

# Meistertum

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Ihnen mit den folgenden Vorschlägen für Menü und Buffets einen ersten Eindruck vermitteln, welche Möglichkeiten Ihnen unsere Küche außerhalb der à la carte Karte ab 30 Personen bietet.

Selbstverständlich sind wir Ihnen gerne bei der Menüzusammenstellung behilflich und informieren Sie auch über aktuelle saisonale Angebote.

Zu Ihrer Orientierung haben wir unsere Menüvorschläge in Kategorien eingeteilt, welches Ihnen die individuelle Findung erleichtern soll.

Aus dem Suppen, Vor – und Nachspeisen Angebot bitten wir Sie für **alle** vorab jeweils **EINES** auszuwählen, zur persönlichen Auswahl für Ihre Gäste bieten wir Ihnen gerne bis zu zwei verschiedene Hauptgänge in Ihrer Menükarte an.

Vegetarier, Veganer oder Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeit werden selbstverständlich separat bekocht.

Sämtliche Menüs werden speziell für Sie von unserem Küchenteam zubereitet.

Deshalb bitten wir Sie uns sieben Tage vor Ihrer Veranstaltung die definitive Personenzahl bekannt zu geben, welche als Abrechnungsgrundlage dient.

Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste

Familie König & das kleine Team

## Hütten-Empfang

Beginnen Sie Ihre Hüttenfeier mit einem leckeren Aperitif und empfangen Sie Ihre Gäste vor dem Hauptgang.

### Aperitif

Flasche Prosecco 0,75l	25,00
Aperol Spritz 0,2l	6,00
Hugo - Holunder Spritz 0,2l	6,00
Heißer Apfelwein 0,25l	3,50
Glühwein 0,25l	4,00
Mini Bier 0,1l	2,00

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.

## Vorschläge für Ihr individuelles Menü ab 30 Personen

### Suppe

Klare Brühe mit Einlage 4,90

Schaumsüppchen von Frankfurter Kräutern 5,90

Tiroler Käsesuppe 6,00

Gebundene Suppen je nach Saison 5,90

( Bärlauch | Spargelcreme | Maronen | Kürbis | Rotebeete/ Meerrettich | Kartoffelsuppe u.v.m.)

### Vorspeisen

Rote-Bete-Carpaccio mit Trüffelmarinade 9,90  
karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäsepralinen

Pilzstrudel auf Lauchgemüse 13,90  
mit Kräuterschaum und geschmorten Kräutersaitlingen

Winterliche Blattsalate 9,50  
mit gebratener Geflügelleber, Marillen Chutney

Feldsalat bäuerlich | Speck | Croûtons | gerösteten Kerner 7,90

Gebratene Waldpilze auf Salat 6,50

Geräuchertes Forellenfilet auf buntem Linsensalat 9,20

Salat von weißem-und grünen Spargel, Röstbrot-scheiben nach Saison

Wildkräutersalat mit lauwarmem Ziegenkäse 8,20

Rosa gebratenes Roastbeef ,Bratkartoffeln und grüne Soße 9,80

Rösti mit Räucherlachs und Kräuterschmand 9,80

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 8,90

Sauerrahmsauce | Äpfel | Essiggurken | rote Zwiebeln

### Bitte beachten sie die jeweilige Saison

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.

## Hauptgänge



Ein Pfund Stangenspargel mit Schnitzelchen, Schinken, 100g Steak	nach Saison
Rinderrouladen mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	15,50
In Spätburgunder geschmorte Rinderbäckchen mit Wirsing a la Crème und Semmelknödel oder Kartoffelpüree	18,90
200 g Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Schmorzwiebel	25,90
Hüttengeschnetzeltes von der Pute mit Champignons und Spätzle	14,90
Hirschbraten auf Wacholderrahm, Saisongemüse, Spätzle	nach Saison
Wildschweingulasch Blaukraut; Spätzle	17,90
Halbe Bauernente auf Balsamicosauce , Saisongemüse, Kartoffelknödel	22,90
Tafelspitz mit Grüner Sauce oder Meerrettichsauce, Salzkartoffeln	15,90
Strudel von Blut- und Leberwurst auf Apfel -Meerrettich Gemüse und Preiselbeeren	16,90
Gefüllte Paprika mit Ziegenkäse und Majoran auf Reis	14,90
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Currykürbis, Schupfnudeln und Kräuterjus	25,90
Maispoulardenbrust mit Salbeijus Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	17,90

## Fisch

Lachs in Blätterteig mit grüner Soße	nach Saison
Saiblingsfilet auf Schnittlauchsauce, Gemüsenudeln	nach Saison
Lachsfilet auf Blattspinat und Salzkartoffeln	nach Saison
Zanderfilet auf Gemüsenudeln	nach Saison

### Bitte beachten sie die jeweilige Saison

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.

## Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzle mit braunen Zwiebeln	10,90
Südtiroler Auberginenaufauf	12,50
Schlutzkrופן gefüllt je nach Saison	12,50
Tiroler Knödel Tris	11,90
Risotto mit Saisongemüse (Pilze, Kürbis, Sommertrüffel....) gebackener Zucchini und Kräuterschaumsauce	nach Saison
Semmelknödel mit Schwammerlragout	9,50
Pfannkuchen mit cremiger Austernpilzfüllung geschmorter Kräutersaitling	11,90
Geschwenkte Schupfnudeln mit Zucchini Gemüse und Käuterrahmsauce	11,50

## Dessert

Bratapfel, Marzipanfüllung, Vanillesoße	6,00
Crêpe Grand Manier, Eis	6,00
Crêpe mit Zimtzwetschgen, Eis	6,50
Eis mit Zimtzwetschgen	6,00
marinierter Obstsalat mit Vanilleeis	6,00
Marillenknödel in Zimtbrösel	6,00
Bayrisch Kreme im Glaserl	5,50
Kaiserschmarrn	6,00
Mousse au Chocolat   frische Früchte	6,00
Weißbirtiramisu	6,00
Crème Brûlée mit Tonkabohne frisch flambiert	6,20

**Bitte beachten sie die jeweilige Saison**

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.

**Buffets  
ab 30 Personen**

**Wenn Sie einzelne Speisen innerhalb des Buffets austauschen möchten, bitten wir um Verständnis dafür, dass der Preis pro Person neu kalkuliert werden muss.**

**Berghütten-Buffer**

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit Dressings  
z.B. Kraut,-Rettich,- und Gurkensalat

dazu

knuspriges Bauernbrot | Butter

\*

Klares Tafelspitzsüppchen | Fridatten  
(wird serviert)

\*

Allgäuerkasspatzn' | Schmorzwiebeln | Bergkäs'

und

Schweinekrustenbraten | kräftiger Dunkelbier-Sauce  
Kartoffel-oder Semmelknödel

\*

Als Dessert:

Kaiserschmarrn

Preis pro Person 29,90

**zu später Stunde**

Die Feier ist noch lange nicht vorbei... Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen zu späterer Stunde Frische Brezeln mit Obazda oder eine deftige Suppe an.

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.

## BBQ Buffet auf der Terrasse

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit Dressings  
Tomate-Mozzarella | Bauernsalat mit Schafskäse

\*

BBQ  
(3-4 Teile pro Pers.)

Bratwürstl | marinierte Schweinenackensteak vom Eifel-Schwein  
Hähnchenbrust in Lemonmarinade  
sowie  
Bayerische Spare-Ribs | Rosmarinkartoffeln | Maiskolben | Grillgemüse  
Kräuterquark | Grillsauce

\*

Als Dessert:

Beerengrütze | Vanillesauce

Preis pro Person 29,90

**zuzüglich Grillmeister je Std. 35,00**

**Weitere Angebote:**

Rinderhüftsteak vom Eifel-Rind in Kräuterbuttermarinade ca. 130 gr. +4,50 Stk.

Burgerpaddy ca. 130 gr +3,00 Stk.

Lachs im Sackerl ca. 120 gr +4,00 Stk.

Lammkotelets c. 250 gr. + 6,00 Stk. -oder Filet ca. 0,080 gr. + 4,30 Stk.

Grill-Zucchini gefüllt mit Fetakäse & getrockneten Tomaten + 3,00 Stk.

Fetakäse im Pergament + 2,80 Stk.

Portobello Pilze | diverse Spieße + 3,50 Stk.

Kräuterbutter-Baguette + 3,00 Stk.

Hauseigene Kräuterbutter + 0,80 Stk.

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.

## Frühlings Buffet

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit Dressings  
z.B. Wildkräuter | Karotte | Gurke | u.v.m.

\*

Schaumsüppchen von Frankfurter Kräutern  
oder Bärlauch- oder Spargelcremesuppe  
(wird serviert)

\*

Frischer Stangenspargel  
und  
Tafelspitz mit grüner Sauce  
Bouillon Kartoffel oder Salzkartoffel

\*

Als Dessert:

Marinierte Krißler Erdbeeren  
Mousse au Chocolat

Preis pro Person - nach Saison-

**wahlweise**

kleine panierte Schnitzel | Rosa gebratenes Roastbeef  
in Rosmarin geschmorte Milchlammschulter  
Spargelrisotto | Kohlrabi/ Sellerieschnitzel | Ziegenfrischkäse-Praline

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.

## Herbst Buffet

Variation von Blattsalaten mit Dressings  
gedrehter Rudi | Krautsalat | Kartoffelsalat | Regensburger Wurstsalat  
Obazda | Brezeln | Brot | Butter  
Original Münchner-Wiesen-Weißwurst mit süßem Senf

\*

Leberknödelsuppe  
(wird serviert)

\*

Fleischkäse  
Knusprige Mini-Schweine-Grillhaxe vom Eifel-Schwein  
Bayrisch Kraut | Semmelknödel

\*

Als Dessert:

Bayerische Creme im Glaserl am Himbeermark

Preis pro Person 33,80

### **wahlweise**

Tafelspitzsülze mit Remouladensauce  
Leichter Kräuterbraten aus der Eifel-Schweinekeule  
Wildgulasch  
geschmorte Ente  
Semmelknödel | Wirsing  
gratinierte Kartoffeln  
Apfeltarte  
Buchtel mit Zwetschgen  
Käseplatte

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.



## Winter Buffet

Feldsalat „bäuerlich“  
Kartoffel-Dressing  
Speck | Croûtons | gerösteten Kernen

\*

Suppe vom Hokkaidokürbis  
gerösteten Kernen | Kürbiskernöl  
(wird serviert)

\*

Wildgulasch  
geschmorte Kalbshaxen-Scheiben  
Semmelknödel | Blaukraut  
Karottengemüse | Butterspätzle  
Preiselbeeren

\*

Als Dessert:

Bratapfel | Vanillesoße

Preis pro Person 38,80

### Wahlweise

Bauernente an Orangensauce  
in Spätburgunder geschmorte Rinderbäckchen  
Kalbsrahmbraten Egerlingsauce  
Rosenkohl | Selleriepüree | Maronen | Kartoffelknödel  
Wurzelgemüse | Salzkartoffeln  
Topfenpalatschinken mit Zwetschgenröster  
Mohnmousse

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.

### **Sorgt für ein edleres Ambiente:**

Weißes Gedeck mit Stoffservietten und Weingläsern 3,00 p.P.  
Kunstvolle Blumengestecke am Tisch. Preis nach Absprache.

## **GETRÄNKEPAUSCHALE „STANDARD“**

Die Getränkepauschale ist gültig für **die ersten 3 Stunden** ab Ihrem Eintreffen  
Danach Abrechnung nach Verbrauch

Inklusive:

0,5l Paulaner Biervariationen  
Alkoholfreie Getränke und Säfte Mineralwasser,  
0,2l offener Weißwein | Riesling/ Grauburgunder  
0,2l offener Rotwein | Cabernet Sauvignon /Merlot  
Kaffeespezialitäten  
26,30 p.P.

## **GETRÄNKEPAUSCHALE „KLASSIK“**

Die Getränkepauschale ist gültig für **die ersten 3 Stunden** ab Ihrem Eintreffen  
Danach Abrechnung nach Verbrauch

Inklusive:

Prosecco, Aperol Spritz, Hugo  
0,5l Paulaner Biervariationen  
Alkoholfreie Getränke und Säfte Mineralwasser,  
0,2l offener Weißwein | Riesling/ Grauburgunder  
0,2l offener Rotwein | Cabernet Sauvignon /Merlot  
Kaffeespezialitäten  
31,30 p.P.

## **Meisterturm Vesperbrett'**

bereits in der Mitte der Tische eingedeckt

Rauchfrische Regensburger | gemischte Käsewürfel | Sülze | Cabanossi | Freiland Radi gedreht  
und gesalzen | Radieschen | Schnittlauchbrot

12,90 p.P./ auch als Vorspeisenportion bestellbar 8,90 p.P.

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.

# Küchenparty am „Meisterturm“

BUCHBAR AB 65 PERSONEN

Die besten Partys finden in der Küche statt.

Ob als Familientreffen, Weihnachtsfeier oder Rahmenprogramm einer Veranstaltung.

Ran an die Töpfe heißt es bei unsere legendären Küchenparty.

Dieser Abend wird für Sie eine gelungene Kombination aus Koch-und Grillshow, Genuss und Partystimmung.

Sie bedienen sich an verschiedenen Kochstationen und schauen unseren Köchen über die Schulter.

Ihre gebuchte Partyband oder DJ sorgen für ausgelassene Stimmung.

An den Weinstationen werden exzellente Weine kredenzt und ab geht die Post am Meisterturm.

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Küchenparty nach Ihrem gewünschten Themenbereich zusammen.

... TEILNEHMERZAHL mind. 65 Personen ...

INKLUSIVE

Aperitif | Essen | Weine | Biere | Softgetränke | Mineralwasser | Kaffee  
&  
Kochschürze als Souvenir

119,00 PRO PERSON

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.

# AGB's

Wir freuen uns, dass Sie uns für Ihre Veranstaltung beauftragt haben und danken für Ihre Reservierung sowie das damit entgegengebrachte Vertrauen in unseren Service.

## **Damit wir uns einig sind!**

Wenn Sie bei uns reservieren erklären Sie sich mit folgendem einverstanden:

- Bis 14 Tage vor der Veranstaltung ist die Stornierung kostenlos möglich.  
Bei einer Stornierung nach dieser Frist berechnen wir 45% des Bestellwertes.  
Schadenersatzanspruch §§ 280 Abs. 1, 311 Abs. 2, 241 Abs. 2 BGB  
**Dies entfällt nur wenn nachweislich Pandemische Gründe vorliegen.**
- Die Abrechnung der erbrachten Leistung richtet sich nach der bestellten Personenzahl, wir erbitten Sie bis 7 Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl anzugeben, welche als Abrechnungsgrundlage dient.  
Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- Bitte gehen Sie davon aus, dass wir erfahrungsgemäß pro Person kalkulieren, somit sind Nachlieferungen nur möglich, wenn die Teilnehmerzahl mit der bestellten übereinstimmt.  
Falls wir das Einpacken übrig gebliebener Speisen übernehmen sollen, berechnen wir Verpackungsmaterial.
- Gedeck mit weißen Stofftischdecken- und Servietten berechnen wir 3,00 € pro Person.  
Menükarte geschrieben und ausgedruckt auf dem Tisch pro Stück 2,00 €.  
Tischdekoration und Blumenschmuck erfolgt auf Rechnung und wird individuell verhandelt.
- Wir bitten um Verständnis, dass wir aus lebensmittelhygienischen Gründen ausschließlich unser eigenes Sortiment an Speisen & Getränken verkaufen.  
Für bestellte Kuchen oder Torten vom Konditor (nur gegen Vorlage der Rechnung) erheben wir einen Gedeck Preis von 3,00 pro Person.
- Sollte Ihre Veranstaltungen über unsere Öffnungszeiten hinausgehen, berechnen wir ab 22:00 Uhr lediglich 100,- € pro angefangene Stunde als Nachtzuschlag.
- Um Ihre Zufriedenheit zu gewährleisten, bitten wir Reklamationen unverzüglich dem Servicepersonal mitzuteilen, damit wir während Ihrer Veranstaltung reagieren können.  
Reklamationen, die erst im Nachhinein angezeigt werden, können wir leider nicht berücksichtigen.

Nun dürfte Ihrer Veranstaltung in unserem Hause nichts im Wege stehen.

Herzlichst Ihre Familie König