

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 35 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 Riesling Winzersekt 0,75l	27,00
Aperol Spritz 0,2l	7,50
Hugo - Holunder Spritz 0,2l	7,50
Heißer Apfelwein 0,25l	4,50
Glühwein 0,25l	4,50
Mini Bier 0,1l	2,20

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
Schlutzkrapfen 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	7,00
Crêpe Grand Manier, Eis	7,00
Crêpe mit Zimtzwetschgen, Eis	7,50
Eis mit Zimtzwetschgen	7,50
marinierter Obstsalat mit Vanilleeis	7,00
Marillenknödel in Zimtbrösel	7,00
Bayrisch Kreme im Glaserl	6,50
Kaiserschmarrn	8,90
Mousse au Chocolat frische Früchte	7,00
Weißbirtiramisu	8,00
Crème Brûlée mit Tonkabohne frisch flambiert	7,50

Bitte beachten sie die jeweilige Saison

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

**Buffets
ab 35 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 32,00

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 Lemon Marinade
sowie
Bayerische Spare-Ribs | Rosmarinkartoffeln | Maiskolben | Grillgemüse
Kräuterquark | Grillsauce

*

Als Dessert:

Beerengrütze | Vanillesauce

Preis pro Person 32,00

zuzüglich Grillmeister je Std. 35,00

Weitere Angebote:

Rinderhüftsteak vom Eifel-Rind in Kräuterbuttermarinade ca. 130 gr. +4,50 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 + 3,80 Stk.

Portobello Pilze | diverse Spieße + 3,80 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 34,00

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
27,00 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
35,00 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

ab 119,00 PRO PERSON

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

AGB

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 21 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 höhere Gewalt oder 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. Soweit sich die Anzahl der Gäste erhöht und dieses nicht rechtzeitig mitgeteilt wird, übernehmen wir keine Haftung dafür, dass die vereinbarten Speisen und Getränke in dem erforderlichen Umfang bereitgestellt werden können.

Das Angebot der Waldgaststätte Meisterturm kann saisonal bedingten Veränderungen unterworfen sein. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behält sich die Waldgaststätte Meisterturm einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Die Waldgaststätte Meisterturm ist zu einer Preiserhöhung berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Löhne und Kosten erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und der Leistung mehr als zwei Monate verstrichen sind.

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. Die Waldgaststätte Meisterturm haftet nicht für Schäden der mitgenommenen Speisen.

Gedeck mit weißen Stofftischdecken- und Servietten berechnen wir 3,00 € pro Person/ Leihwäsche.
Menükarte geschrieben und ausgedruckt auf dem Tisch pro Stück 2,00 €/Stk..

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 (zwei Stunden nach Küchenschließung) berechnen wir 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.

Bei Zahlungsverzug kann die Waldgaststätte Meisterturm gesetzliche Rechte geltend machen.

Nun dürfte Ihrer Veranstaltung in unserem Hause nichts im Wege stehen.
Wir freuen uns bereits auf Sie und Ihre Gäste.

Herzlichst Ihre Familie König und das Team vom Meisterturm