Weichandhof

Bankettmappe Herbst \ Winter 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 abstimmten.
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
Arthur Seydel

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 Räucherlachs und Honig-Senfsauce	€ 5,00
... mit fein geschnitten Parmaschinken, Melone und Oliven	€ 5,00
… mit Obazda, blauen Zwiebelringen und Radieschensprossen	€ 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 Soyaschmand, mediterranem Gemüse und Kräutern (vegan)	€ 5,00

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 Hähnchen und Zitronennage	€ 6,00

Flammkuchen

(in mundgerechte Stücke geschnitten)

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

Variation an Brotaufstrichen

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

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

Gedeck:
Brot, Butter, Frischkäse und Griebenschmalz
€ 6,80 pro Person

Breze, Brot und Butter
€ 7,20 pro Person

Mitternachtsschmankerl

(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, Kaminwurzen, rotem Pressack, Bergkäse, Südtiroler Speck, Radi	
bayrischem Obazi, Essiggurke, Butter und Malzbaguette **pro Person**	€ 19,80
zusätzlich mit Anti Past	€ 5,00
zusätzlich mit Graved Lach uns Meerrettich	€ 8,00

Menü 1

Tafelspitzkraftbrühe mit Grießnockerl
und Petersilie € 8,20
***
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 € 48,30

Menü 2

Confiertes Saiblingsfilet auf Kürbis-Chutney
mit Saiblingskaviar und Salatbouquet vom Keltenhof € 16,90
***
Gebratener Kalbstafelspitz in Marsalasauce
mit rotem Zwiebelconfit, Ratatouillegemüse
und Petersilienkartoffeln € 28,90
***
Birnenstrudel
auf Vanillesauce € 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-Vanillecremecreme auf Mango-Chutney
und Kürbiskrokant € 9,50

Pro Person € 44,90

Menü 5

Kürbis-Kokossuppe mit steirischem Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen € 8,50

*****

Geschmorte Ochsenbacken in Burgundersauce
mit glasierten Karotten und Serviettenknödel € 27,50

*****

Tobleronemousse mit Portwein-Zwetschgen
und Zitronensorbet € 9,50

Pro Person € 45,50

Menü 6

Tafelspitzbrühe
mit Pfannkuchenstreifen € 7,30

*****

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

*****

Topfenstrudel auf Pralinensauce
mit gerösteten Mandeln 9,90 €

Pro Person € 42,10

Unsere Weihnachtsmenüs

Zur Begrüßung

Winterlicher Empfang mit Glühwein und heißen Maronen
€ 9,80 pro Person

Weihnachtsmenü 1

Rote Bete Carpaccio mit Kräutervinaigrette,
Blattsalaten und kandierten Walnüssen 15,90
*****
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Kürbiskern-Pesto überbacken
mit Ratatouille und Kartoffel-Rosmarin-Krapfen € 36,50
oder
Saiblingsfilet auf der Haut kross gebraten
mit Ratatouille und Kartoffel-Rosmarin-Krapfen € 28,90
*****
Lebkuchenmousse auf Gewürzorangen
mit Sauerkirscheis 9,90

Pro Person € 62,30 mit Fleisch
Pro Person € 54,70 mit Fisch

Weihnachtsmenü 2

Maronensuppe mit Mandelschaum
und Weinbrand € 8,50
*****
Rosa gebratener Hirschrücken in Preiselbeerjus
mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin € 36,80
oder
Gebratenes Forellenfilet auf Limonenschaum
mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin €28,90
*****
Schokoladenküchlein mit Sauerkirschragout
und Mangosorbet € 9,90

Pro Person € 55,20 mit Fleisch
Pro Person € 47,30 mit Fisch

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 Marillen-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
Peis 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 Wochen 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/Buffet.

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- Büffets 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.