, zu orchestrieren
und mit Euch zu zelebrieren.**

Wir freuen uns mit Euch zu feiern!
Bärbel Fauth-Stangl, Ludwig Fauth
und das Stangl-Team



DIE LOCATION

FESTE SIND EINE LUST MAN IST IN BEWEGUNG



DIE FREIE TRAUUNG

EINE GANZ BESONDERE ZEREMONIE

GARTEN PAVILLION- ROMANTIK

Feine fließende Bänder

Blumen-Eukalyptus-Girlande

Trautisch:
Weiße Leinenwäsche und eine feine
besondere Blumen-Floristik

Hochzeitsstühlchen
Weiße Vintage-Gartenstühle

Blütenrand

Blumenstände am Trauweg
Frischblumen | Pampas | Eukalyptus

Lorbeer-Stamm-Bäumchen
mit fließenden Bändern | Lampions

Stehtische mit hübschen Flakons dekoriert

Kosten 800-1000 €





Sammlung alle
ESTER

LIEBEN
LACHEN
FREIHEIT
ZUFOLGE

DIE DEKORATION
BLUMIGE HERZ-DEKORATIONS-
ANGELEGENHEITEN 2026

GESTALTUNG INKL. FLORISTIK

BLUMIGE HERZ-DEKORATIONS-ANGELEGENHEITEN

DAS TISCHGEDECK BETRÄGT

pP 4,8 €

Unsere Tischgestaltung ist inkl. Floristik. Dieses beinhaltet die Stoffserviette, Kerzen, Blumen- und Dekoartikel. Die Farbauswahl dürfen Sie gerne bestimmen. Blumen zum Mitnehmen sind nicht inbegriffen!

Bei Veranstaltungen ab 35 Gästen wird der Blumenschmuck individuell ausgewählt und nach Gestaltung und Größenordnung in Rechnung gestellt (ca. 15-20 € pP).

Wählen Sie Ihr Dekorationsmotto Im Gedeckpreis enthalten

FRÜHLING

PRETTY SEASON

Altrose | Pastell Rosé | Weiß | dezenter Grün-Touch

LEICHTE BRISE

Vanille | Peach Fuzz - zarter Pfirsichton | Orange Rosé Flaum

MINT BLUE

Pistaziengrün trifft Mintton | Weiß-Töne | morbides Blau

BUNTE TISCHWIESE

Frühlingsflower | bunte Blumen-Reihe auf dem Tisch

SOMMER

PERFECT FINISH

Schleierkraut | weiss | weiße Bänder | Touch Olive

BOHO FINE STYLE

Rosen | Toffee | Koko Locco | Milchcafé | Lavendelmix

ZITRONENGELB

Zitronen | Limetten | Trockenblumen | Eukalyptus

LANDSCHÖNHEIT

Pfingstrosen | sortenrein Weiß | Rosé | dunkles Rot

HERBST

INDIAN SUMMER

Dahlien | Astern | Olive | Orange | Pink | Rot

TOSKANISCHER FLOWER STYLE

Naturtöne | Kräuter | Wild- und Trockenblumen | Olive | Enzian

ALLES RUND UM DEN TISCH

Im Gedeckpreis enthalten

TISCHWÄSCHE

Weiß | Tischläufer in Café Latte-Farben

STOFFSERVIETTE

Weiß | Salbeigrün | Mauveblau | Blushrose | gelegt | gedreht

KERZENVARIATIONEN

Vintage-Kerzengläser | Stumpenkerzen | Stabkerzen | Windlichter | kleine Teller-Kerzen

ZUM ABRUNDEN

Extra-Kosten

MENÜKARTE | unser Klassiker | mind. 5 Stück 4,8 €

TISCHKARTE weiß | pro Karte 4,5 €

TISCHAUFSTELLER | Tischnummer & Name pro Aufsteller 7,5 €

TISCHNUMMER in der Vintageflasche | pro Tisch 7,5 €

1 großer SITZPLAN im Bilderrahmen auf großer Staffelei 50 €

Verteilen mitgebrachter PAPETERIE (auf Wunsch durch Stangl) p. Person 1 €

STUHLHUSSE im Gartensaal und Sommerhaus 7 €



SEKTEMPFANG | GRATULATION
IM GLÜCK BADEN



APERITIF KÜHLE ERFRISCHUNG

LOUNGE DRINK BAR | PIMP MY PROSECCO

Prosecco Terre Nardin gold
mit Flavourkiste zum Selbstmischen 0,75l 49 €
Beeren | Zitrusfrüchte | frische Kräuter
Rosen- | Holunder- | Pfirsich- | Rhabarber-Likör

DRINK-BAR

Cassis-Apero:
Prosecco | Rosmarin | Johannisbeere 9,5 €
Vermouth Belsazar Rosé:
Tonic | Grapefruit | Minze 9,5 €
Lillet Wild Berry:
Erdbeere | Himbeere | Prosecco 9,5 €

BOWLEN-ZAUBER

Lavendel & Rosenwasser
trockener Weißwein & Prosecco
Saisonal: Erbeer, Pfirsich, Himbeer-Melone 9,5 €

DIE KLASSIKER | HERZLICH WILLKOMMEN

Rosé Prosecco | Beeren 8,5 €
Aperol Sprizz oder Hugo 8,5 €
Rosencocktail:
Rosenlikör | Erdbeeren | Blüten | Prosecco 8,5 €
Lavendel Sprizz:
Lavendel | Zitrone | Beere | Prosecco 8,5 €
Rhabarber Sprizz:
Rhabarber | Erdbeere | Eis | Minze 8,5 €

IM GLÜCK BADEN

Prosecco Terre Nardin Gold / Rosé 0,75l 48 €
Crémant Bouvet Ladubay Rosé 0,75l 70 €
Canard Duchene Weiß / Rosé 0,75l 89 €
Champagner Ruinart Blanc de Blanc 0,75l 145 €
Champagner Ruinart Rosé 0,75l 165 €

BIER - EISGEKÜHLT

Augustiner Hell | Pils 0,33l 4,2 €
Augustiner Helles Alkoholfrei 0,5l 4,9 €
Erdinger Weißbier Hell | Alkoholfrei 0,5l 5,1 €
Augustiner Helles im Holzfass 20l 200 €
30l 300 €

LIEBER OHNE ... ABER MIT VIEL SPRIZZ

Hugolino 8,5 €
Rosa-Li Sprizz:
Rosa Free Sparkling | Erdbeer | Orange 8,5 €
Minosa Sprizz:
Sparkling Semo Secco | frisch gepresster
Orangensaft 8,5 €
Lavendel-Blaubeer-Sprizz 8,5 €
Apfel-Rosé-Sprizz 8,5 €
San Bitter | Orange | Eis 8,5 €
Crodino | Orange | Eis 8,5 €

DURSTLÖSCHER

HAUSGEMACHTE SCHORLEN IN KARAFFEN

Limette | Ingwer | Minze 1l 13 €
Holunder | Zitronenmelisse 1l 13 €
Himbeer | Zitrone | Basilikum 1l 13 €
Maracuja | Blaubeere | Minze 1l 13 €
Pink Grapefruit 1l 13 €
Kühle Gurke / Minze 1l 13 €
Rosé Rhabarber | Erdbeere 1l 13 €
Vitalwasser
Orange | Limette | Rosmarin 1l 9 €
Blaubeere | Johannisbeere | Ingwer 1l 9 €

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE „DRINKBOLLERWAGEN“

Orangina | Capri Sonne | Hugolino
Salzgebäck im Tütel | Apfelringe | Früchtespieß
ab 5 Kinder pro Kind 7 €

BAYERISCHE LAUGEN- & KÖRNER-PARADE

LAUGENGEBÄCK IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN

Dinkel - Rauchmehlbrot | Körnersemmerl & Co.
zum Dippen | Streichen | selber Belegen
Obatzter vom Frischkäse | Kräuterfrischkäse
Tomaten-Ricotta-Dip | Avocado-Tatar
Specktuff | Bergkäse
Zwiebel | Gurken | Tomatenvielfalt
Trauben | rot und grün
pro Person

20 €

EASY WAY IM GARTEN DIE SINNE VERFÜHREN

PICKNICK-HÄPPCHEN | CANAPEÉS PIKANT LECKER SÜSS

Bitte wählen Sie maximal 4 Sorten!

Lachstartar | Meerrettich | Tartelette
Melone im Parmaschinken-Mantel
Fleischpflanzerlspeiß | Kartoffelsalat im Glas
Schnitzel-Canapé | Gurkerl | Tomate | Zwiebelmayo
Salat | Baguette
Tramezzini | Thunfischcreme | Tomate | Rucola
Bruschetta | Tomate | Basilikum
Tomate-Mozzarella-Spieß | Balsamicocreme
Ziegenfrischkäse karamellisiert | Wiesenkräuter | Melone
Avocado | Tomate | Mango im Schälchen
Datteln im Speckmantel
Bunter Gemüse-Antipasti-Spieß | Parmesanspäne
Wurstsalat | Gurkerl | Zwiebel im Glas
Saté-Spieß | süß-sauer-Dip oder scharf
Stück

5 €

Wir empfehlen eine Auswahl von 3-4 Stück pro Gast





DER NACHMITTAG
FRIEDE. FREUDE. KUCHENZEIT.



KAFFEE ZEIT

Brühkaffee aus der Kanne von Heimbs Dallmayr	26 €
Cappuccino	4 €
Latte Macchiatto	4,8 €
Almkräuter-Rosen-Tee Ingwer Orange	4,5 €
Heisse Schokolade	4,5 €
Eis-Café Eis-Schokolade	7,5 €

GUT ZU WISSEN

DIE KUCHEN VON DER TANTE

Für mitgebrachte Kuchen berechnen wir ein einmaliges Tellergeld in Höhe 4,50 € p. Person und stellen eine dekorative Kuchenbar für Sie zusammen.

HAUSGEBACKENE KUCHEN & TORTEN

KUCHEN

Klassiker: Käse-Vanille | schwäbischer Apfel
Pfirsich-Schmand | Mailänder Kirsch
12 Stück 60 €

HERZEN EROBERN

Erdbeer-Herz | Beeren-Herz | Früchte-Herz
Biskuit | Vanillecreme
Mandel oder Pistazie
Wiesenblümchen | Vanilleeis
Schlagrahm | Macarons
20 Personen 180 €
40 Personen 400 €

GUGLHUPF-DRAMA

Schokolade | Marmor | Zitrone
Glasur | gezuckert | gepudert | Schokolade | Zitrone
klein 25 €
groß 35 €

TARTE - OH-LA-LA

Erdbeere | Himbeere | Schokolade
8 Stück 45 €

TÖRTCHEN - KLEIN UND FEIN

Erdbeere | Himbeere | Blaubeere
Mindestbestellung 10 Stück pro Sorte 6,5 €

ZUM BÜFFET DAZU

Schale Schlagrahm 6 €

TORTEN

Prinzregent | Erdbeer-Sahne | Käsesahne
Nuss-Sahne
14 Stück 75 €

STANGLS HAUS-TORTE

Sommerbeerentorte mit Erdbeersahne | Blütenhonig
Beeren | feine Macarons angelegt
14 Stück 85 €

NAKED CAKE - WEDDING TIME

Teig: dunkler oder heller Biskuit
Fülle: Vanille | Beere | Schokolade | Mango
Rand: offen | leicht weiß eingestrichen
Dekor: Beeren | Blüten | Schleierkraut
1 stöckig | 10 Personen 70 €
1 stöckig | 15 Personen 115 €
2 stöckig | 30 Personen 250 €

SPEIS UND TRANK
UNSERE AUSWAHL FÜR SIE



BROT & AUFSTRICH

Ein Brotkörberl knusprig kross gefüllt
Feines Olivenöl | Bergblütensalz

Aufstrichtöpfchen - 2 zur Wahl

Salzbutter
Kräuterquark | Radieserlstreifen
Avocado | getrocknete Tomate
Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse
Basilikum | Tomate
Obatzter von Frischkäse
Hummus | Sweet Peper Drops
Bärlauch-Frischkäse (März & April)

pro Person

4,8 €



GUT ZU WISSEN

VERANSTALTUNGEN UNTER 15 PERSONEN:

Einheitliche Vorspeise, Hauptgang und Dessert
Vegetarische Option vor Ort nach Empfehlung
À la carte auf Anfrage möglich

VERANSTALTUNGEN 15 BIS 40 PERSONEN:

Einheitliche Vorspeise und Dessert
Zwei Hauptgänge zur Wahl
Detaillierte Vorab-Abfrage

VERANSTALTUNGEN ÜBER 40 PERSONEN:

Einheitliche Vorspeise und Dessert
Zwei bis drei Hauptgänge
(Fleisch/Fisch/Vegetarisch)
zur Wahl. Detaillierte Vorab-Abfrage

SONSTIGES ZUR MENÜAUSWAHL:

Selbstverständlich können von den hier vorgeschlagenen Menüs auch einzelne Gänge weggelassen oder Gerichte untereinander getauscht werden. Kinder können immer vor Ort nach der Kinderkarte wählen!

MENÜAUSWAHL 2026

MENÜ KLASSIKER | 58 €

Türmchen von Grillgemüse & Avocado-Tatar Tomaten-Vinaigrette Salatbouquet Zur Wahl: gebratene Garnelen marinierte Artischockenherzen	17,5 €
Mit mediterranen Kräutern gebratene Rinderlende medium Barolojus Grillgemüse Kartoffelgratin	29,5 €
Mousse von Valrhona-Bitterschokolade Erdbeer-Minze-Salat	11 €

MENÜ FRÜHLING | 57 €

Gezupfte Frühlings-Salate Kräuter-Honigdressing grüner Spargel Feta Erdbeeren	11,5 €
Kalbsfilet gebraten Gremolata-Jus Frühlingslauch Schmortomaten Karottenpüree Petersilienöl	32,5 €
Sweet Table „Erdbeer-Liebe-Büffet“ Erdbeerherz Bananen-Erdbeersahne Vanille- und Pistazien-Eis schokolierete Erdbeeren	13 €

MENÜ SOMMER | 56 €

Sommer-Bowl Mini-Mozzarella Babyspinat Avocado Mango Basilikum Pinienkerne Olivenöl	13,5 €
Duo von Kalbsfilet & Perlhuhn Trüffelschaum geschmortes Sommergemüse Taglioline-Nest	32,5 €
Heißer Marillenstrudel aus der Reine Schöpfung Vanilleeis	10 €

MENÜ HERBST | 57 €

Carpaccio von roten Rüben karmelisierte Ziegenkäse Trauben Walnüsse	13,5 €
Heimischer Hirschrücken rosa gebraten Brombeer-Pfeffer-Soße Rahmwirsing Mohrspätzle Wildpreiselbeeren	33,5 €
Apfel-Mascarpone-Crumble im Glas	10 €

LIEBLINGS- GERICHTE

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü aus Ihren Lieblingsgerichten zusammen.

VORSPEISEN

Bunter Sommersalat Nektarine Blaubeeren Erdnüsse Balsamico-Dressing	11,5 €
Gebeizter Lachs auf Gurkentatar Limonen-Frischkäse Meerrettich Bunte Kresse	13,5 €
„Weiße Tomate“ Auberginentatar Bruschetta Pesto	12,5 €
Buntes Tomaten-Carpaccio Mini-Büffel-Mozzarella Cantaloupe-Melone Basilikum-Vinaigrette	13,5 €
Antipasti-Gemüse karamellierter Ziegenkäse Parmaschinken süße Melone	13,5 €

SUPPE ODER SÜPPCHEN GESELLEN SICH DAZU

Klare Tomatenessenz Basilikum-Topfen-Nockerl Tomatenwürfel
Kräuter-Schaumsüppchen geröstete Pinienkerne
Bayerische Festtagssuppe mit feinem Gemüse zur Wahl mit
Grießnockerl Pfannkuchen-Roulade Leberspätzle
Toskanische Tomatensuppe Basilikum-Pesto Croutons
Karotten-Ingwer-Kokos-Schaumsuppe

saisonal

Aufgeschlagenes Bärlauch-Schaum-Süppchen Kartoffelstroh
Samtsüppchen von Spargel Weißbrotkrusteln Parmesanspäne Kräuteröl
Pfifferlings-Cremesuppe Knoblauch-Croutons Gartenkräuter
Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl Muskatschaum

serviert zum Menü

in der Suppentasse	9,5 €
in der Cappuccinotasse	6,5 €
in der Espressotasse	4,5 €



HAUPTGÄNGE VON FELD – WIESE – WALD

STANGLS EMPFEHLUNGEN

Filet vom bayerischen Strohschwein Madeirasoße Zuckerschoten-Paprika- Gemüse Linguini-Nest	27 €
Maispoularde und Garnele mit Rosmarin Zitrusnoten Rucola Buntes Gemüse-Risotto	29,5 €
Surf & Turf vom argentinischen Rinderfilet und Riesengarnelen Sauce Choron Bohnen-Bündchen Macaire-Kartoffeln	36 €
Im Ganzen gegrillter Kalbsrücken feine Aromaten Chimichurri Paprikagemüse Rosmarin-Ofenkartoffeln	32,5 €
Rosa gebratenes Lamm-Carré Rosmarin-Jus Ratatouille Kartoffel-Würfel gebraten	32,5 €

STANGLS KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Milchkalb Röstkartoffeln Zitrone Wildpreiselbeeren Gurkensalat	32,5 €
Stück von der Bauernente & Karree vom Spanferkel (oder 1/4 Bauernente) Rosmarinsoße Apfel-Blaukraut zweierlei Knödel	28,5 €
Geschmorte Kalbsschulter Rahmsauce Karottengemüse Eierspätzle	27,5 €

FISCHERS FRITZ

Gegrillter Fisch auf der Haut krossgebraten	
Filet von der Dorade	28,5 €
Wolfsbarsch	31,5 €
Zander	29,5 €
Lachsforelle	29,5 €
Saibling	29,5 €

Dazu eine passende Beilage

Limettenschaum | Blattspinat | Schmortomate
Petersilienkartoffeln
Krustentierschaum | Mangold | Petersilienpüree
Safranschaum | Zucchini | Duftreis

VEGETARISCHER KÜCHENGARTEN | 23 €

Saisonales Risotto (auch vegan möglich)
Spargel-Kokosmilch-Risotto | gebratener Spargel
Cocktailtomaten | Blaubeeren
Pfefferlings-Risotto | Parmesan | Zitrone | frischer Kerbel
Zitronen-Safran-Risotto | Rucola | Gewürztomaten
Pinienkerne | Parmesan
Gegrilltes Wurzel- & Gartengemüse
Wiesenkräuterstampf | Röstzwiebeln
Pinienkerne | Rote-Bete-Jus
Knusprige Vol-au-vent | buntes Gemüse
Morchelrahm | Kräuterkartoffeln
Knödel-Duo | braune Butter | Blattspinat
Tomate | Kresse
Ravioli nach Saison gefüllt
Bärlauch | Trüffel | mediterranes Gemüse
Rote Bete | Artischocke-Mascarpone
zur Wahl:
Trüffelsoße | Tomatenschaum | cremige Parmesansoße
Schlutzkrapfen gefüllt mit Ricotta und Spinat
braune Butter | Tomate | Kresse

*Weitere vegetarische oder vegane Gerichte können vor Ort
aus der tagesaktuellen Speisekarte ausgewählt werden.*

*Allergien, Unverträglichkeiten oder Sonderwünsche
stimmen wir gerne persönlich mit Ihnen ab.*

STANGLS NACHSPEISEN

Klassisches Tiramisu marinierte Beeren	11 €
Sorbet-Duo Mango & Himbeere frische Himbeeren kleines Schoko-Küchlein	12 €
Crème brûlée Rhabarberkompott Erdbeersorbet	11 €
Weißer Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse Heidelbeersoße Cassis-Sorbet	11 €
Erdbeer-Kaiserschmarrn Schlagrahm gesüßt Erdbeeren mariniert & Kompott	13,5 €



BÜFFETVARIATION MEDITERRAN & ALPENLAND

ab 40 Personen

69 €

BROTSTATION

Großer Brotkorb | alles an Körnern | Laugen
Weiß- & Bauernbrot
Zwei Aufstrich-Töpferl:
Obatzter & Avocado | getrocknete Tomate

VORSPEISEN

Vier zur Wahl

Carpaccio vom Rind | gebratene Waldpilze
gehobelter Parmesan
Kleines Rindertartar | Parmesan | Rucola
Tafelspitzsülzchen | Kräutervinaigrette
Rosa Kalb | Thunfisch-Creme
Parmaschinken | süße Melone | Feigen
Marinierter Garnelensalat | Tomatensugo
Rauke | Olivenöl
Feines Lachsforellentartar | junger Lauch
frischer Meerrettich
Zweierlei Tomaten | Mozzarella | Erdbeeren
Basilikum-Pesto
Avocado | Tomate | Ananas | Balsamico
Antipasti-Gemüse lauwarm | Parmesanspäne | Olivenöl
Karamellierter Ziegenfrischkäse | Wiesenkräuter
Rosmarinhonig | frische Beeren

SALATE

Drei zur Wahl

Nizzasalat | Thunfisch | Ei | Oliven | Bohnen
Paprika | Tomate | Gurken
Sommer-Salate gezupft | Balsamico | Nüsse
Croutons | Speckwürfel
Karotten-Graupen-Salat
Gurken | Dillrahm
Tomate | rote Zwiebeln
Wassermelone | Feta | Rucola
Blumenkohl | Mandelsalat

HAUPTGANG

Drei zur Wahl

Filetspitzen vom Rind | rosa Pfeffersoße
Heimisches Schweinefilet | Rosmarin-Honigsoße
Kalbs „Saltimbocca“ | Salbei | Schinken | Rosmarin
Sablingsfilet | Limettensoße
Ravioli mit saisonaler Füllung | Salbeibutter | Parmesan
Tomaten-Gemüse-Gnocchi überbacken
Gemüselasagne
Kartoffel-Gemüse-Strudel auf Tomatensugo

BEILAGEN

Vier zur Wahl

Taglioline | Rosmarinkartoffeln | Kartoffelgratin |
Tomatenreis | Grillgemüse | Ratatouille | gedünstetes
Sommergemüse | Blattspinat

SÜSSE CANDY BAR

Fünf zur Wahl

Beeren & Sommerfrüchte Etagere
Macarons | Schokoladen-Cup-Cakes & Nougatpralinen
Dreierlei Eissorten:
Pistazien | Vanille | Stracciatella | Sorbet
Tiramisu: klassisch | Erdbeere | Mango
Nougatterrine
Panna Cotta | Passionsfrucht | Schokoladensplitter
Bayrisch Creme | Beerentopping
Fluffiges Mousse:
Valrhona-Bitterschokolade | weiße Tonkabohne
Limoncello | Joghurt | Erdbeere
Sauerrahmschnitte: Erdbeere | Mango | Himbeere
Crème Brûlée:
dunkle Schokolade | Vanille | Lavendel | Zitronengras
Fluffiger Milchauflauf mit Sommernüssen
Gefüllte Topfenknödel:
Erdbeere | Marille | Nougat
Karamellierter Kaiserschmarrn | Apfelkompott
Zwetschgenröster
Gefüllte Palatschinken:
Marille | Erdbeere | Apfelmus | Nutella
Crumble:
Erdbeer-Rhabarber | Aprikosen | Apfel | Birne



KINDER- HAUPTGERICHTE

Kinder-Schnitzel paniert Pommes Frites rot weiß	15 €
Kinder-Schnitzel natur Spätzle Rahmsoße	15 €
Kinder-Schweinsbraten Knödel Soße	13,5 €
Fischstäbchen Kartoffelpüree	11,5 €
Pommes Frites rot weiß	6 €
Kinder-Nudeln Tomatensoße	7,5 €
Spätzle mit Soße	7 €

SÜSS – FÜR ALLE SCHLECKERMÄULER

Kindereis: Vanille & Schoki Smarties Lutscher	5,5 €
Schlemmer-Becher: Vanilleeis Erdbeeren	6,5 €

ZU SPÄTERER STUNDE

Pizza-Parade – verschiedene Sorten Margherita Salami Schinken Feta	10,5 €
Mini-Burger-Parade zum selber belegen: bestes Burgerfleisch – herzhaft mariniert Cheddar Cheese Salat Tomate Gewürzgurkerl Gartengurke Zwiebeln Senf Ketchup	10,5 €
Rote Currywurst herzhaft Soße Pommes	10,5 €
Gulaschsuppe mild oder scharf Kartoffel Paprika Bauernbrot Dinkel-Ruchmehl Baguette	9,5 €
Käse- & Speckbuffet Dreierlei vom Alpenkäse herzhafter Bauernspeck Südtiroler Schinken Chutney Trauben Gartengurke Tomaten Meerrettich gerieben Fassbutter Bauernbrot Baguette	14,5 €



WEINE ... MIT EINER FLASCHE LEIDENSCHAFT

JE 0,75L

DIE FLASCHE WEISS: „GEMÜTLICHE RUNDE“

Deutschland

2023 Weißburgunder Lergenmüller Pfalz	35 €
2024 Sauvignon Blanc André Meyer Franken	35 €
2025 Scheurebe Schwanenberg Meyer Franken	35 €
2024 Silvaner Alte Reben Meyer Franken	36 €
2024 Sauvignon Blanc Lergenmüller Pfalz	35 €
2024 Grauer Burgunder Oktav Heger Baden	38 €

Österreich

2024 Grüner Veltliner Topf Niederösterreich	35 €
2024 Grüner Veltliner Klassiker Groiss Kamptal	35 €
2024 Grüner Veltliner Berg Ott Wagram	45 €
2024 Sauvignon Blanc Weinhof Kugel Südsteiermark	38 €

Südtirol

2024 Chardonnay Lageder Tramin	45 €
2024 Pinot Grigio Fallwind St. Michael Eppan	42 €

Italien

2024 Pinot Grigio Ciari Borgo Molino Veneto	35 €
2024 Lugana Ca dei Frati Gardasee	38 €
2024 Pinot Grigio Tunella Friaul	45 €
2024 Gavi di Gavi Cortese Ascheri Piemont	42 €

DIE FLASCHE ROSÉ: „FINE DINE“

2024 Rosé Carrigole Frankreich Provence	35 €
2025 Rosé Ca dei Frati Italien Gardasee	39 €

DIE FLASCHE ROT: „ROTE VERFÜHRUNG“

Deutschland

2023 Merlot Lergenmüller Pfalz	35 €
2024 Cuvée Black Ox Lergenmüller Pfalz Tempranillo Dornfelder Cabernet Sauvignon	46 €
2024 Cabernet Dorsa André Meyer Franken Rödelsee	44 €

Österreich

2023 Blaufränkisch Zweigelt Gsellmann Burgenland	45 €
2023 Zweigelt Heideboden Tschida Neusiedlersee	38 €

Südtirol

2022 Lagrein Lageder Margreid Tramin	49 €
----------------------------------------	------

Italien

2024 Cabernet Sauvignon Scuri Borgo Molino Veneto	36 €
2023 Primitivo Cantele Apulien	39 €
2024 Barbera d'Alba Mauro Molino Piemont	42 €
2023 Chianti Classico Castelgreve Toskana	44 €
2022 Ronchedone Ca dei Frati Lombardei	48 €

Spanien

2020 Rioja Crianza Tinto Vivanco Rioja	49 €
2023 Monastrell Montaraz Castilla	48 €

*Jahrgangsänderungen bei den Weinen
behalten wir uns vor.*



GETRÄNKE DURCH DEN TAG

WASSER

Adelholzener classic sprudelnd oder still	0,25l 0,75l	3,8 € 7,5 €
Vitalwasser in der Riffel-Bügelflasche	1,0 Ltr.	9 €

SÄFTE & SCHORLEN

Apfel Orangen Johannisbeere Traube Rhabarber Mango Maracuja Saft	0,2l	4 €
Schorle	0,33l	4,2 €

SOFTDRINKS

Spezi Zitronenlimonade Orangenlimonade	0,33l	4,2 €
Coca Cola & zero	0,33l	4,2 €
Almdudler Bionade Orangina	0,33l	4,5 €
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale	0,2l	4,5 €
Eistee Pfirsich Blaubeere	0,33l	4,5 €
Capri Sonne Orange		2,5 €

BIERE

Augustiner	0,3l	4,2 €
Hell vom Fass dunkel alkoholfrei	0,5l	4,9 €
Augustiner Edelstoff	0,5l	5,1 €
Augustiner Pils	0,3l	4,2 €
Erdinger Weißbier hell dunkel leicht alkoholfrei	0,5l	5,1 €

HEISS- UND EISGETRÄNKE

Brühkaffee aus der Kanne von Heimbs Dallmayr		26 €
Cafe Creme		4 €
Portion Cafe (Kännchen)		6,5 €
Cappuccino		4 €
Espresso		3 €
Latte Macchiato		4,8 €
Heiße Schokolade & Sahnehäubchen		4,5 €
Tee Schwarz Kräuter Früchte Grün Rooibush Glas		4,5 €
Kännchen		5,5 €
Eis-Café Eis-Schokolade		7,5 €

SCHNAPSERLPARADE

Hauschnaps Obstler Waldhimbeere Kirsche Marille	2cl	4,5 €
Schnapslerl aus der Wachau Marille Haselnuss Brauner Obstler	2cl	7,5 €
Feine Prinzschnapslerl Marille Nuss	2cl	7,5 €
Schweizer Wallis Morand Williamsbirne	2cl	9,5 €
Ziegler: Wildkirsich Nr.1 Waldhimbeere	2cl	13,5 €

LIKÖRE | KRÄUTER | BITTER

Amaretto Bailey's Frangelico	2cl	5,5 €
Ramazotti Hirschkuss Averna	2cl	5,5 €
Cynar	2cl	6,5 €

GRAPPA | RUM | BRANDY & WHISKY

Grappa Nonino Merlot oder Moscato	2cl	8,5 €
Grappa Nonino Chardonnay Barrique Holzfass	2cl	8,5 €
Grappa BERTA Villa Prato Invecchiata Mandel Trockenaprikose	2cl	10,5 €
Rum Plantation Extra Old XO Jamaika	2cl	11,5 €
Rum Botucal Reserva Venezuela	2cl	12,5 €
Rum Ron Zacapa 23 Sisterna Solera Guatemala	2 cl	12,5 €
Jack Daniels Red Label	2cl	7,5 €
Glenfiddich	2cl	7,5 €
Bushmills	2cl	7,5 €
Hennessy V.S	2cl	11,5 €

PARTY O'CLOCK JETZT WIRD GEFEIERT

SPRIZZ & CO

Aperol Hugo Lillet Limoncello Martini Lavendel		8,5 €
-----------------------------------------------------------	--	-------

OHNE ALKOHOL, ABER MIT VIEL SPRIZZ

Hugolino	Glas	8,5 €
Apfel-Rosé-Sprizz	0,3 l	8,5 €

BAR | CLUBBING

GIN TONIC Aqua Monaco & Flavourkiste

Rosmarin Salbei roter Pfeffer Grapefruit Rose Orange Zitrone Gurke		
Gin Bombay Sapphire		11,5 €
The Duke Gin		14,5 €
Gin Hendricks Monkey 47 DE		14,5 €
Wodka Lemon oder Bull		13,5 €
Cuba Libre		13,5 €
Whiskey Cola		14,5 €
Mojito		14,5 €
Caipirinha		14,5 €
Gin Fizz		14,5 €
Moskow Mule		14,5 €
Munich Mule		14,5 €
Negroni		14,5 €
La Paloma (Tequila, Limettensaft, Grapefruit)		14,5 €



DAS FRÜHSTÜCK TRAUMHAFT GUT GESCHLAFEN ?

UNSER FRÜHSTÜCKSBUFFET IST WIE GEMACHT
FÜR GUTE LAUNE, LEERE MÄGEN UND
VOLLE GESCHMACKSMOMENTE.

Wir servieren frisches Obst oder Tomaten und Käse ...
einen wahrhaft guten Cappuccino, duftende Brötchen, eine Müsli-Bowl ...
ein Gemüse-Omelett zum Reinknien.

Gemeinsam Frühstückten von 8-11 Uhr:

Das Frühstück für den Besuchergast pro Person 26 €
Kinder 4-12 Jahre pro Kind 16 €

ZIMMERKATEGORIEN UND PREISE

Basic Einzelzimmer	99 €
Classic Doppelzimmer, zur Einzelnutzung	109 €
Classic Doppelzimmer, 2 Personen	139 €
Comfort Doppelzimmer	159 €
Premium Doppelzimmer	159 €
Hochzeitszimmer	179 €
Zustellbett für Kinder 4-12 Jahre	20 €
Zustellbett für Kinder ab 13 Jahren und Erwachsene	40 €
Unsere ganz kleinen Gäste schlafen bei uns kostenfrei in einem Babybett.	
Hunde	15 €

*Unsere Preise verstehen sich inklusive
Frühstücksbüffet, WLAN und freies Parken.*

*Das vereinbarte Zimmerkontingent steht bis 4 Wochen vor
Anreise zur Verfügung. Nicht abgerufene Zimmer fallen
nach diesem Termin automatisch in den freien Verkauf
zurück.*

*Bereits gebuchte Zimmer können bis 7 Tage vor Anreise
kostenfrei storniert werden. Die Zimmer können unter dem
Veranstaltungsnamen abgerufen werden. Bitte per Mail an
info@hotel-stangl.de.*



RÄUMLICHKEITEN RAUMMIETE

Das Sommerhaus		15-45 Personen		300 €
Der Gartensaal		50-100 Personen		600 €
Gartensaal + Sommerhaus				900 €
Die Remise	Mai bis Oktober	60-80 Personen 80-100 Personen ab 100 Personen	Logistik Logistik Logistik Lounge Empfang Trauung Empfang Logistik Heizkosten pauschal	1500 € 1700 € 1900 € 500 € 800 € 200 €
	April Mai September Oktober			
Der Rosengarten	Mai bis Oktober	60-130 Personen	Lounge Empfang Trauung Empfang Logistik	500 € 800 €
Irmis Park	Mai bis September	60-130 Personen	Lounge Empfang Trauung Empfang Logistik	500 € 800 €
Die kleine Alm		40-80 Personen		300 €
Irmis Tonstube		40-80 Personen		400 €
Alpenraum unterteilbar in	Alpenraum I Alpenraum II	25 bis 50 Gäste 15 bis 25 Gäste 10 bis 16 Gäste		250€ 150€ 100€
Freiraum unterteilbar in	Freiraum I Freiraum II	25 bis 50 Gäste 15 bis 25 Gäste 10 bis 16 Gäste		250€ 150€ 100€
Rosenzimmer	10-14 Personen bei Menüwahl ohne Raummiete		ansonsten	100€
Ludwigstube	10-15 Personen bei Menüwahl ohne Raummiete		ansonsten	100€
Bauernstube	15-25 Personen bei Menüwahl ohne Raummiete		ansonsten	100€
Zirbelstube	20-35 Personen bei Menüwahl ohne Raummiete		ansonsten	300€
Gutshofstube	35-50 Personen bei Menüwahl ohne Raummiete		ansonsten	300€



SPIELREGELN

SPIELRAUM

Wir befinden uns in einer dörflichen Location. Mitten drinnen. Wir tragen die Verantwortung gegenüber unseren Nachbarn. Durch ein gutes Miteinander erhalten wir die Möglichkeit, in unserem Haus Feste zu feiern. Um dies nicht zu gefährden, bitten wir an dieser Stelle um Verständnis und Rücksichtnahme.

PREISE

Unsere Preise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlichen MwSt.. Wir behalten uns vor, bei Bestellungen die länger als 6 Monate vor dem Veranstaltungstermin liegen, diese Preise der aktuellen Marktlage anzupassen.

ANZAHLUNG

Veranstaltungen sind verbindlich mit der Vertragsunterzeichnung gebucht, um eine gegenseitig Planungssicherheit zu gewährleisten. Für Veranstaltungen ab 50 Personen ist eine Anzahlung in Höhe 3000 € bei Vertragsabschluss als Garantie fällig. Im Falle einer Stornierung durch den Kunden nach Vertragsabschluss werden 50 % der ersten Anzahlung (Garantie) als Bearbeitungsgebühr berechnet.

GÄSTEZAHL

Wir benötigen zu jeder Veranstaltung eine garantierte Personenanzahl, die im Vertrag vereinbart wird. Sollte diese Zahl nicht erreicht werden, werden wir eine Ausfallpauschale berechnen. Jegliche Änderungen außerhalb der garantierten Personenanzahl sind bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bekannt zu geben. Ausnahme bei Kindern bis zu 12 Jahren.

GETRÄNKE | BAR

Werden grundsätzlich von unserem Hause zur Verfügung gestellt. Korkgeld pro mitgebrachter Flasche: Wein 28 € | Champagner 40 € | Spirituose 80 €. Jahrgangsänderungen bei Weinen behalten wir uns vor! Irmi's Tonstube: **Mindestabnahme** von Getränken 500 €

ZIMMERPREISE

Auskünfte erhalten Sie über das Hotelreservierungs-Büro Tel: 089-905010. Eine Abnahmeverpflichtung von 10 Hotelzimmern bei Ihrer Festlichkeit im Gartensaal | Remise behalten wir uns vor.

RECHNUNG

Die Gesamtrechnung erhalten Sie innerhalb 14 Tagen per Post oder Mail und ist unmittelbar zur Zahlung fällig.

WERTSACHEN UND HAFTUNG

Geschenke oder mitgebrachte Dekoration müssen am Abend oder am nächsten Morgen mitgenommen werden. Für mitgebrachte Geschenke, technische Geräte, Dekorationsartikel oder sonstige Wertgegenstände übernehmen wir keine Haftung.

BRUCH | REINIGUNGSKOSTEN

Der Auftraggeber verpflichtet sich, für alle durch seine Veranstaltung oder deren Gäste entstandenen Schäden jeglicher Art, wie verunreinigte Polster, Kissen, bemalte Tischdecken, Gläserbruch oder stark beschmutzten Bar- und Tanzbereich aufzukommen. Die Reinigungs-Kosten

befinden sich in diesem Fall auf Ihrer Rechnung. Abschluss von Konfettikanonen ist verboten und wird mit 300 € Reinigungskosten berechnet. Nebelmaschinen sind untersagt.

Ebenfalls ist das Hotel berechtigt, bei unverhältnismäßiger Verschmutzung eine Reinigungspauschale für Matratze, Bettwäsche, Boden und Bad in Höhe von 250 € in Rechnung zu stellen.

SPERRSTUNDE 02 UHR

Aufgrund arbeitsrechtlichen Vorgaben sind wir verpflichtet, die Ruhe-Pausenzeiten unserer Mitarbeiter einzuhalten. Insofern können wir Ihre Veranstaltung von maximal 12 Stunden ausrichten, da wir in zwei Teams arbeiten. Bitte bedenken Sie, dass vor und nach dem Fest unser Arbeitstag noch nicht vorbei ist.

NACHTZUSCHLÄGE SERVICE- UND BARKRAFT:

ab 24h: 50 € p. Stunde und Servicekraft
ab 02h: 60 € p. Stunde und Servicekraft

AUFRÄUMPAUSCHALE

80 € pauschal | 2 Personen

MUSIK BAND & DJ

Die Musikvorträge von DJ & Life-Musik müssen um 24 Uhr im Innenhof | Garten beendet sein. Von 24 bis 02 Uhr besteht die Möglichkeit, bei geschlossenen Türen im Sommerhaus weiter zu feiern. Ab 02 Uhr muss der Bass reduziert werden. Musik | DJ | Band in der Remise ist ausschließlich bis 24 Uhr gestattet.

ENDE DER VERANSTALTUNG: 02 UHR

DEKO

Grundsätzlich wird der Veranstaltung ein Deko-Gedeckpreis von 4,8 € pP berechnet. Dieser beinhaltet das Tischgedeck, Serviette, Kerzen, Blumen- und Dekoartikel. Einfach die hübsche Gestaltung. Die Farbauswahl dürfen Sie gerne selbst bestimmen. Blumen zum Mitnehmen sind nicht inbegriffen!

Bei Veranstaltungen ab 30 Gästen wird der Blumenschmuck individuell ausgewählt und nach Gestaltung und Größenordnung in Rechnung gestellt. Als Richtwert können Sie mit ca. 10 bis 20 € pro Person rechnen. Siehe Dekoration „LOVELIES“





WAS WIR KÖNNEN, HABEN WIR ALLES BESCHRIEBEN.
**GEMEINSAM MACHEN WIR IHRE FEIER ZU EINEM TAG,
DER IN ERINNERUNG BLEIBT.**

Bärbel Fauth-Stangl & Ludwig Fauth
mit dem gesamten Team

WIR FÜR SIE

**FRAGEN ZU IHREM FEST KÖNNEN IHNEN
GERNE BEANTWORTET WERDEN VON**

Jörg Renner
Tel: 089-90501358

Thomas Bliem
Tel: 089-90501361

info@hotel-stangl.de





