

Forstnerwirt´s Stadl – Info´s

Stadlmiete: 150,- Euro bei Abnahme von Getränke & Speisen von uns

Darin enthalten:

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, Steinkrüge 0,5ltr

Weiter inbegriffen:

- Die Bestuhlung nach Kundenwunsch, Tischdecken, Befüllen und Inventur des Getränkebestandes, Einrichten der Heizanlage inkl. Auffüllen der Kraftstofftanks

Heizer:

- Heißluftheizgerät mit Raumthermostat und separater Abluft
Heizerkosten separat: 80,- Euro
plus Diesel: Liter 1,60 Euro (Winterkraftstoff) ab 5° Grad empfehlenswert
plus Heizöl: Liter 1 Euro

Getränke:

Deinen Kühlschrank befüllen wir zu vergünstigten Preisen...

Alkoholfreie Getränke:

- | | | |
|---------------------------------------|------|------|
| • Wasser, Limo weiß, Limo gelb, Spezi | 0,5l | 1,80 |
| • Apfelschorle, Johannisbeerschorle | 0,5l | 1,90 |
| • Cola, Säfte | 1l | 3,80 |

Biere:

- | | | |
|--|------|------|
| • Helles Flasche, Helles Faß, alkoholfreies Bier, Radler | 0,5l | 2,- |
| • Weißbier hell, dunkel, leicht, alkoholfrei | 0,5l | 2,20 |

Weine & Prickelndes:

- | | | |
|---|-------|-------|
| • Flasche Sekt Privatkellerei Morandell, Niederösterreich, fein perlend, blumiger Duft | 0.75l | 11,20 |
| • Flasche Fili Prosecco Venetien, Prosecco DOC Spumante extra dry, Duft nach Pfirsich & Apfel, erfrischend | 0,75l | 12,80 |
| • 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 inkl. Milch und Zucker | Kanne a` 7 Tassen | 12,60 |
|---|-------------------|-------|

Bei selbst mitgebrachtem Sekt oder Wein berechnen wir ein Stöpselgeld von 5,- Euro. Bitte die leeren Flaschen an der Theke stehen lassen.

Spirituosen dürfen kostenfrei selbst mitgebracht werden.

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 ☺

Salate....Ideal vorab oder als Ergänzung zu den Hauptspeisen

Unser Salatbuffet enthält eine Variation von Blattsalaten, Karotten, Gurken und geschmackiger Balsamicovinaigrette & frischem 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

Suppen... Cremig oder einfach nur gut...

- Samtsuppe vom Spargel
- Samtsuppe von der Strauchtomate mit Sahnehauberl Blätterteigherzen garniert
- Schwarzwurzelsamtsuppe mit Chips vom Geräucherten
- Kürbissamtsuppe mit Kürbiskernen und Sahnehäubchen
- Forstnerwirt`s Festtagssuppe

Hauptspeisen...

- Medaillons vom Schweinefilet in Kräuterkruste, dazu hausgemachte Eierspätzle und frisches Marktgemüse
- Medaillons vom Schweinefilet in Schwammerlsoße mit hausgemachten 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 Wacholderrahmsoße mit Preiselbeerbirne und Eierspätzle
- Fangfrischer Bachsaiibling gebraten auf Weißweinssoße, dazu Butterkartoffeln und Streiferl vom Wurzelgemüse
- Gebratenes Filet vom Lachs auf Tagliatelle & leichter Weißweinsöß´

- Saftige Ente und knuspriger Schweinebraten mit Kartoffel- und Serviettenknödel, dazu Apfel-Zimt-Blaukraut
- Kalbsrahmbraten mit Scheiberl vom Serviettenknödel & Kartoffel-Gurkensalat
- Deftiger Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffel- und Serviettenknödel, dazu Sauerkraut
- Zartes Rehedelgulasch mit Scheiberl vom Serviettenknödel und Preiselbeerbirne
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
- Original „Gisseltshausener“ Brezenschnitzel mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren
- Bayerischer Burger – Pulled Pork-Burger in der Laugen-Burger-Semmel mit Speckkrautsalat & Gurkerl, verschiedene Dips

Veggie...

- Scheiberl vom Spinatknödel in Nußbutter mit Gemüsestreiferl & Parmesan
- Rahmschwammerl mit Serviettenknödel
- Hausgemachter Wirsingstrudel mit gebratenen Schwammerl

I ♥ Süßes...

- Joghurtcreme im Glaserl mit frischem Erdbeermark
- Bayerischer Creme / Mousse au Chocolat
- Panna cotta von der weißen Schokolade / Nougatmoussé im Glaserl
- Panna cotta mit Himbeermark / Joghurtmousse mit Mangopüree
- Creme Brulee vom Lavendel
- Feine Apfelkücherl mit Vanillesoß´
- Feiner Blaubeer-Pfannkuchen mit Mandelblättchen und Vanillesoß
- Fluffiger Kaiserschmarrn mit Apfelkompott / Frischer Obstsalat / frische Früchte ...

Desserts und Kuchen dürfen auch selbst mitgebracht werden, hierbei berechnen wir 1,- € Tellergeld pro Person

Zu späterer Stunde...

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

Für Kinder können wir natürlich extra Kindergerichte anbieten und gib uns bitte Bescheid wenn sich Allergiker unter Deinen Gästen befinden, damit wir dies berücksichtigen können.

Für Fragen und Beratung stehen wir sehr gerne zur Verfügung!

Schöne Griaß, die Wirtsleit Fritz & Sandra Forstner
Stadl Rules & 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. 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 und offenes Feuer und Feuerwerke verboten. Gasheizer im Stadl sind aufgrund der Sauerstoffreduzierung nicht erlaubt.
- 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).
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!
- Für Wertgegenstände die mitgebracht wurden & Garderobe übernehmen wir keine Haftung

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

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