



WINTER MENÜ

2025/2026

Wie geträumt

Gute Geschichten, hochwertige Zutaten
und etwas Nonchalance
schaffen den Rahmen für Genuss.

**Lassen Sie sich von
winterlichen Klassikern
neu verzaubern.**

WINTER-ZAUBER

GEDECKPREIS

Tischwäsche, Kerzen, Deko Advent & Winter
Deko und Blumen zum Mitnehmen nicht inbegriffen

pro Person € 4,80

WINTERTRAUM | EINTAUCHEN & ENTDECKEN

- Nr. I **NORDISCHE SCHÖNHEIT**
Tanne & Pinie | Hölzer | Frischblumen
Farbe: Weiß | Braun | Moccamousse | Caramel
- Nr. II **WINTERRUHE**
Sanfte Grüntöne | Pistazie | Senf | Olive | stilisierte Tannen- & Piniennadeln | Naturfarbe | Weiß |
Creme | Mint
- Nr. III **AMBER FOREST**
Moosiges Grün | warme Bernsteinfarben | Gold | Zitrusfrüchte getrocknet Orange | Apfel | Zimt
- Nr. IV **NOSTALGIE – WINTERMÄRCHEN**
Sanfte Pastelltöne | Altrose | Schneeweiß | kleine Tannenbäumchen | Spitzenspulen
- Nr. V **WEIHNACHTS FEUERWERK** Tradition – Wärme – Glanz
Traditionelle Farben | Winterrot | braune Zapfen | Tanne | Beerentöne Burgund & Dunkelviolett

EIN KLEINES TISCHPRÄSENT FÜR IHRE GÄSTE

Winter-Nougat-Guglhüpfchen im Tütchen mit Samtbändchen	à	€	5,00
Gefüllte „Weihnachts-Tasse“ mit einem Säckchen voller Plätzchen	à	€	11,50

ALLES RUND UM DEN TISCH

Tischwäsche	weiß		
Kerzenspiel	passend zum Motto Vintage-Kerzengläser, Stumpenkerzen, Stabkerzen, Windlichter, Teelichter		
Stuhlhusse	weiß/creme	à	€ 7,50
Vintagestühle	creme/vintage	à	€ 6,50
Menükarten	pro Karte	á	€ 4,80
Tischkarten	pro Karte	á	€ 4,50
Tischaufsteller	pro Aufsteller, Kraftpapier Tischnummer & Name	á	€ 7,50
Tischnummern	pro Tisch, Vintageflasche Tischnummer	á	€ 7,50
Sitzplan	Holzpalette Tanne weißer Paravent	á	€ 50,00

Ein APERITIF - der richtige MOMENT beginnt jetzt

HEISSE WINTER-DRINKS

GLÜHWEIN	weiß oder rot	Becher	€	6,00
WINTERSPRIZZ	weißer Glühwein Aperol Orange	Becher	€	7,50
HEISSER HUGO	weißer Glühwein Holunder Zitrone	Becher	€	7,50

ES MUSS NICHT IMMER DER KLASSIKER SEIN ...

HOT GIN	Gin Blutorange Zimt Orange	Becher	€	8,50
HOT CAIPI	Pitu Limette brauner Zucker Wasser	Becher	€	8,50

ALKOHOLFREI UND DOCH ZUM WOHLFÜHLEN

Heisses Hexerl	Apfelpunsch Sternanis	Becher	€	5,50
Orangenpunsch	Blutorange Orange	Becher	€	5,50
Hot Ginger	Ingwer Zitrone Orange Limette Honig	Becher	€	6,50

ZUM GLÜHWEIN PASSEND DAZU KLEINE FEINE GELIEBTE SPEZIALITÄTEN

Der Klassiker	Pfanne heiße Maroni	pauschal für 10 Personen	€	45,00
Der Winterteller	Vanille-Kipferl Anisplatzerl Schokerli karamellisierte Winter-Honig-Nüsse Mandarinen, kleine rote Winteräpfel	pauschal für 10 Personen	€	55,00
Plätzchenteller	Die „Besten“ aus unserer Hausbäckerei	pauschal für 10 Personen	€	45,00





WINTER CHILLEN direkt in's Vergnügen

STANGLS WINTERTREFF

bis zu 30 Personen unbeheizt

Logistik | Deko

€ 100

STANGLS KLEINE ALM-BAR

bis zu 50 Personen unbeheizt

Logistik | Deko

€ 150

STANGLS REMISEN-BAR

bis zu 150 Personen unbeheizt

Logistik | Deko

€ 250

Auf Wunsch:

Heizstrahler

à

€ 15

Feuerschale

(nicht in der Almbar und Innenhof)

á

€ 15

TREFFPUNKT APERITIF

DER KLEINE SPRIZZIGE EINSTIEG

EdelFlower	Rose Prosecco Borgo Molino Granatapfel	Glas	€ 9,50
Glühsternchen	Aperol Prosecco Sternfrucht Orange Mandarine	Glas	€ 8,50
Bratapfel-Cocktail	Bratapfel Prosecco Miniapfel Minze	Glas	€ 9,50
Winter-Bowle	gelbe Winterpflaume Granatapfel Wildberry Prosecco	Glas	€ 9,50
Christmas-Cherry	Lavendel Bergamotte Sprizz Blaubeeren Zitrone	Glas	€ 9,50
Lillet rose Thyme	Birne Prosecco Zimt Thymian	Glas	€ 9,50
Kaltes Reserl	Rosenlikör Prosecco Eis Rosenblüten Orange	Glas	€ 8,50

ALKOHOLFREI

Frisch gepresster Orangen-Mandarinensaft	Zitronengras Ingwer	Glas	€ 8,50
Crodino Sprizz	Crodino Orange Eis	Glas	€ 8,50
San Bitter Sprizz	San Bitter rot Orange	Glas	€ 8,50
Apfel Rose Sprizz	Apfel am Stiel Minze	Glas	€ 8,50
Christmas Aperol	Orangen Sprizz „der perfekt Alkoholfreie“	Glas	€ 8,50

SUPER FEINE WINTER SCHORLEN

Holunder Mandarine Minze	0,33 l	€ 4,50
Himbeer Zitrone Ingwer	0,33 l	€ 4,50
Limette Granatapfel	0,33 l	€ 4,50

TRADITIONELL

Frisch gezapftes Bier im Weinglas	Glas	€ 4,00
Campari Soda oder Orange	Glas	€ 8,50

ZUM GROSSEN EMPFANG

Flasche Prosecco Terre Nardin Gold Cuvee	0,75l	€ 48,00
Flasche Prosecco Rosé Borgo Molino	0,75l	€ 48,00
Flasche Cremant Bouvet Loire rosé	0,75l	€ 70,00
Flasche Champagner Ruinart Rosé	0,75l	€ 145,00
Flasche Champagner Ruinart Rosé	0,375l	€ 92,00

RUND UM DAS MENÜ

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

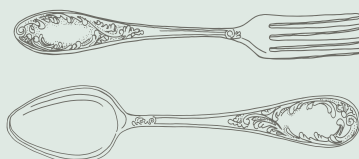
Zwei bis drei Hauptgänge (Fleisch/Fisch/Vegetarisch) zur Wahl

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!



BROT UND AUFSTRICH

Der Beginn

AM TISCH EINGESETZT

Brotgedeck mit zweierlei Aufstrich

Knuspriges Brotkörbchen | dazu Bergblüten-Salz | Olivenöl

pro Person € 4,80

Aufstrichtöpfchen

Sie können 2 Varianten wählen

Salzbutter

Griebenschmalz | schwarzer Pfeffer

Preiselbeer-Leberwurst | Rosmarin

Frischkäse | geröstete Nüsse | Kürbiskernöl

Obatzter von Frischkäse | Schnittlauch

Feta | Walnuss | Gewürze | cremiger Joghurt

EINE HEISSE SUPPE oder ein Süppchen

das Espresso-Süppchen

€ 5,50

der Cappuccino in der Tasse

€ 7,50

die klassische Suppentasse

€ 9,50

Karotten-Crèmesuppe

Ingwer | Kokosmilch | Koriander & Cayenne Pfeffer | Brotkrusteln

Maronenschaumsuppe

Gewürz-Sahne-Häubchen | Speck-Crunch

Gans-Supperl

Ganslebernockerl | Wurzelgemüse

Weihnachts-Suppe

Cremige Suppe von Kartoffel-Lauch-Orange | Knuspermandeln

Winterliche Festtagssuppe

Rinderbrühe | Pfannkuchenroulade & Griesnockerl | Gemüse

MENÜS

MENÜ 1 | € 48

Vogelssalat

karamelisierter Ziegenkäse | Granatapfel | Trauben-Orangenfilets | Pinienkerne

€ 11,50

Medaillons vom Schweinefilet im Kräutermantel

Portweinsoße | geschmortes Wintergemüse | Petersilienpüree

€ 27,00

Schokolade-Passionsfrucht-Küchlein

Haselnuss-Eis | Rote Beeren

€ 9,50

MENÜ 2 | € 48

Chicoree-Orangen-Walnuss-Salat

Joghurt-Honig-Senf-Dressing

€ 10,00

Knusprige gebratene bayerische Bauern-Ente

Rosmarinsoße | Blaukraut | Bratapfel | Kartoffelknödel

€ 28,50

Creme Brulee

mit Heublüten-Aroma | kleine rote Früchte

€ 9,50

MENÜ 3 | € 52

Tatar von geräucherter Forelle

Gurkenspaghetti | Apfelmeerrettich | Zitronencreme

€ 12,50

Lokales Rinder Steak gegrillt mit Winteraromaten 200 Gramm

Spätburgundersoße | Bohnen in Rauchschinken

Kartoffel-Rosmarin-Gratin

€ 29,50

Bitter-Orangen-Mousse

Campari-Gelee | Vanille-Kipferl

€ 10,00

MENÜ 4 | € 53

Weihnachtliches Duo

Lachs Roulade | Lachstatar

Frisch geriebener Meerrettich | Honig-Dill-Senf | kleine Reiberdatschi

€ 15,00

Knusprige Gänsebrust & Spanferkelrücken

Natursoße | Blaukraut | Breznknödel

€ 28,00

Winterliches Zimt-Vanille-Parfait

Apfelragout | hausgemachte Schokoladen-Mandelsplitter

€ 10,00

MENÜ 5 | € 58

Radicchio-Salat & Büffel-Mozzarella

Mango | Zitronen-Balsamico | Salzmandeln

€ 12,50

Fasanenbrüstchen

Traubensoße | Champagnerkraut | Kartoffel-Trüffelpüree

€ 32,50

Weihnachts-Guglhupf-Trio < süßes zauberhaftes Büffet >

Marmor-Schokolade-Zitrone | Rumtopf von Himbeeren | weißes Nougat-Eis | Schlagrahm

€ 13,00

MENÜ 6 | € 59

Milchkalb & Thunfischcreme	€ 14,50
Zitrone Kapernäpfel Rispen Tomaten	
Rosa gebratenes Hirschrücken-Steak aus dem Alpenland	€ 33,50
Cassis-Pfeffer-Soße Apfelblaukraut Selleriepüree Preiselbeeren	
Edel-Kastanien-Mousse im Glas	€ 11,00
frische Himbeeren kleines Himbeer-Sorbet	

MENÜ 7 | € 61

Avocado-Mango-Tatar	€ 15,00
Gurkenspaghetti Flusskrebs Wasabischaum	
Feinstes KALBSFILET	€ 35,00
Kräftig aromatische Sauce glasierte Butterkarotten Kartoffelstampf mit Petersilienöl	
Schokoladen-Malheur	€ 11,00
„Schokoküchlein mit fließendem Kern“ Frische Beeren Vanille-Eis	

FISCH-ALTERNATIVE

Wolfsbarsch auf knuspriger Haut	€ 31,50
Zitronen-Petersiliensoße Blattspinat Kartoffelpüree	
Filet vom Zander	€ 29,50
Beurre Blanc Soße gedämpfter Lauch Petersilienkartoffeln	
Saiblingsfilet	€ 31,50
Kürbis-Risotto Meerrettichschaum	

VEGETARISCH

Polentaschnitte	€ 19,50
Pilzragout & Schmortomaten Thymiansoße	
Gefüllte Kartoffel-Gnocchi	€ 23,50
Trüffel Parmesan Brunnenkresse	
Winter Risotto	€ 19,50
Wurzelgemüse wie Rote Bete & Karotten Getrocknete Chiliflocken Parmesan Basilikum	

Süße winterliche CANDYBAR

GLÜCK BRAUCHT NICHT VIEL, GLÜCK BRAUCHT NUR DAS RICHTIGE

Dessertbuffet ab 20 Personen

In kleinen Schälchen | Weckgläsern | Etagieren

pro Person € 16,50

FRUCHTIGES

Frische winterliche Früchte, Beeren und Zitrusfrüchte

HEISSE FRÜCHTE

Heiße Glühweinkirschen

CREME & MOUSSE

zweiterlei Wintermousse hell & dunkel

EIS & SORBET

Klassiker Vanilleeis | Walnußeis | Sesameis

Sorbet: Passionsfrucht

HAUSGEBACKENES

Hausgemachter Apfel-Rahm-Strudel | Nüsse | Vanillesoße

AUS DER BACKSTUBE „SCHOKOLADE & MARZIPAN“

Pralinés, Mini-Eclair

Schokoladen Spezis

KÄSE DESSERT

DREIERLEI VOM ALPENKÄSE | weich – mittel – hart

€ 16,50

Feigensenf | Weintrauben | Winter-Nüsse | Malzbrot | Fassbutter

KAFFEE & TEE

Espresso Tasse € 3,00

Tasse Kaffee Tasse € 4,00

Cappuccino Tasse € 4,00

Milchkaffee Tasse € 4,50

Latte Macchiato Glas € 4,80

Tee Glas € 4,50

Schwarz | Früchte | Grün | Kräuter | Rooibos

Zitrone | brauner Zucker

Auf Wunsch mit Hafermilch | Sojamilch | laktosefreier Milch

WEINE

mit einer Flasche Leidenschaft

HAUSWEIN WEISS

Weißburgunder	Lergenmüller	Deutschland Pfalz	0,75 l	€ 35,00
Pinot Grigio CIARI	Borgo Molino	Italien Veneto	0,75l	€ 35,00

HAUSWEIN ROT

Merlot	Lergenmüller	Deutschland Pfalz	0,75l	€ 36,00
Merlot SCURI	Borgo Molino	Italien Veneto	0,75l	€ 36,00

HAUSWEIN ROSÉ

Rosé Carringole		Frankreich Provence	0,75l	€ 36,00
------------------------	--	-----------------------	-------	---------

DIE FLASCHE WEISS „DER RICHTIGE MOMENT BEGINNT JETZT“

DEUTSCHLAND

2023	Sauvignon Blanc	Sander Rheinhessen	0,75 l	€ 35,00
2023	Chardonnay	Sander Rheinhessen	0,75 l	€ 36,00
2024	Grauer Burgunder Oktav	Heger Baden	0,75 l	€ 38,00

ÖSTERREICH

2023	Grüner Veltliner L&T	Bründlmayer Waldviertel	0,75 l	€ 36,00
2024	Grüner Veltliner Berg	Ott Wagram	0,75 l	€ 45,00

SÜDTIROL

2024	Chardonnay	Lageder Tramin	0,75 l	€ 45,00
2022	Pinot Bianco	Kränzelhof Tschermers	0,75l	€ 44,00

ITALIEN

2024	Lugana	Ca dei Frati Gardasee	0,75 l	€ 35,00
2023	Pinot Grigio	Tunella Friaul	0,75 l	€ 42,00

Jahrgangsänderungen bei den Weinen behalten wir uns vor



DIE FLASCHE ROSE: „FINE DINE“

ITALIEN

2022	Rosé	Ca dei Frati Gardasee	0,75 l	€ 36,00
2024	Das Fräulein „Rosé“	Pinot Noir Österreich Wien	0,75 l	€ 36,00

DIE FLASCHE ROT: „WINTER-WEIHNACHT“

DEUTSCHLAND

2020	Cuvée Black OX	Lergenmüller Pfalz Tempranillo Dornfelder Cabernet Sauvignon	0,75 l	€ 46,00
2022	Spätburgunder Gutswein	Aldinger Württemberg	0,75l	€ 38,00

ÖSTERREICH

2018	St. Laurent	Glatzer Carnuntum	0,75 l	€ 48,00
2022	Zweigelt Heideboden	Tschida Burgenland	0,75 l	€ 38,00

SÜDTIROL

2022	Lagrein	Lageder Tramin	0,75 l	€ 49,00
2022	Pinot Noir	Michael Puff Gailan	0,75 l	€ 42,00

ITALIEN

2023	Primitivo	Cantele Apulien	0,75 l	€ 39,00
2024	Barbera d´Alba	Mauro Molino Piemont	0,75 l	€ 42,00
2021	Ronchedone	Ca dei Frati Gardasee	0,75 l	€ 56,00

SPANIEN

2021	Rioja Crianza	Tinto Vivanco Rioja	0,75 l	€ 46,00
2022	Monastrell	Montaraz Castilla Cabernet Sauvignon Crianza	0,75 l	€ 48,00

Jahrgangsänderungen bei den Weinen behalten wir uns vor

SCHNÄPSE | DIGESTIF | RUM

OBSTBRÄNDE

Hausschnaps Obstler Waldhimbeere Kirsche Marille	2 cl	€	4,50
Schnapserl aus dem Wachau Marille Haselnuss Brauner Obstler	2 cl	€	7,50
Feine Prinzschnapserl Marille Nuss Williamsbirne	2 cl	€	7,50
Schweizer Wallis Morand Williamsbirne	2 cl	€	9,50
Ziegler: Wildkirsch Nr.1 Waldhimbeere	2 cl	€	13,50

GRAPPA

Grappa Nonino Merlot oder Moscato	2 cl	€	8,50
Grappa Nonino Chardonnay Barrique Holzfass	2 cl	€	8,50
Grappa BERTA Villa Prato Invecchiata - Mandel Trockenaprikose	2 cl	€	10,50

KRÄUTER | BITTER

Ramazotti Hirschkuss Averna	2 cl	€	5,50
Cynar Eis Orange	2 cl	€	6,50

RUM | WHISKEY | COGNAC | BRANDY

Rum Plantation Extra Old XO Jamaika	2 cl	€	11,50
Rum Botucal Reserva Venezuela	2 cl	€	12,50
Rum Ron Zacapa 23 Sistrerna Solera Guatemala	2 cl	€	12,50
Jack Daniels Red Label	2 cl	€	7,50
Glenfiddich	2 cl	€	7,50
Bushmills	2 cl	€	7,50
Hennessy V.S	2 cl	€	11,50

WASSER

Adelholzener classic sprudelnd oder still	0,25 l	€	3,60
Adelholzener classic sprudelnd oder still	0,75 l	€	7,50
Vitalwasser in der Riffelflasche Ingwer	0,75 l	€	9,00

SÄFTE

Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube rot	0,2 l	€	4,00
--	-------	---	------

FRUCHTSAFTSCHORLEN

Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube rot	0,33 l	€	4,00
Exotic: Mango, Maracuja, Ananas	0,33 l	€	4,00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Spezi, Zitrone-, Orangenlimonade	0,33 l	€	4,40
Coca Cola und Coca Cola light	0,33 l	€	4,00
Almdudler Orangina Bionade	0,35 l	€	4,50
Aqua Monaco: Tonic Water Ginger Beer Bitter Lemon Ginger Ale	0,2 l	€	4,50

BIERE

Augustiner Hell vom Faß	0,3l	€	4,00	0,5 l	€	4,70
Radler - Helles und weiße Limo				0,5 l	€	4,70
Augustiner „Edelstoff“				0,5 l	€	4,90
Augustiner Pils				0,3 l	€	4,00
Augustiner Dunkles				0,5 l	€	4,70
Bergfeldbräu alkoholfrei Augustinger alkoholfrei				0,5 l	€	4,70
Erdinger „Urweiße“ hell, dunkel, leicht, alkoholfrei				0,5 l	€	4,90

RÄUMLICHKEITEN

Raummiete, Aufbau, Logistik

IM HOTEL

Das Sommerhaus	15-45 Personen	€ 300
Der Gartensaal	50-110 Personen	€ 600
Gartensaal & Sommerhaus zusammen		€ 900
Alpenraum klein	10-16 Personen	€ 100
Alpenraum groß	20-45 Personen	€ 150
Freiraum klein	10-16 Personen	€ 100
Freiraum groß	20-45 Personen	€ 150

In diesen Räumen fällt immer eine Raummiete an, unabhängig von der Personenzahl.

IHRE PARTYLOCATION ZU SPÄTERER STUNDE

Irmi´s Tonstube	40-80 Personen	€ 400
zuzüglich Mindestverzehr		€ 600

IM GASTHOF

Die Mindestpersonenzahl muss für die Alleinnutzung gegeben sein

Ludwigstube	10-15 Personen bei Menüwahl ohne Raummiete	ansonsten	€ 100
Bauernstube	15-25 Personen bei Menüwahl ohne Raummiete	ansonsten	€ 200
Zirbelstube	20-35 Personen bei Menüwahl ohne Raummiete	ansonsten	€ 300
Gutshofstube	35-50 Personen bei Menüwahl ohne Raummiete	ansonsten	€ 300
Rosenzimmer	10-14 Personen bei Menüwahl ohne Raummiete	ansonsten	€ 100

Die Jagdstube bleibt unseren á la carte Gästen vorbehalten und kann in der Regel nicht für Veranstaltungen gebucht werden.

SPIELREGELN

Spielraum

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

Werden grundsätzlich von unserem Hause zur Verfügung gestellt.

Korkgeld pro mitgebrachter Flasche:	Wein	€ 28
	Champagner	€ 40
	Spirituose	€ 80

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 von 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

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.

REINIGUNG

Abschuss 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

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 ab 24:00 Uhr:

Je Stunde und Servicekraft € 50

Nachtzuschläge ab 02:00 Uhr:

Je Stunde und Servicekraft € 60

Bitte bedenken Sie die Aufräumarbeiten nach der Veranstaltung | Mindestens 1 Stunde

MUSIK BAND & DJ

Gartensaal / Sommerhaus:

Musikende 02.00 Uhr
Gäste Ausklang bis 02.30 Uhr

Irmis Tonstube:

Musikende 02.00 Uhr
Gäste Ausklang bis 02.30 Uhr

Weitere Veranstaltungsräume:

Musikende 24.00 Uhr
Gäste Ausklang 01.00 Uhr

ALLGEMEINES

In Allen Veranstaltungsräumen ist es untersagt,

offenes Feuer zu entfachen dies betrifft auch Sternwerfer etc.

(Brandmeldeanlage – Einsatzkosten der FFW würden in Rechnung gestellt werden)

Nebelmaschinen in Einsatz zu bringen

(Brandmeldeanlage – Einsatzkosten der FFW würden in Rechnung gestellt werden)

Konfettikanonen zu zünden

(Fleckenbildung! – Reinigungskosten würden in vollem Umfang in Rechnung gestellt)

DEKO

Grundsätzlich wird ein Deko-Gedeckpreis von 4,80 € p.P. 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!

Individuelle Wünsche werden auch individuell berechnet.

Es wird eine Dekopauschale berechnet. Die Höhe hängt von dem geplanten Aufwand ab.

BANKETT-AUSGABE FÜR DIE WINTERSAISON 2025/2026

Alle bisherigen Preise verlieren damit Ihre Gültigkeit

