

Unser Stadl – bayrisch, lässig

Du suchst a Alternativlocation, wo´s ned gespreitzt hergeht, einzigartig
is,

und mit allem ausgestattet is, wo´s Du für DEINE FEIER brauchst:

Urige Balken, dimmbares Licht, Feuerschale im Innenhof,
Kinderspielplatz, behindertenfreundliches WC,
Übernachtungsmöglichkeit für Deine Gäste,
Speisenservice, Parkplatz und noch vieles mehr.

Du derfst für einen Abend da Wirt sein, da Gastgeber und die
Hauptperson.

Wir kümmern uns um vieles und Du nur um wenig
wie z.B. die Getränkebewirtung Deiner Gäste.

Wenn Du des a SUPA find´st, dann ist unser Stadl, bayrisch,
lässig, ideal für Dich!

Info´s rund um den Stadl für Dich...

Stadlmiete 190,- Euro bei Abnahme von Getränke & Speisen von uns... darin
inklusive...

- Bereitstellung Stadl, 95 m² Sitzfläche, inklusive Ausstattung;
- Zugang und Benutzung der Hoteltoilette (behindertenfreundlich),
sowie Nutzung der Toiletten im Wirtshaus, so lange im Gasthof geöffnet ist
- Benutzung vorhandener freier Parkplätze
- Schankanlage (Durchlaufkühler mit zwei Anschlüsse für Fässer inkl. CO₂ Flasche)
- Zwei Getränkekühlschränke & ein Kuchenkühlschrank
- Kaltwasseranschluss, Spül- und Ausgussbecken, ein Gläserspülgerät
- Gläser:

Weizen, Willybecher, Sektgläser, Weingläser, Schnapsgläser, Wassergläser, Wasserkaraffen, Steinkrüge 0,5ltr...

- Die Bestuhlung nach Kundenwunsch, Befüllen und Inventur des Getränkebestandes
- Menükarte

Fertig gedeckter Tisch ...

- mit Deckserviette, Forstnerwirt-Serviette & Besteck im Krügerl.....ohne Aufpreis

Für besonders schicke Festlichkeiten ...

- mit passender weißer Tischdecke & gefalteter Stoffserviette pro Gedeck 3,- Euro
- mit passender weißer Tischdecke & hochwertiger Zellstoffserviette pro Gedeck 1,50 Euro

Heizkosten:

- Ein Heißluftheizgerät mit Raumthermostat und separater Abluft wird Dir kostenfrei zur Verfügung gestellt. Der Kraftstoff wird nach Verbrauch abgerechnet...
Diesel: Liter 1,50 Euro (Winterkraftstoff) ab 5° Grad empfehlenswert - Heizöl: Liter 1,- Euro

Getränke:

Deinen Kühlschrank befüllen wir zu vergünstigten Preisen...

Alkoholfreie Getränke:

- | | | |
|--|------|------|
| • Wasser, Limo weiß, Limo gelb, Spezi | 0,5l | 2,- |
| • Apfelschorle, Johannisbeerschorle | 0,5l | 2,10 |
| • Cola, Säfte, Schweppes Tonic, Schweppes Wild Berry | 1l | 3,80 |

Biere:

- | | | |
|---|-------|-------|
| • Helles Flasche, Helles Faß, alkoholfreies Bier, Radler | 0,5l | 2,10 |
| • Weißbier hell, dunkel, leicht, alkoholfrei | 0,5l | 2,30 |
| • Flasche Sekt Privatkellerei Morandell, Niederösterreich, fein perlend, blumiger Duft | 0.75l | 12,50 |
| • Flasche Fili Prosecco Venetien, Prosecco DOC Spumante extra dry, Duft nach Pfirsich & Apfel, erfrischend | 0,75l | 13,80 |
| • z.B. Flasche Grüner Veltliner Flohaxn, Niederösterreich, Duft nach frischen Äpfeln, spritzig, schönes grün-gelb | 1l | 14,80 |
| • z.B. Flasche Zweigelt Niederösterreich, Göttles, Weingut Glatzer, Duft nach roten Früchten, Kirscharomen, zarte würzige Note, süffiger Wein | 1l | 14,80 |

Kaffee:

- Kaffee können wir gerne in Thermoskannen liefern

Kanne a` 7 Tassen 14,- inkl. Milch und Zucker

Bei selbst mitgebrachtem

- Sekt oder Wein berechnen wir ein Stöpselgeld von 6,- Euro.
- Schnaps berechnen wir ein Stöpselgeld von 10,- Euro

Bitte die angebrochenen & leeren Flaschen zum Zählen an der Theke stehen lassen

Speisen:

Wir kümmern uns gerne um Dein Essen in Buffetform

und stellen Teller, Besteck, Vorlegebesteck, Wärmebehälter....zur Verfügung.
Wir bauen das Buffet auf, betreuen es und bauen es wieder ab, spülen das Geschirr...

Du mußt nur für das Service- und Ausschankpersonal sorgen oder darfst selber Wirt spielen 😊

Suppen...

- Samtsuppe vom Spargel (nach Saison)
- Samtsuppe von der Strauchtomate
- Schwarzwurzelsamtsuppe mit Chips vom Geräucherten
- Kürbissamtsuppe mit Kürbiskernen und Sahnehäubchen
- Forstnerwirt`s Festtagssuppe
- Landshuter Hochzeitssuppe u.v.m.

...die Suppe kann auch gerne in der Terrine am Tisch eingestellt werden!

Salate...

Unser Salatbuffet enthält eine Variation von Blattsalaten, Karotten, Gurken, Tomaten, Balsamicovinaigrette & Joghurtdressing

Gerne ergänzen wir für Dich das Salatbuffet mit weiteren Salaten und Leckereien

- wie ofenfrisches Baguette oder Körner
- Croutons und Frühlingssprossen
- gebratene Speckwürfel

...oder zusätzlich...

- Knackiger Raukensalat mit Kirschtomaten und gehobelten Parmesan
- Vogerlsalat mit gerösteten Speckstreifen und Kartoffeldressing
- Antipastiplatte

Veggie...

- Scheiberl vom Spinatknödel in Nußbutter mit Gemüsestreiferl & Parmesan
- Rahmschwammerl mit Serviettenknödel
- Hausgemachter Gemüsestrudel
mit viel Gemüse vom Frauenhofer-Bauern – Unser Bayerisches Superfood!
- u.v.m.

Wirtshausklassiker...

- Medaillons vom Schweinefilet in Kräuterkruste,
dazu hausgemachte Eierspätzle und frisches Marktgemüse
- Medaillons vom Schweinefilet in Schwammerlsoße mit Eierspätzle, dazu frisches Marktgemüse
- Feiner Burgunderbraten mit hausgemachten Eierspätzle und Preiselbeeren
- Gebratenes Filet vom Zander in Zitronenbutter, dazu Petersilienkartoffeln
- Schmorbraten vom Ochs´n auf Rosmarinjus mit Kartoffelstampf
- Zarter Rehbraten in WacholderrahmsöÙe mit Preiselbeerbirne und Eierspätzle
- Fangfrischer Bachsaibling gebraten
auf WeißweinsöÙe, dazu Butterkartoffeln und Streiferl vom Wurzelgemüse
- Gebratenes Filet vom Lachs auf Tagliatelle & leichter WeißweinsöÙ´
- Saftige Ente und knuspriger Schweinebraten
mit Kartoffel- und Serviettenknödel, dazu Apfel-Zimt-Blaukraut
- Kalbsrahmbraten mit Scheiberl vom Serviettenknödel & Kartoffel-Gurkensalat
- Deftiger Schweinebraten in DunkelbiersöÙe mit Serviettenknödel, dazu Sauerkraut
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
- Original „Gisseltshausener“ Brezenschnitzel mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren
- Bayerischer Burger – Pulled Pork-Burger oder Schweinerollbraten
in der Laugen-Burger-Semmel mit Speckkrautsalat & Gurkerl, verschiedene Dips
...u.v.m

I ♥ Süßes...

- Joghurtcreme im Glaserl mit frischem Erdbeermark oder Mangopüree
- Bayerische Creme / Mousse au Chocolat
- Panna cotta mit Himbeermark / Nougatmoussé / Creme Brulee vom Lavendel
- Feine Apfelkücherl mit VanillesöÙ´
- Fluffiger Kaiserschmarrn mit Apfelkompott / Frischer Obstsalat / frische Früchte ...

Desserts und Kuchen dürfen auch selbst mitgebracht werden, hierbei berechnen wir 1,50 € TellergeÙ pro Person.

Zu späterer Stunde...

- Variation von ausgewählten Käsesorten mit Weintrauben garniert, dazu Feigensenf und Weißbrot
- Geräuchertes mit Kren , Handwurst mit Brezn´

Für Kinder können wir natürlich extra Kindergerichte anbieten

Allergiker - gib uns bitte Bescheid, wenn sich Allergiker unter Deinen Gästen befinden

Für Fragen und Beratung stehen wir sehr gerne zur Verfügung!

Mia gfrein uns,

Sandra & Fritz mit´m Forstnerwirtteam!

To Do´s:

- **Mitgebrachte Speisen:**
Sofern mit dem Vermieter vereinbart wurde, gewisse Speisen selbst mitzubringen, müssen von dem Mieter Vorkehrungen getroffen werden um ein gesundheitliches Bedenken der mitgebrachten Speisen zu verhindern. Der Vermieter übernimmt keine Haftung für etwaige Schäden oder Folgen von lebensmittelbedingten Erkrankungen. Darüber hinaus müssen Rückstellproben separat aufbewahrt und dokumentiert werden.
- **Ausschank an Minderjährige:**
Da es sich um eine zeitliche Überlassung eines Gebäudes (Vermietung) ohne Getränkebewirtung handelt erklärt sich der Mieter bereit die volle Verantwortung gründend dem Jugendschutzgesetz zu übernehmen.
- **Musikdarbietungen:**
Auf Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste und Nachbarn bitten wir Dich die Lautstärke der Musik ab 24.00 auf Zimmerlautstärke zu minimieren.
Die Musik muß um 2.00 Uhr aus sein. Die Sperrstunde ist um 3.00 Uhr und einzuhalten.
Der Stadel verfügt über keine starken, schalldämmenden Außenwände und läßt dadurch spätere laute Musik nicht zu.
Wir möchten Euch, aber auch unseren Hotelgästen ein guter Gastgeber sein und bitten daher um Euer Verständnis, auch im Sinne auf ein dauerhaftes Weiterführen der Feierlichkeiten im Stadl! Bei Zuwiderhandlung ist der Mieter verantwortlich.
- **Brandschutz:**
Der Stadel verfügt über Notbeleuchtung, Notausgänge und einen Feuerlöscher.
Die Notausgänge dürfen nicht versperrt werden.
Im Stadel ist das Rauchen, offenes Feuer, Wunderkerzen & Feuerwerke verboten.
Gasheizer im Stadl sind aufgrund der Sauerstoffreduzierung nicht erlaubt.
- **Theke**
Die benutzten Gläser im Stadl müssen gespült (größtenteils am selben Abend)

und der Stadl muß besenrein hinterlassen werden
(am nächsten Tag bis 14 Uhr, wenn an diesem Tag keine weitere Veranstaltung stattfindet).

- Wertgegenstände & Garderobe

Für Wertgegenstände & Garderobe, die mitgebracht wurden übernehmen wir keine Haftung

Am schönsten ist es, wenn Du Dir einen Ausschanker und je nach
Personenzahl jemanden zum Bedienen... oder Essen abräumen
besorgst, dann läuft alles wie geschmiert
...und alles is easy!

Forstnerwirt – Hotel-Stubn-Biergarten - Max-von-Müller Straße 76 - 84056
Rottenburg

Tel. 08781/1301 – info@forstnerwirt.de – www.forstnerwirt.de