



## Bankettmappe Sommer 2026 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**  
Thilo Braun

# **Kleine Appetitmacher**

## **Brezn**

Ofenfrische Brezn	€ 2,20
Butterbrezn	€ 3,90
Butterbrezn mit Schnittlauch	€ 4,10
Breze mit Rucola-Frischkäse	€ 5,00
Breze mit Obazda	€ 5,00

## **Canapés auf Baguettscheiben**

(ab 10 Stück je Sorte)

... mit Graved Lachs, Sahnemeerrettich und Dill	€ 5,00
... mit fein geschnittenen Parmaschinken und Melone	€ 5,00
... mit Obazda und blauen Zwiebelringen	€ 4,50
... mit Räucherforellenfilet mit Kräutercreme und Kaviar	€ 5,00
... mit schwarzgeräuchertem Honigschinken auf Apfel-Lauch	€ 5,00
... mit Kalbstafelspitz mit Kräutermarinade und Remouladensauce	€ 5,00
... mit Avocado-Chilicreme (vegan) und Mango-Paprikawürfel	€ 4,50
... mit Ziegenkäsecreme und Oliven	€ 4,50
... mit Bruschetta	€ 5,00
... Chicoreeblatt mit hausgemachtem Ratatouille und kandierten Walnüssen	€ 4,00

## **Spießchen**

(ab 10 Stück je Sorte)

mit Cocktailtomaten, Baby-Mozzarella und Basilikum	€ 4,70
mit Allgäuer Bergkäse und Weintrauben	€ 4,70
mit Parmaschinken und Melone	€ 5,20
mit Mediterranem gebratenen Gemüse	€ 4,20
mit Graved Lachs und Kräuter-Feta	€ 6,00

## **Flammkuchen**

(in mundgerechte Stücke geschnitten)

mit Speck und Zwiebel	€ 15,90
mit Weißkäse und Peperoni	€ 15,90
mit Gemüse (vegan)	€ 21,90

## Variation an Brotaufstrichen

Bayerischer Obazda mit blauen Zwiebeln  
Griebenschmalz mit Röstzwiebeln  
Rucola- Frischkäse mit Radieschenstreifen  
Grobes Forellenmousse mit Gurken und Zwiebeln  
Sonnentrocknete Tomaten (vegan)  
Avocado-Chilicreme (vegan)  
Ziegenkäsecreme mit Oliven

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

### Gedeck:

Brot und Butter  
€ 6,80 pro Person

Breze, Brot und Butter  
€ 7,20 pro Person

## Mitternachtschmankerl

(Preis pro Person)

Pikante Gulaschsuppe mit Malzbaguette	€ 8,90
Altbayrische Kartoffelsuppe mit Meerrettich und Röstzwiebeln	€ 7,90
1 Stück Weißwurst mit süßem Senf	€ 4,80
Internationales Käsebrett mit Erdbeeren, Weintrauben und Feigensenf	€ 23,50

### **Weichandhof Brotzeitbrettl**

mit Schinken, Kaminwurzeln, rotem Pressack, Bergkäse, Südtiroler Speck, Radi bayrischem Obazi, Essiggurke, Butter und Malzbaguette <b>pro Person</b>	€ 19,80
zusätzlich mit Anti Past	€ 5,00
zusätzlich mit Graved Lach uns Meerrettich	€ 8,00

## Menü 1

Tafelspitzkraftbrühe mit Kaspressknödel-Scheiben  
und Petersilie € 7,90

\*\*\*

Duett von Schweinebraten und Bauernente  
mit Blaukraut und handgedrehten Kartoffelknödeln € 30,20

\*\*\*

Ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagrahm  
und cremigem Vanilleeis € 9,90

**Preis pro Person € 48,00**

## Menü 2

Confiertes Saiblingsfilet auf Kürbis-Chutney  
mit Saiblingskaviar und Salatbouquet vom Keltenhof € 16,90

\*\*\*

Gebratener Kalbstafelspitz in Marsalasaucе  
mit rotem Zwiebelconfit, Ratatouillegemüse  
und Petersilienkartoffeln € 28,90

\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu  
mit Erdbeer-Minzsalat € 9,90

**Preis pro Person € 55,70**

## Menü 3

Weichandhof Brotzeitbrettl am Tisch eingesetzt € 13,90

\*\*\*

Weichandhof Pfanderl  
mit Rindersteak und Schweinefilet auf cremiger Senfkörnersauce  
mit Ofengemüse und hausgemachten Spätzle € 28,50

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Beerengrütze € 7,50  
(im Glas)

**Preis pro Person € 49,90**

## Menü 4

Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengrasschaum € 8,50

\*\*\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet rosa gebraten auf Marsalajus  
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin € 26,90

\*\*\*\*\*

Mascarpone-Vanillecreme auf Mango-Chutney  
und Kürbiskrokant € 9,50

**Pro Person € 44,90**

## Menü 5

Italienische Mionestrone € 8,50

\*\*\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacken in Burgundersauce  
mit glasierten Karotten und Serviettenknödel € 25,90

\*\*\*\*\*

Tobleronemousse mit Portwein-Zwetschgen  
und Butterkekseis € 9,50

**Pro Person € 43,90**

## Menü 6

Tafelspitzbrühe  
mit Pfannkuchenstreifen € 7,30

\*\*\*\*\*

Gebratene Maispoularde in Rosmarinsauce  
mit Ratatouillegemüse und Kartoffel-Pastinakenpüree € 24,90

\*\*\*\*\*

Marinierte Erdbeeren mit gerösteten Mandeln  
und Schokoladeneis 9,90 €

**Pro Person € 42,10**

# Menü zur Hl. Kommunion Konfirmation und Firmung 2026

Wir decken die Tische mit hauseigener weißer Tischwäsche ein  
und drucken Menükarten für Sie

## Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch

\*\*\*\*\*

Gegrillte Maispouardenbrust  
auf Ratatouillegemüse mit Kartoffel-Rosmarinkrapfen  
oder

Gegrilltes Zanderfilet  
auf Ratatouillegemüse mit Kartoffel-Rosmarinkrapfen

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu  
mit Erdbeer-Minzsalat

Pro Person € 42,70 mit Fleisch

Pro Person € 46,10 mit Fisch

## Menü 2

Confierter Seesaibling auf Kräutercreme  
mit Forellenkaviar, bunten Blattsalaten und Frühlingslauch

\*\*\*\*\*

Spargelcremesuppe

\*\*\*\*\*

Tournedos vom Rinderfilet auf Pfeffersauce,  
mit Ofengemüse und Kartoffelgratin

oder

Gegrillte Lachsforelle auf Weißweinsauce  
mit Ofengemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu  
mit Erdbeer-Minzsalat

Pro Person € 71,50 mit Fleisch

Pro Person € 63,90 mit Fisch

Menü auch als 3-Gang Menü wählbar

## Tisch-Büffet Hüttenschmaus

Weichandhof Brotzeitbrettl

\*\*\*

Im Reindl

Schweinskrustenbraten vom Strohschwein

Wiener Backhendl

Gebratenes Saiblingsfilet

Hausgemachte Maultaschen (vegetarisch und vegan)

Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat

Rahmwirsing, Kartoffelknödel, Rotwein-Risotto

\*\*\*

Im Weckglas:

Bayrische Creme mit Fruchtmark

Mango-Panna Cotta

Schokomousse mit Mandelkrokant

**Preis pro Person € 57,00**

## Tisch-Schmankerl- Büffet

Weichandhof Brotzeitbrettl

\*\*\*

Im Reindl:

Wiener Kalbsschnitzel

Zwiebelrostbraten

Knusprige Ente

Kässpatzen

Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelknödel

Ofengemüse, Blaukraut

\*\*\*

Weichandhof Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rum-Rosinen  
mit Burgenländer Zwetschgenröster, rustikalem Apfelmus und Preiselbeeren

**Preis pro Person € 69,80**

## Bayerisches Buffet

Hausgemachte Tafelsülze mit Zwiebelringen  
Gekochter Schinken und Tiroler Speck mit Kren  
Obazda mit blauen Zwiebelringen  
Fleischpflanzerl mit Kräutersenf  
Grobes Forellenmousse auf Rote-Bete-Carpaccio

\*\*\*

Kartoffelcremesuppe  
mit Majoran und Speck-Chip

\*\*\*

Knusprige Spanferkelschulter mit Jus  
Bayerische Ente vom Wichmann  
Resch gebratenes Saiblingsfilet  
Hausgemachte Maultaschen (vegetarisch und vegan)

### Dazu servieren wir:

Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln,  
Blaukraut, Rahmwirsing

Kartoffel-Gurkensalat  
Krautsalat  
Radisalat, Karottensalat

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Beerengrütze  
Ofenfrischer Apfelstrudel  
Hausgemachte Topfenknödel mit Butterbrösel

**Preis pro Person € 63,00**

**Preis ohne Suppe pro Person € 54,50**

## Mediterranes 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 Dressing

dazu servieren wir:  
ofenfrisches Malzbaguette  
helles Baguette

\*\*\*

Minestrone - italienische Gemüsesuppe

\*\*\*

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

dazu servieren wir:  
getrüffelte Kartoffelgnocchi mit mariniertem Rucola  
Rosmarinkartoffeln  
tomatisiertes mediterranes Gemüse

\*\*\*

Tiramisu  
Mandel-Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Lauwarmer Schokoladenkuchen

**Preis pro Person € 55,50**  
**Preis ohne Suppe pro Person € 47,00**

## 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 23.00 Uhr	€ 38,00 / Mitarbeiter/Stunde
Blumenschmuck und Dekoration	Sie suchen eine Dekorateurin mit einem Händchen für eine stilvolle Umrahmung? Fragen Sie nach, wir geben Ihnen gerne 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 15 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/Bufferet.

### 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.

Gerne können Sie bei uns regulär bis 23:00 Uhr feiern. Eine Verlängerung ist bis max. 02:00 Uhr möglich. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir ab 23:00 Uhr einen Nachtzuschlag berechnen in Höhe von € 38,-- pro Kellner, pro Stunde.

## 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.