



## Bankettmappe Frühjahr 2024 Alpenküche

Lieber Gast,

wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung im Weichandhof durchführen möchten.

Der Weichandhof ist Ihr Ansprechpartner, wenn Ihr Fest ein besonderer Erfolg werden soll. Ob Familienfeier, Hochzeit oder Firmenveranstaltung!

Durch unsere vier verschiedenen Räumlichkeiten können wir unser Angebot speziell auf Ihre Bedürfnisse abstimmen.

Unser umfassendes Serviceangebot reicht weit über das Kulinarische hinaus.

Gemeinsam mit Ihnen erstellen wir das Menü, empfehlen entsprechende Getränke und besprechen den festlichen Rahmen.

Wir freuen uns darauf Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen!

Ihr Team vom Weichandhof



Wirt  
Peter Kinner



Assistenz- Bankettleitung  
Michaela Fischer



Restaurantleiter  
Sebastian Rach



Küchenchef  
Martin Lipfert

# **Kleine Appetitmacher**

## **Brezn**

Ofenfrische Brezn	€ 2,00
Butterbrezn	€ 3,70
Butterbrezn mit Schnittlauch	€ 3,90
Breze mit Rucola-Frischkäse	€ 4,80
Breze mit Obazda	€ 4,80

## **Canapés auf Baguettscheiben**

(ab 10 Stück je Sorte)

... mit Graved Lachs, Sahnemeerrettich und Dill	€ 5,30
... mit fein geschnitten Parmaschinken und Melone	€ 5,30
... mit Obazda und blauen Zwiebelringen	€ 5,10
... mit Räucherforellenfilet mit Kräuterfrischkäse	€ 5,30
... mit schwarzgeräuchertem Schinken auf Apfel-Lauch	€ 5,20
... mit Kalbstafelspitz mit Remouladensauce	€ 5,80

## **Obstplatte**

für 5 Personen	€ 45,00
für 10 Personen	€ 78,80
für 15 Personen	€ 99,80

## **Spießchen**

(ab 10 Stück je Sorte)

mit Cocktailtomaten, Baby-Mozzarella und Basilikum	€ 3,90
mit Emmentaler und Weintrauben	€ 3,90
mit Parmaschinken und Melone	€ 4,90
mit Backhuhn-Praline und Radieschen	€ 4,30
mit Mediterranem gebratenen Gemüse	€ 3,90
mit Graved Lachs im Crêpe-Mantel	€ 5,20

## **Flving Buffet**

(ab 15 Stück je Sorte im Glas serviert)

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Ratatouille	€ 6,90
Mini Backhuhn auf Kartoffel-Gurken-Salat	€ 5,90
Lachspraline auf Rahm-Lauchgemüse	€ 6,90
Gebackener Mozzarella auf Salatbeet und Basilikumpesto	€ 6,40
Roastbeef auf Kartoffel-Rosmaringratin	€ 7,20
Mini Kokos-Curry-Gemüse	€ 6,20

## **Variation an Brotaufstrichen**

Zweierlei Obazda (bayrischer und weißer) mit blauen Zwiebeln  
Griebenschmalz mit Röstzwiebeln  
Rucola- Frischkäse mit Radieschenstreifen  
Kartoffelkäse mit Kernöl  
Pikantes Tomaten-Himbeer-Chutney

Dreier-Variation € 10,90 pro Variation  
dazu servieren wir ofenfrisches Treberbrot

Gedeck:

Brot und Butter  
€ 6,80 pro Person

Breze, Brot und Butter  
€ 7,20 pro Person

## **Mitternachtschmankehl**

(Preis pro Person)

Pikante Gulaschsuppe mit Treberbrot	€ 8,90
Bürgerliche Kartoffelsuppe mit Speck- Petersilien-Pesto	€ 8,70
1 Stück Weißwurst mit süßem Senf	€ 4,80
Bayerisches Käsebrett mit Radieserl, Weintrauben und Feigensenf	€ 17,90

### **Weichandhof Brotzeitbrettl**

mit Schinken, Kaminwurzeln, kaltem Braten, Emmentaler, Speck, Radi  
bayrischem Obazi, Essiggurke, Butter und Treberbrot **pro Person** € 18,50

## Menü 1

Rinderbouillon mit Steinpilz-Kräuterbrätstrudel, Gemüsestreifen  
und Schnittlauch € 7,80

\*\*\*

Duette von Spanferkelschulter und Bauernente  
auf bayrischen Spitzkohl und handgedrehten Kartoffelknödeln € 26,50

\*\*\*

Apfelkücherl und Marillenkücherl mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne € 9,90

**Preis pro Person € 44,20**

## Menü 2

Gebratenes Saiblingsfilet auf Kräuterrisotto  
mit Safranschaum und Kürbis-Chutney € 15,40

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Marsalasauce  
mit rotem Zwiebelconfit, Rahmwirsing  
und Kartoffeltaler € 24,20

\*\*\*

Zwetschgen-Nougat-Strudel mit Haselnuss-Liköreis € 8,50

**Preis pro Person € 48,10**

## Menü 3

Weichandhof Brotzeitbrettli am Tisch eingesetzt € 12,80

\*\*\*

Filetpfanderl Weichandhof  
mit Rind und Schwein auf Rahmschwammerl  
hausgemachte Spätzle und Marktgemüse € 23,50

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Beerengrütze € 6,50  
(im Glas)

**Preis pro Person € 42,80**

## **Menü 4**

Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengrasschaum € 7,80

\*\*\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet rosa gebraten auf Marsalajus  
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin € 22,50

\*\*\*\*\*

Mascarpone-Vanillecreme auf Mango-Chutney und Kürbiskrokant € 8,50

**Pro Person € 38,80**

## **Menü 5**

Kartoffelcremesuppe  
mit Majoran und Speck-Chip

€ 7,80

\*\*\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacken in Burgundersauce  
mit glasierten Karotten und Serviettenknödel

€ 23,50

\*\*\*\*\*

Tobleronemousse mit Portwein-Zwetschgen  
und Pistazieneis

€ 8,50

**Pro Person € 39,80**

## Menü 6

Rote Bete-Carpaccio mit Meerrettichdressing,  
Ziegenfrischkäse und gerösteten Walnüssen  
€ 14,50

\*\*\*\*\*

Petersilienwurzelcremesuppe  
mit Chips  
€ 7,80

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Rinderfilet  
auf Madeirajus mit Zwiebelconfit,  
buntem Gemüse und Kartoffel-Rosmarinkrusteln  
€ 36,80

oder

Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronenbutter  
buntem Gemüse und Kartoffel-Rosmarinkrusteln  
€ 23,40

\*\*\*\*\*

Schokoladen-Orangenmousse mit Himbeersorbet  
und Mandel-Crunch  
8,50 €

Pro Person € 67,50 4-Gang Menü mit Fleisch  
Pro Person € 54,10 4-Gang Menü mit Fisch

Pro Person € 53,00 als 3-Gang Menü Fleisch ohne Vorspeise  
Pro Person € 39,60 als 3-Gang Menü Fisch ohne Vorspeise

**Menü 7**  
**Wahlmenü**

Rinderkraftbrühe  
mit Pfannkuchenstreifen  
€ 7,80

\*\*\*\*\*

Gebratene Maispoularde in Rosmarinsauce  
mit Ratatouillegemüse und Kartoffel-Erbsenpüree  
€ 21,90

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Chardonnayschaum  
mit Ratatouillegemüse und Kartoffel-Erbsenpüree  
€ 23,20

\*\*\*\*\*

Probierkücherl  
Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm  
und cremigem Vanilleeis  
8,50 €

**Pro Person € 38,20 mit Fleisch**

**Pro Person € 39,50 mit Fisch**

## Menü 8

Konfierte Entenbrust an winterlichen Blattsalaten  
mit Brombeer-Dressing und Orangenwürfel € 15,90

\*\*\*

Duett von rosa gebratenem Rindertournedo mit geschmorten Rinderbäckchen  
auf glaciertem Karottengemüse  
und hausgemachtem getrüffeltem Kartoffelpüree € 25,70

\*\*\*

Weißes Mohnmousse mit Burgenländer Zwetschgenröster  
und Pistazieneis € 8,50

**Preis pro Person € 50,10**

## Menü 9

Tatar von Lachs und Zander mit Gurken-Sellerie-Salat,  
Sauerrahm und geröstetem Tramezzini € 14,70

\*\*\*

Kartoffelcremesuppe mit Kräutersaitlingen € 8,20

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken in Preiselbeer-Sauce  
mit Kürbisgemüse und Butterspätzle € 36,80

\*\*\*

Mango-Mascarponecreme mit Pistazien,  
Cassissorbet und weißem Schokoladenpesto € 8,50

**Preis pro Person € 68,20**

## Tisch-Büffet Hüttenschmaus

Weichandhof Brotzeitbrettl

\*\*\*

Schweinskrustenbraten vom Strohschwein  
Backhendl auf Heu  
Gebratene Brezenknödel mit Lauch-Rahmgemüse  
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut  
Kürbisravioli

dazu Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat  
glacierte Karotten, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel, Spätzle

\*\*\*

Im Weckglas serviert:  
Bayrische Creme mit Fruchtmark, Mango-Panna Cotta,  
Schokomousse mit Mandelkrokant

**Preis pro Person € 47,90**

## Tisch-Schmankerl- Büffet

Rosa Kalbstafelspitzscheibe mit Feldsalat, Radieschen und steirisches Kürbiskernöl  
Gegrilltes mariniertes Gemüse mit gerösteten Pinienkernen  
Rucolafrischkäse, Kartoffelkäse  
Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit süß-saurem Kürbis

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacken  
Hirschrücken mit Wacholderrahmsauce  
Kartoffelgnocchi  
Forellenfilet auf Lauchgemüse

dazu Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln,  
Schwarzwurzelgemüse, Blaukraut, glacierter Bohnen

\*\*\*

Im Weckglas serviert:  
Lebkuchenmousse mit Marzipanespuma  
Zimtparfait mit Zwetschgenröster  
Apfel - Vanille- Crumbel mit Vanilleeis

**Preis pro Person € 57,10**

## Bayerisches Buffet

Hausgemachte Bratensülze mit Sauce Tatar  
Gekochter Schinken und Tiroler Speck mit Kren  
Obazda mit blauen Zwiebelringen  
Fleischpflanzerl mit Kräutersenf  
Geräucherte Forelle mit Rote Bete und Sahnemeerrettich

\*\*\*

Kartoffel-Gurkensalat  
Speck-Krautsalat  
Radisalat, Karottensalat

\*\*\*

Knusprige Spanferkelschulter mit Jus  
Bayerische Ente vom Lugeder Hof  
Resch gebratenes Zanderfilet auf Lauch-Apfelgemüse  
Kürbisravioli in Buttersauce

Dazu servieren wir:  
Kartoffelknödel, Spätzle, Butterkartoffeln,  
Blaukraut, Bayrisch Kraut, Karottengemüse

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Beerengrütze  
Ofenfrischer Apfelstrudel  
Topfenmousse mit Mangoragout

**Preis pro Person € 48,20**

## Italienisches Buffet

Antipasti vom Grill mit frischen Kräutern, Olivenöl und dunklem Balsamico  
Mozzarella Caprese - Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Vitello tonnato - Kalbfleischscheiben in Thunfischmayonnaise mit Kapern  
Prosciutto e melone - Parmaschinken und Honigmelone  
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

dazu servieren wir:  
ofenfrisches Malzbaguette  
helles Baguette  
Butter

\*\*\*

Minestrone - italienische Gemüsesuppe

\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Portweinjus  
Hähnchenbrustfilet in Käse-Ei-Hülle auf Tomatensauce  
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit frischen Kräutern und Zitronen-Buttersauce

dazu servieren wir:  
getrüffelte Kartoffelgnocchi mit mariniertem Rucola  
Rosmarinkartoffeln  
Spinatravioli in Butterfond  
tomatisiertes mediterranes Gemüse  
Lauchgemüse in Rahm  
gebratene Artischocken

\*\*\*

Tiramisu  
Mandel-Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Cannoli Siciliana (gefüllt mit Ricotta und Zimt)

**Preis pro Person € 49,50**  
**Preis ohne Suppe pro Person € 42,50**

## Was Sie sonst noch wissen sollten...

Aufgrund der derzeit stetig steigenden und unkalkulierbaren Einkaufspreise sind alle genannten Preise unter Vorbehalt.

Eventuelle Preissteigerungen müssen wir uns leider vorbehalten.

Zudem kann es zu unvorhersehbaren, kurzfristigen Lieferengpässen von Lebensmitteln kommen.

Wir bitten dies zu beachten und bedanken uns für Ihr Verständnis.

Standarddekoration	kostenfrei
Menükarten	€ 3,50 pro Karte
Umbauarbeiten pro Mitarbeiter/Stunde	je nach Veranstaltung € 38,00 pro
Tellergeld für selbst mitgebrachten Kuchen	€ 3,00 pro Person
Service ab 00.00 Uhr Mitarbeiter/Stunde	€ 38,00 pro
Blumenschmuck und Dekoration	Sie suchen eine Dekorateurin mit einem Händchen für eine stilvolle Umrahmung? Fragen Sie nach, wir geben Ihnen Kontaktdaten
Musik	Gerne geben wir Ihnen Kontaktdaten für DJ's und Bands

## Wichtige Hinweise & Informationen für Ihr Fest oder Veranstaltung im Weichandhof

### 1. Bankettvertrag

Der Weichandhof fasst alle besprochenen Punkte in Form einer Auftragsbestätigung zusammen. Wir bitten Sie, diese unterschrieben an den Weichandhof zurückzusenden. Diese Auftragsbestätigung ist für beide Seiten bindend.

### 2. Mitbringen von Speisen & Getränken

Wir bitten um Verständnis, dass das Mitbringen Speisen & Getränken nicht möglich ist.

### 3. Menü/ Büffets/ A la carte

- Menüs bieten wir Ihnen gerne ab einer Personenzahl von 15 Personen an
- Büffets ab einer Personenzahl von 30 Personen
- A la carte können Sie gerne mit bis maximal 20 Personen speisen
- Aus unserer kleinen Karte können Sie gerne bis maximal 30 Personen speisen

### 4. Speisenauswahl und -anzahl

Damit wir Ihnen die Speisen in bester Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Auswahl und die genaue Anzahl der Gäste, welche als Abrechnungsgrundlage dient, spätestens 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Wir möchten Sie bitten, für alle Gäste nur je eine Vorspeise und ein Dessert auszusuchen.

Bei den Hauptspeisen bieten wir Ihnen gerne an sich für zwei verschiedene Varianten zu entscheiden und uns vorab die Menge der gewünschten Hauptgänge zu melden. Am Tag der Veranstaltung kann der Gast nicht mehr a la Minute umbestellen.

### 4. Speisen- und Personenänderungen

Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Rechnungsstellung legen wir die Personenzahl zugrunde, die uns bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn genannt wird. Der Auftraggeber haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste wird der vereinbarte Preis berechnet. Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden. Andernfalls wird für sie jeweils in Höhe des vereinbarten Preises für die anderen Gäste eine zusätzliche Zahlung fällig.

Bei einer Absage der Veranstaltung durch Gesetz oder Verordnung ist die Stornierung der Veranstaltung kostenlos.

Bei einer Absage Ihrerseits ist eine kostenlose Stornierung bis zu 7 Tage vorher möglich. Ab dem 6. Tag berechnen wir den zu erwartenden Umsatz an Speisen/Menü/Buffer.

### 6. Extras/ Sonderwünsche

Extras wie Aufbaukosten, Blumen, Tischwäsche, Kerzenleuchter und Hausmeisterstunden usw. werden extra berechnet.

## 7. Rauchen

Alle Veranstaltungen sind grundsätzlich Nichtraucherveranstaltungen.

## 8. Ansprachen und Reden

Bei Menüs- Buffets müssen Ansprachen bzw. Aufführungen in Form eines Ablaufplanes zeitlich möglichst genau festgelegt sein. Dieser sollte uns 14 Tage vor der Veranstaltung schriftlich vorliegen.

Bei Spielen und Darbietungen Ihrer Gäste beachten Sie bitte, dass aufgrund unserer Räumlichkeiten jeglicher Gebrauch von offenen Flüssigkeiten (Wasser o.ä.) und offenes Feuer (Wunderkerzen, Tischfeuerwerke, Teelichter ohne Glas, Stumpenkerzen ohne Glasuntersetzer) nicht erlaubt ist. Schäden die dadurch entstehen gehen zu Ihren Lasten.

## 9. Bestuhlungsplan

Dieser wird individuell zusammen mit dem Veranstalter erstellt und ist nach Unterschrift für beide Seiten bindend.

## 10. Preise

Unsere Preise sind inklusive Bedingungsgeld und Mehrwertsteuer.

## 11. Änderungen

Absprachen, egal ob mündlich oder schriftlich, bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

## 12. Haftung

Für Beschädigungen haftet der Veranstalter.

## 13. Sperrstunde

Bands und DJ dürfen aus Lärmschutzgründen bis max. bitte extra Absprechen (Hotel). Ab 22 Uhr müssen aus Lärmschutzgründen Fenster und Türen geschlossen sein.

## 14. AGBS

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Weichandhof.

## 15. Bankettmappenänderung

Wir weisen Sie darauf hin, dass unsere Bankettmappe ständig aktualisiert wird und Änderungen nicht ausgeschlossen sind. Die Preise in der Bankettvereinbarung sind nach Unterzeichnung verbindlich, weitere Änderungen unterliegen der schriftlichen Form. Mit dem Erscheinen dieser Bankettmappe sind alle bisherigen Menüvorschläge & Preise ungültig.