



AB

A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t



Stand 2025



**BANKETT**

## FEIERN IM HOTEL AITERBACH AM CHIEMSEE

### Private oder geschäftliche Feierlichkeiten aller Art.

#### Ihnen steht ein feierlicher Anlass bevor?

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern, Jubiläen oder Taufen – wir lassen Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Nutzen Sie unser traumhaftes Anwesen, direkt am Ufer des Chiemsees, mit einem wundervollen Blick auf die beeindruckende Kulisse der Kampenwand.

Das ehemalige Künstleranwesen der Familie Zumbusch – Riemerschmid verfügt über einen direkten und ruhigen Zugang zum See. Das große, weitläufige Grundstück bietet, insbesondere auch unseren kleinen Gästen, die Möglichkeit, sich ihre Zeit aktiv zu vertreiben.

Mit unseren 33 individuell gestalteten Zimmern und unseren in der Größe variablen Veranstaltungsräumen im Nebengebäude bieten wir Platz für maximal 90 Personen. Außerdem erfreuen sich für einen kleineren Rahmen unsere Stuben, das „Kaminzimmer“ sowie das Atelier großer Beliebtheit. Somit können Sie Ihrer Veranstaltung einen unbeschwerten und lockeren Rahmen bieten.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Pauschalen und unsere Speisenauswahl vor. Von der gutbürgerlichen bayerischen Küche, bis hin zum klassisch-stilvollen, können Sie sich Ihr Essen individuell auswählen. Wenn Sie lieber ein Büffet wünschen, helfen wir Ihnen bei der Zusammenstellung. Bei speziellen Wünschen beraten wir Sie gerne vor Ort. Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung organisieren und auszurichten zu dürfen.

Schon jetzt wünschen wir Ihnen und Ihren Gästen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus!

*Ihr Team vom Hotel Aiterbach am Chiemsee*



# Pauschalen




## DIE VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN SIND GÜLTIG AB 60 PERSONEN.

Sollte Ihre Veranstaltung weniger als 60 Gäste umfassen, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Bitte sprechen Sie uns an wir beraten Sie persönlich und finden gemeinsam die perfekte Lösung für Ihren besonderen Anlass.

### Deluxe - Paket

EUR 269,00 pro Person

- Sektempfang am See (Sektempfang inkl. Softgetränke dazu 3 Fingerfood zur Wahl inkl.)
- Kaiserschmarrn Livestation auf unserer Seeblickterrasse
- Kaffeekannen auf den Tischen, Kaffeespezialitäten & Tee auf Bestellung.
- Festtagsgedeck mit Brot und Butter vor dem Essen
- 4 Gang Festtagsessen (1 Suppe, 2 HG zur Wahl, inklusive Dessertbuffet)
- Mitternachtssnack (1x warm oder 1x kalt) für 50 % der Gesellschaft.
- Raummiete Bankettsaal, Tische mit weißen Tischdecken und Stoffservietten, Stuhl - Hussen
- *Die Leistungen, wie oben beschrieben, **INKLUSIVE** Getränke*
- *(Bier, Softgetränke, Longdrinks, Weine die in der Pausche enthalten sind, sind mit  gekennzeichnet, Prosecco, Kaffee) für 6 Stunden, wahlweise mit Beginn des Empfangs oder mit dem Abendessen.*

### CLASSIC - PAKET

EUR 179,00 pro Person

- Empfang mit: (Bayrischer Frizzante inkl. Wasser dazu 3 Fingerfood zur Wahl)
- 4 Sorten Blechkuchen sowie Kaffeekannen eingesetzt auf den Tischen.
- 3 Gang Festtagsessen (1 Suppe, 2 HG zur Wahl, inklusive Dessertbuffet)
- Festtagsgedeck mit Brot und Butter und Essen für die Kinder (bis 5,99 Jahren)
- Tische mit weißen Tischdecken und Stoffservietten, Servicepersonal bis 24 Uhr
  
- Zusätzliche Saalmiete 1800 €
- Getränke nach Verbrauch

Kinder von 0 bis 5,99 Jahren  
Kinder von 6 bis 11,99 Jahren  
Kinder von 12 bis 15,99 Jahren

Kostenlos  
EUR 38,00 pro Person  
EUR 68,00 pro Person

### Mindestumsatz

Für die exklusive Nutzung unserer Location und die Durchführung Ihrer Feier bitten wir um Verständnis, dass ein garantierter Mindestumsatz von 12.500 € auf Speisen und Getränke gilt.

Leistungen wie Dekoration und Musik sind nicht im garantierten Umsatz enthalten. Individuelle Wünsche und Optionen können flexibel abgestimmt werden, um ihren Tag perfekt zu gestalten.





## Zusätzliche Leistungen

Aufbau Freie Trauung am See oder im Atelier inkl. weißer Bierbank Hussen	EUR 650,00
Aufbau Hochzeitsempfang am See	EUR 450,00
Get - together, Bayrische-Brotzeit	EUR 19,50 pro Person
Kaffee/Kuchenpauschale (4 Sorten Kuchen ) oder Kaiserschmarrn Live-Station	EUR 27,50 pro Person
Mitternachtssnack	EUR 22,50 pro Person
Korkgeld (Für selbst mitgebrachte Weine/Schaumweine)	EUR 17,00 pro Flasche
Mobile Soundanlage oder Medien - Sideboard	EUR 120,00
Servicepersonal bis 24 Uhr, danach verrechnen wir pro Stunde	EUR 60,00
Feuerschale	EUR 110,00

## Zusätzliche Informationen

**EINE ABNAHME EINES ZIMMERKONTINGENTS VON MIND.**

**33 ZIMMER IST VERPFLICHTEND BEI EINER FEIERLICHKEIT AB 60 PERSONEN.**

Zimmerpreis inklusive Frühstück

Nebensaison Oktober – März 155 €

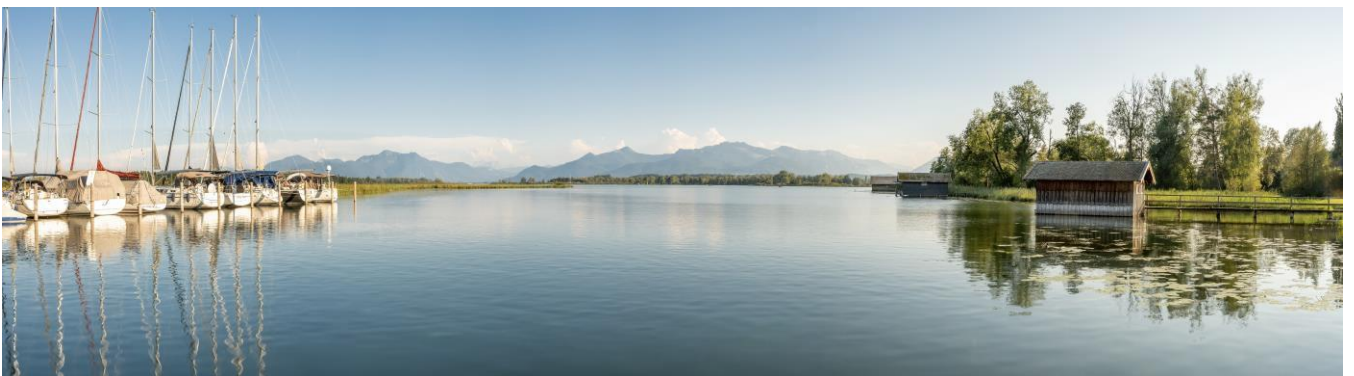
Hauptsaison April – September 168 €

- Kinder von 0 – 5,99 Jahren kostenlos im Zimmer der Eltern
- Kinder von 6 – 15,99 Jahren EUR 28,50 pro Person im Zimmer der Eltern
- ab 16 Jahren bzw. ab jeden weiteren Erwachsenen EUR 31,00 pro Person/Nacht im Mehrbettzimmer

Bei uns können Sie unbeschwert bis 02:30 Uhr feiern.

Danach beginnt unsere Sperrstunde.

Weitere individuelle Absprachen sind mit dem Hotel möglich,  
bedürfen jedoch der Schriftform.

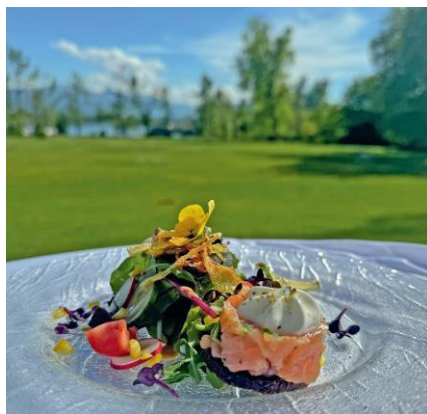


# ANKOMMEN UND MIT OFFENEN HERZEN UND KÖSTLICHKEITEN EMPFANGEN WERDEN.

## Speisenauswahl

**FINGERFOOD** (zum Aperitif bitte wählen Sie sich drei Gerichte aus)

- Tofu-Satay-Spieß mit Erdnussauce, serviert auf asiatischem Gurkensalat 
- Baba Ghanoush mit schwarzem Sesam, dazu geröstetes Baguette 
- Melonenspieße mit Serrano-Schinken, Fruchtig-salzig, sommerlich-leicht
- Mini-Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Radieschen-Salat
- Scampi-Spieß auf Glasnudelsalat mit Koriander & Limette
- Antipasti im Glas, Buntes Gemüse – mariniert & aromatisch 
- Kalte Avocado-Joghurt-Suppe mit Zitrone & frischen Kräutern – cremig & erfrischend
- Gegrillter Leberkäse-Apfel-Spieß mit pikanter Pfeffer-Crème fraîche
- Hähnchenspieß mit Mango-Curry-Salsa, exotisch-fruchtig & leicht pikant
- Pfifferling-Speck-Tartelettes (August – Oktober), knuspriger Boden, würzige Füllung – ideal für den Herbst
- Mini-Fleischpflanzerl auf Chifanodesalat mit Cocktaildip
- Rucola-Mousse mit Pinienkernen auf knusprigem Crostini – würzig & fein
- Lachsrollchen mit Avocado-Mousse dazu Kartoffelcrunch – cremig & knackig zugleich
- Obatzda mit roten Zwiebeln serviert mit knusprigen Brezen-Chips



## BITTE STELLEN SIE SICH IHRE SPEISEN INDIVIDUELL ZUSAMMEN

### Festessen Start

4 Gang oder 3 Gang Menü mit Brot und Butter Gedeck inkl. Dessertbuffet  
Individuelle Wünsche und Optionen können flexibel abgestimmt und kalkuliert werden.

---

#### VORSPEISEN (bitte wählen Sie eines der folgenden Gerichte aus)

---

##### **Bärlauch-Quiche mit Ziegenkäse & rosa Beeren**

Knuspriger Mürbeteig trifft auf cremigen Ziegenkäse, frischen Bärlauch und fruchtige rosa Pfefferbeeren (März–Mai)

##### **Vitello Tonnato – Kalb trifft Thunfisch**

Zart rosa gebratene Kalbsslende, hauchdünn aufgeschnitten, mit feiner Thunfischcreme, Kapern

##### **Melanzane alla Parmigiana**

Ofengebackene Auberginen mit sonnengereiften Tomaten, Basilikum und geschmolzenem Mozzarella

##### **Wassermelone & Büffelmozzarella-Mousse**

Fruchtig, frisch und cremig: Saftige Melone trifft auf luftige Mozzarellamousse, dazu feine Affila-Kresse

##### **Carpaccio vom Rind mit Wildkräutern**

Zartes Rindfleisch, hauchdünn geschnitten, verfeinert mit Wildkräutersalat, gerösteten Kürbiskernen, Parmesan und frischer Zitrone.

##### **Lachs Tatar mit Passionsfrucht & Schnittlauchöl**

Ein Spiel aus Säure, Süße und Umami – mit fruchtiger Passionsfrucht, feinem Schnittlauchöl und Wildkräutern.

##### **Gegrillte Gambas auf Mangosalat**

Garnelen vom Grill, begleitet von frischem Mangosalat und cremigem Zitronen-Aïoli

##### **Burrata auf geröstetem Pfirsich & Balsamico**

Cremige Burrata auf karamellisierten Pfirsichen, dazu Wildkräuter und ein feiner Tropfen Balsamico-Glace

---

#### SUPPEN (bitte wählen Sie eines der folgenden Gerichte aus)

---

##### **Spargelcremesuppe mit Chili-Popcorn & Schnittlauchöl**

Fein und samtig – mit leichter Schärfe und frischem Frühlingsaroma. (April–Juni)

##### **Hochzeitssuppe**

Kräftige Brühe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle & Grießnockerl

##### **Pfifferling Cremesuppe mit Trüffelcroutons**

Waldig und würzig – der Geschmack des Spätsommers. (August–Oktober)

##### **Grüne Gazpacho mit saurer Sahne & Affila-Kresse**

Kühl, frisch und herrlich aromatisch – perfekt für warme Tage.

##### **Rote-Bete-Cremesuppe mit Ziegenkäseschaum & Kräuteröl**

Samtig, erdig und wunderbar cremig – mit feiner Säure und leichter Süße

##### **Hummerbisque mit Scampi**

Intensiv, edel und fein abgeschmeckt – ein festlicher Genuss

##### **Maronensuppe mit Portwein & Dattel-Speck-Crunch**

Vollmundig und elegant – süß, salzig, nussig. (September–Dezember)



# Festessen Hauptgang

---

## HAUPTGERICHTE (bitte wählen Sie eines der folgenden Gerichte aus)

---

### **Lachsfilet mit Pinienkernkruste & Brombeergelee**

dazu Orangen-Couscous – fruchtig, nussig, fein abgestimmt

### **Kürbisgnocchi mit frittiertem Salbei & Maronen**

in brauner Butter, mit gerösteten Haselnüssen & Parmesan (September – Januar)

### **Chicorée-Risotto mit Bavaria Blue**

Verfeinert mit Walnüssen & Rosinen – cremig, herzhaft & leicht bitter

### **Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Kürbiskernkruste**

dazu Sellerie-Kartoffelpüree & Portweinjus – zart & kräftig

### **Seesaiblingsfilet mit Gremolata & Safransauce**

auf Babyspinat, serviert mit Grenaille-Kartoffeln

### **Burrata-Pasta mit getrockneten Kirschtomaten**

Verfeinert mit Pinienkernen & Kräuteröl – cremig, mediterran, aromatisch

### **Lammrückenfilet mit Kräuter-Käsekruste**

Rosa gebraten, dazu Dijon-Senfsauce, Ratatouille-Gemüse & Kartoffelrösti

### **Schweinefiletmedaillons auf Röstgemüse**

mit Portweinjus & lila Blumenkohl-Kartoffelpüree – farbenfroh & herzhaft

### **Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinjus**

auf Karotten-Zucchini-Gemüse, mit Topinamburchips & cremiger Polenta

### **Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry**

mit buntem Gemüse, Bulgur & Joghurt-Minze-Dip – vegan, würzig & sättigend



---

## Danach

---

## DESSERTS (bitte wählen Sie eines der folgenden Gerichte aus)

---

### **Himbeer-Mousse mit knusprigen Schokoladenperlen**

Fruchtig, luftig und mit Schoko-Knusper

### **Yuzu-Erdnuss-Buttermousse mit Ganache**

Exotisch-frisch trifft nussig-cremig

### **Veganer Chia-Pudding mit Mango**

Leicht, fruchtig und perfekt für bewusste Genießer

### **Veganes Vanille-Crunch-Trifle mit Kirschen**

Cremig, knusprig und fruchtig – Schicht für Schicht ein Genuss.

### **Weißer Schokoladen-Kokoscreme mit Amarena-Kirschen**

Sanft süß, exotisch und verführerisch.

### **Crème Brûlée mit knuspriger Karamellkruste**

Klassisch, cremig und unwiderstehlich karamellisiert.

### **Hausgemachtes Pistazien-Tiramisu mit frischen Himbeeren**

Nussig, cremig und fruchtig – ein moderner Klassiker.

### **Topfenmousse mit frischen Beeren**

Leicht, frisch und samtig.

### **Kirsch-Panna-Cotta mit Butter-Crumble**

Sanft, fruchtig und mit Crunchy Überraschung



# Spezialbuffets

---

## **BBQ BUFFET I** (ab 20 Personen)

---

### **Genuss vom Grill & frische Salatvielfalt**

#### **Salatauswahl**

Asiatischer Glasnudelsalat  
Kartoffel-Radieschen-Salat  
Couscous-Salat mit Joghurt-Minz-Dip  
Cole Slaw – klassisch & cremig  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Karotten-Apfel-Salat mit Walnüssen  
Curry-Hähnchensalat  
Feldsalat & bunte Blattsalate

**Dressings:** Balsamico, Orange-Ingwer · French

**Toppings:** Croutons · Speckwürfel · Oliven · Brezen-Chips · Kresse

---

#### **Vom Grill**

Bosna mit Senf & Kräuter-Zwiebeln  
Scharfe Bratwurst  
Saftige Schweinebauchscheiben  
Marinierte Putenbruststeaks  
Pulled Pork Burger zum Selbstbelegen  
Gebratenes Lachsfilet mit Zitronenpfeffer  
Vegane Jackfruit-Bratwurst  
Bunte Gemüsespieße  
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark  
Gegrillte Maiskolben mit Meersalz  
Dips & Extras: BBQ · Mango-Curry · Knoblauch · Kräuterbutter

---

#### **Süßer Abschluss**

**Apfel-Crumble mit warmer Vanillesauce**

**Sollten ihre Gäste Unverträglichkeiten oder Allergien haben, bitten wir Sie uns rechtzeitig darüber zu informieren. Wir möchten sicherstellen, dass Sie den Tag in vollen Zügen genießen können.**

# Spezialbuffets

---

## **BBQ BUFFET II** (ab 20 Personen)

---

### **Genuss vom Grill & frische Salatvielfalt**

#### **Salatauswahl**

Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl  
 Rotkraut-Apfel-Salat  
 Kartoffel-Gurken-Salat  
 Bulgur-Tabouleh mit frischen Kräutern  
 Gurken-Dill-Salat  
 Antipasti-Salat mit gegrilltem Gemüse  
 Rote-Bete-Salat mit gerösteten Nüssen  
 Mediterraner Nudelsalat  
 Bunter Schafskäse-Salat mit Oliven  
 Rucola & Blattsalat-Mix

**Dressings: Joghurt · Kräutervinaigrette · Kürbiskern-Dressing**  
**Toppings: Croutons · Speckwürfel · Oliven · Brezen-Chips · Kresse**

---

#### **Vom Grill**

Käsekrainer  
 Currywurst  
 Saftige Schweinenackensteaks  
 Hähnchenbrust in Kräutermarinade  
 Baby Spare Ribs – zart & würzig  
 Gebratenes Fischfilet auf ZucchiniGemüse  
 Gebratener Halloumi mit Zwiebeln & Knoblauch  
 Vegane Jackfruit-Bratwurst  
 Rosmarinkartoffeln  
 Ofengemüse vom Grill  
 Gegrillte Maiskolben mit Meersalz  
 Dips & Extras: BBQ · Paprika-Dip · Knoblauchsauce · Kräuterbutter

---

#### **Süßer Abschluss**

New York Cheesecake mit Himbeermark – cremig, fruchtig, unwiderstehlich

**Sollten ihre Gäste Unverträglichkeiten, Allergien haben, bitten wir Sie uns rechtzeitig darüber zu informieren. Wir möchten sicherstellen, dass Sie den Tag in vollen Zügen genießen können.**



## Weitere

---

### MITTERNACHTSSNACK (bitte wählen Sie eines der folgenden Gerichte aus)

---

#### **Kräftige Gulaschsuppe mit Brot**

Deftig, würzig und hausgemacht – ein echter Klassiker

#### **Ofenkartoffeln mit bunten Dips**

Dazu Kräuterquark, Sour Cream, Tomaten-Salsa & mehr

#### **Käseauswahl – bayrisch, österreichisch oder italienisch**

Mit Trauben, Nüssen & Chutney – passend zum Brot oder einfach pur genießen

#### **Räucherfischplatte mit Baguette**

Edle Auswahl mit Forelle, Lachs & Meerrettich – frisch & aromatisch

#### **Nacho-Bar zum Selberbauen**

Mit würziger Salsa, Sourcream und Käse Dipp – einfach, kreativ & lecker

---

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (Bitte wählen Sie sich ein Kindergericht aus)

---

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Ketchup

Nudeln mit Tomatensauce

Kinder von 0 bis 10 Jahren

EUR 9,50 pro Person

Kinder von 10 bis 16 Jahren

EUR 19,00 pro Person

---

### BROTZEITBUFFET (ab 10 Personen)

---

Gemischte Platten mit Kaminwurz, Pfefferbeiser, kalten Braten

schwarzgerauchtem vom Schwein

Obatzda und bayrischen Weichkäse

warmer Leberkäs mit Kartoffelsalat

Erdapfelkäs

Gemüseplatte (Radi, Essiggurken, Tomaten, Gurken, Paprika) Senf,

Meerrettich, Butter

Verschiedene Semmeln, Brezn und Schwarzbrot

Preis

EUR 19,50 pro Person

---

**BITTE SPRECHEN SIE UNS BEI DER AUSWAHL AN, WENN SICH UNTER IHREN GÄSTEN VEGANER ODER ALLERGIKER BEFINDEN.**



# Wegbeschreibung

## ANREISE MIT DEM AUTO

### Aus München oder Salzburg kommend:

Fahren Sie auf der Autobahn A8 Richtung Salzburg/Richtung München. Verlassen Sie die Autobahn an der Ausfahrt 106 – Bernau am Chiemsee, Reit im Winkl, Marquartstein, Prien am Chiemsee.

Folgen Sie der Beschilderung Richtung Amerang, Bad Endorf und Prien.

In Prien folgen Sie der Bernauer Straße, bis diese endet. Dann biegen Sie links ab in Richtung Rimsting. Am Kreisverkehr in Rimsting nehmen Sie die erste Ausfahrt und folgen der Beschilderung Richtung Gstadt/ Seebruck.

Ca. 200m nach dem grünen Ortsteilschild Aiterbach, sehen Sie auf der rechten Seite unser Anwesen und eine Bushaltestelle. Unmittelbar vor dieser Haltestelle bzw. ca. 20m hinter dem weißen Hinweis-Schild „Siebenbürger Heim“ befindet sich die Einfahrt.

## ANREISE MIT DER BAHN

### Der nächstgelegene Bahnhof befindet sich in Prien am Chiemsee.

Von hier aus erreichen Sie uns mit dem Bus 9520 Richtung Traunstein.

Steigen Sie an der 5. Haltestelle – Aiterbach – aus.

## ENTFERNUNGEN

Autobahn München/Salzburg (A8)	9 km
Fernbahnhof Prien (IC/EC)	5 km
Flughafen Salzburg	63 km
Flughafen München	91 km
Rosenheim München	88 km
Salzburg	72 km





# Hotel Aiterbach am Chiemsee

Aiterbach 2 · 83253 Rimsting  
Tel. +49 (0) 8054/908 52-0  
[Aiterbach@BayernBankett.de](mailto:Aiterbach@BayernBankett.de)



[Aiterbach.BayernBankett.de](http://Aiterbach.BayernBankett.de)



# Weinkarte

## Ausgewählte Weine für Ihre Feier im Hotel Aiterbach am Chiemsee



### Hinweis:

Mit  gekennzeichnete Weine sind in Ihrer Hochzeitspauschale enthalten.

Weitere Weine aus unserer Karte berechnen wir separat und passen Ihre Pauschale gerne an.

Bitte beachten Sie, Jahrgänge können wechseln, ebenso sind Preisänderungen vorbehalten. Wir bitten um Ihr Verständnis.



# SCHAUMWEINE

## Weisser Burgunder Sekt Brut

Flasche 0,75 l 48,00 €

Land: Deutschland  
Region: Rheinhessen  
Winzer: Sekthaus Höfer

### Beschreibung:

Brut-Sekt aus Weißburgunder mit feinem Mousseux, Noten von gelbem Apfel, Brioche und zarter Nussigkeit.

## Prosecco BLUE ex.Dry Spumante SUPERIORE

Flasche 0,75 l 36,50 €

Land: Italien  
Region: Venetien, Valdobbiadene DOCG  
Winzer: Azienda Agricola Drusian

### Beschreibung:

Feinperliger, extra-trockener Prosecco mit Aromen von Apfel, Birne und Zitrus – frisch und elegant.

## Brut Rosé Reserve Bründlmayer

Flasche 0,75 l 44,90 €

Land: Österreich  
Region: Niederösterreich, Kamptal  
Winzer: Weingut Bründlmayer

Flasche 1,5 l 171,00 €

### Beschreibung:

Feingliedriger Rosé-Sekt mit Noten von Kirsche, Walderdbeere und feiner Hefe – sehr elegant.

## Crémant de Loire Brut Rosé "Carte Corail"

Flasche 0,75 l 44,90 €

Land: Frankreich  
Region: Loire, AOC Crémant de Loire  
Winzer: Domaine des Baumard

Flasche 1,5 l 85,90 €

### Beschreibung:

Zart lachsfarben, rote Beeren und Zitrus, cremiges Mousseux und frische, elegante Struktur.

## Crémant de Loire Blanc Brut "Carte Turquoise"

Flasche 0,75 l 39,50 €

Land: Frankreich  
Region: Loire, AOC Crémant de Loire  
Winzer: Domaine des Baumard

### Beschreibung:

In traditioneller Flaschengärung – saftig, klar und feinhefig mit Apfel-, Birnen- und Mandelnoten.



# SCHAUMWEINE

## **Champagne Chassenay D'Arce Selection Brut**

Flasche 0,75 l 75,00 €

Land: Frankreich  
Region: Champagne, Aube  
Winzer: Chassenay d'Arce

Beschreibung:

Klassischer Brut-Champagner: feine Perlage, Zitrus, Apfel und Brioche, ausgewogen und animierend.

## **Moët & Chandon Brut Impérial**

Flasche 0,75 l 129,00 €

Land: Frankreich  
Region: Champagne, Épernay  
Winzer: Moët & Chandon

Beschreibung:

Ikonischer Brut mit feiner Perlage, gelber Frucht, Zitrus und Hefe – zugänglich und nobel.

## **Bollinger Brut Special Cuvée**

Flasche 0,75 l 163,00 €

Land: Frankreich  
Region: Champagne, Aÿ  
Winzer: Champagne Bollinger

Beschreibung:

Kräftiger, strukturierter Stil mit reifer Frucht, Brioche und würziger Länge.

## **Ruinart Brut "R"**

Flasche 0,75 l 157,00 €

Land: Frankreich  
Region: Champagne, Reims  
Winzer: Ruinart

Beschreibung:

Sehr feine Perlage, Zitrus und Steinfrucht, cremige Textur und präzise Frische.

## **Champagne Henriot Brut Souverain**

Flasche 0,75 l 119,00 €

Land: Frankreich  
Region: Champagne, Reims  
Winzer: Maison Henriot

Flasche 1,5 l 270,00 €

Beschreibung:

Stilvoller Brut mit Noten von Zitrus, weißen Blüten und Nuss, sehr fein und lang.



# WEIßWEINE DEUTSCHLAND

## Sulzfelder Silvaner trocken -BIO- (2023)

Flasche 0,75 l 39,50 €

Land: Deutschland  
Region: Franken, Sulzfeld am Main  
Winzer: Zehnthof Luckert

Beschreibung:

Geradliniger Silvaner mit Birne, Kräutern und feiner Würze – klar und mineralisch

## Weissburgunder "Leopold" 2023 Winning (2023)

Flasche 0,75 l 27,00 €

Land: Deutschland  
Region: Pfalz, Deidesheim  
Winzer: Weingut Von Winning

Beschreibung:

Saftig und elegant mit gelber Frucht, feiner Cremigkeit und zarter Würze.

## Sauvignon Blanc trocken 2023

Flasche 0,75 l 36,60 €

Land: Deutschland  
Region: Pfalz, Laumersheim  
Winzer: Weingut Knipser

Beschreibung:

Kühl und animierend: Stachelbeere, Kräuter, Zitrus – geradlinig und trocken.

## Chardonnay & Weißburgunder trocken 2024

Flasche 0,75 l 38,60 €

Land: Deutschland  
Region: Pfalz, Laumersheim  
Winzer: Weingut Knipser

Beschreibung:

Harmonische Cuvée – reife Apfel- und Birnenfrucht, feiner Schmelz, dezente Kräuter.

## Grauburgunder trocken 2023

Flasche 0,75 l 28,50 €

Land: Deutschland  
Region: Baden, Kaiserstuhl  
Winzer: Weingut Bercher (Burkheim)

Beschreibung:

Kernig und feinwürzig mit nussigen Anklängen, reifer Birne und cremigem Abgang.



# WEIßWEINE DEUTSCHLAND

## Grauburgunder trocken "vom Löss" 2023

Flasche 0,75 l 34,00 €

Land: Deutschland

Region: Baden, Kaiserstuhl

Winzer: Weingut Peter Wagner (Oberrotweil)

Beschreibung:

Saftiger Grauburgunder vom Lössboden – gelbe Frucht, sanfter Schmelz, gute Balance.

## Riesling "Dr. L" trocken 2023

Flasche 0,75 l 27,00 €

Land: Deutschland

Region: Mosel

Winzer: Weingut Dr. Loosen

Beschreibung:

Leichter, klarer Riesling mit Zitrus, grünem Apfel und moseltypischer Mineralität.

## Riesling GG trocken "Brauneberger Juffer"

Flasche 0,75 l 86,90 €

Land: Deutschland

Region: Mosel, Brauneberg

Winzer: Weingut Fritz Haag

Beschreibung:

Dichte Riesling-Reserve: Zitrus, Pfirsich, Kräuter – tief, mineralisch und lang.

## "Estate" Rudesheim Riesling QbA 2022

Flasche 0,75 l 47,50 €

Land: Deutschland

Region: Rheingau, Rudesheim

Winzer: Weingut Georg Breuer

Beschreibung:

Straff und trocken mit Zitrus, Kräutern und schieferwürziger Länge.

Flasche 1,5 l 96,90 €



# WEIßWEINE ITALIEN

## **Pinot Grigio „Porer“ 2023 – Alois Lageder – BIO**

Flasche 0,75 l 51,00 €

Land: Italien

Region: Südtirol (Alto Adige)

Winzer: Alois Lageder

Beschreibung:

Charaktervoller Pinot Grigio – Kräuter, Apfel, zarte Gerbstoffe, beeindruckende Länge.

## **2021 Pinot Grigio – Alois Lageder** 🍷

Flasche 0,75 l 31,90 €

Land: Italien

Region: Südtirol (Alto Adige)

Winzer: Alois Lageder

Beschreibung:

Klassischer Pinot Grigio aus Südtirol – klar und frisch, mit Aromen von Birne, Apfel und weißen Blüten, elegante Struktur und mineralischer Abgang.

## **Chardonnay IGP 2023 Silvio Jermann (2023)**

Flasche 0,75 l 63,50 €

Land: Italien

Region: Friaul-Julisch Venetien

Winzer: Jermann

Beschreibung:

Klarer, moderner Chardonnay mit gelber Frucht, feiner Würze und Eleganz.

## **Lugana 2023 – Villa Leone** 🍷

Flasche 0,75 l 33,90 €

Land: Italien

Region: Venetien / Lombardei, DOC Lugana (am südlichen Gardasee)

Winzer: Villa Leone (Weinlinie von Cantine di Verona)

Beschreibung:

Frischer Weißwein aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana. Leuchtend strohgelb, Aromen von Zitrus, weißem Pfirsich und Mandel. Am Gaumen harmonisch, mineralisch und elegant – typisch für die Region am Gardasee.



# WEIßWEINE ÖSTERREICH

<b>Grüner Veltliner "L&amp;T" 2023 Willi Bründlmayer</b> 🍷 Land: Österreich Region: Niederösterreich, Kamptal Winzer: Weingut Bründlmayer  Beschreibung: Leicht & trocken – grüner Apfel, Zitrus, weißer Pfeffer, sehr trinkanimierend.	Flasche 0,75 l	35,00 €
<b>Grüner Veltliner Federspiel "Klaus"</b> Land: Österreich Region: Wachau Winzer: Weingut Jäger  Beschreibung: Klarer, pfeffriger Veltliner mit Steinobst, Kräuterwürze und straffer Säure.	Flasche 0,75 l	39,00 €
<b>Morillon 2024 DAC</b> 🍷 Land: Österreich Region: Südsteiermark Winzer: Polz  Beschreibung: Ein eleganter Chardonnay (lokal Morillon genannt) mit feiner Frucht und klarer Mineralität. Typisch für die kühlen Lagen der Südsteiermark, meisterhaft vinifiziert von der Winzerfamilie Polz.	Flasche 0,75 l	29,00 €
<b>Gelber Muskateller "Mitzi" DAC 2023</b> 🍷 Land: Österreich Region: Steiermark, Südsteiermark Winzer: Weingut Gross & Gross  Beschreibung: Aromatisch und trocken – traubig, Muskat, Zitrus; leichtfüßig und fein	Flasche 0,75 l	34,00 €
<b>Sauvignon "Jakobi" 2024</b> Land: Österreich Region: Steiermark, Südsteiermark Winzer: Weingut Gross & Gross  Beschreibung: Duftig und frisch: Stachelbeere, Holunderblüte, Limette – lebhaft und saftig.	Flasche 0,75 l Flasche 1,5 l	28,50 € 66,80 €



# Auszug Getränkekarte

## WEIßWEINE FRANKREICH

### **Chablis 2023 Alain Geoffroy (2023)**

Flasche 0,75 l 44,00 €

Land: Frankreich – Region: Burgund, Chablis  
Winzer: Domaine Alain Geoffroy

Beschreibung:

Geradliniger Chablis – Zitrus, grüner Apfel, Muschelkalk, sehr klar.

### **Touraine Sauvignon „Pointe d’Agrumes“**

Flasche 0,75 l 25,00 €

Land: Frankreich  
Region: Loire  
Winzer: Domaine J. F. Barc

Beschreibung:

Aus der Loire, der Heimat eleganter Sauvignon Blancs: Frisch, lebendig und aromatisch mit Noten von Zitrus und exotischen Früchten. Winzer Jean-François Barc verbindet Tradition und moderne Präzision zu einem klaren, feinfruchtigen Wein mit typischer Loire-Eleganz.

### **Bourgogne Blanc Chardonnay 2022 -BIO-**

Flasche 0,75 l 49,00 €

Land: Frankreich  
Region: Burgund, Mâconnais  
Winzer: Domaine Cornin

Beschreibung:

Feinfruchtiger Chardonnay mit dezentem Holz, gelbem Apfel und cremiger Textur.

### **Sancerre 2023 Domaine Merlin-Cherrier**

Flasche 0,75 l 45,50 €

Land: Frankreich  
Region: Loire, Sancerre  
Winzer: Domaine Merlin-Cherrier

Beschreibung:

Klassischer Sancerre: Cassisblatt, Zitrus und Kreide-Mineralik, kristallklar.

### **Pouilly-Fumé 2023 Château de Tracy -BIO-**

Flasche 0,75 l 67,90 €  
Flasche 1,5 l 137,50 €

Land: Frankreich  
Region: Loire, Pouilly-Fumé  
Winzer: Château de Tracy

Beschreibung:

Rauchige Feuerstein-Note, Zitrus und gelbe Frucht – straff und elegant.



# ROTWEINE DEUTSCHLAND

## Ursprung 2020 Markus Schneider (2020)

Flasche 0,75 l 29,00 €

Land: Deutschland  
Region: Pfalz  
Winzer: Weingut Markus Schneider

### Beschreibung:

Cuvée mit dunkler Frucht, Würze und weichem Tannin – saftig und kraftvoll.

## Parzival trocken 2018 Paul Fürst (2018)

Flasche 0,75 l 62,50 €

Flasche 1,5 l 124,50 €

Land: Deutschland –  
Region: Franken (Churfranken)  
Winzer: Weingut Rudolf Fürst

### Beschreibung:

Feiner Spätburgunder-Stil: rote Beeren, Kirsche, kühle Würze und seidiges Tannin.

## Cuvée Flint Rot 2021

Flasche 0,75 l 34,50 €

Land: Deutschland  
Region: Rheinhessen  
Winzer: Weingut Jürgen Hofmann (Appenheim)

### Beschreibung:

Kräftige Rotweincuvée aus typischen Rebsorten Rheinhessens. Dunkelbeerige Aromen von Kirsche und Cassis, dazu feine Würze und ein Hauch von Schokolade. Am Gaumen samtig mit reifem Tannin und harmonischem Abgang – modern und elegant zugleich.

## 2022 Spätburgunder – Weingut Wolf

Flasche 0,75 l 34,50 €

Land: Deutschland  
Region: Pfalz  
Winzer: Weingut Wolf (Wachenheim)

### Beschreibung:

Rubinrot, Aromen von Kirsche, roten Beeren und Röstaromen – elegant, fein strukturiert, samtiger Abgang.



# ROTWEINE ITALIEN

## **Merlot Riserva XV 2021 Alois Lageder -BIO-**

Flasche 0,75 l 47,50 €

Land: Italien  
Region: Südtirol (Alto Adige)  
Winzer: Alois Lageder

### Beschreibung:

Reifer Merlot mit dunkler Frucht, feiner Würze und seidigem Tannin.

## **Lagrein 2023 Ansitz Waldgries (2023)**

Flasche 0,75 l 46,50 €

Land: Italien – Region: Südtirol (Alto Adige)  
Winzer: Ansitz Waldgries

### Beschreibung:

Typischer Lagrein – Brombeere, Veilchen, Kakao; saftig und dicht.

## **Valpolicella Ripasso sull'Amarone, Contramalini**

Flasche 0,75 l 46,50 €

Land: Italien  
Region: Venetien, Valpolicella  
Winzer: Azienda Agricola Contramalini

Flasche 1,5 l 95,90 €

### Beschreibung:

Kräftiger Ripasso: reife Kirschen, Gewürze und samtiges Tannin mit warmer Länge.

## **Amarone della Valpolicella Classico**

Flasche 0,75 l 78,50 €

Land: Italien  
Region: Venetien, Valpolicella Classico  
Winzer: Azienda Agricola Contramalini

### Beschreibung:

Opulent und komplex – getrocknete Früchte, Kakao, Gewürze; kraftvoll und lang.

## **Primitivo del Salento „Orion“ 2023**

Flasche 0,75 l 34,50 €

Land: Italien  
Region: Apulien, Salento IGT  
Winzer: Masseria Li Veli (Cellino San Marco)

### Beschreibung:

Typischer Primitivo aus Apulien – tiefdunkel, mit reifen Aromen von Pflaume, Kirsche und würzigen Noten. Am Gaumen rund, weich und vollmundig mit samtigem Tannin und warmer Länge.



# ROTWEINE ITALIEN

## Sangiovese "Cerida" 2022

Flasche 0,75 l 29,00 €

Land: Italien – Region: Toskana, Maremma  
Winzer: Fattoria Il Casalone

Beschreibung:

Reinsortiger Sangiovese – rote Kirsche, Kräuter, feine Würze und gute Frische.

## Rosso di Montalcino 2022

Flasche 0,75 l 42,90 €

Land: Italien – Region: Toskana, Montalcino  
Winzer: Altesino

Beschreibung:

Dunkle Kirsche, Veilchen und Gewürze – saftig, elegant und zugänglich.

## Barbera d'Alba "Fisetta" DOC 2023

Flasche 0,75 l 30,00 €

Land: Italien  
Region: Piemont, Alba  
Winzer: Ciabot Berton (Boglietti Familie)

Beschreibung:

Saftige Barbera mit Kirsche, Veilchen, lebhafter Säure und viel Trinkfluss.

## Barolo "La Morra" DOCG 2020

Flasche 0,75 l 78,90 €

Land: Italien –  
Region: Piemont, La Morra  
Winzer: Ciabot Berton

Beschreibung:

Nebbiolo mit Rosen, Teer und Kirsche – feinmaschiges Tannin und große Eleganz.

## Nero D'Avola IGT 2020

Flasche 0,75 l 28,90 €

Land: Italien  
Region: Sizilien  
Winzer: Morgante

Beschreibung:

Dunkle Frucht, mediterrane Kräuter und sanftes Tannin – charmant und weich.



# ROTWEINE ÖSTERREICH

## **Zeitreise Cuvée 2021 Eichenwald (2021)**

Flasche 0,75 l 28,00 €

Land: Österreich  
Region: Burgenland (Mittelburgenland)  
Winzer: Weingut Eichenwald

### Beschreibung:

Saftige Cuvée mit dunkler Beerenfrucht, sanftem Tannin und würzigem Finale.

## **Zweigelt 2021 Umathum (2021)**

Flasche 0,75 l 33,30 €  
Flasche 1,5 l 67,20 €

Land: Österreich  
Region: Burgenland, Neusiedlersee  
Winzer: Weingut Umathum

### Beschreibung:

Kirsche, Weichsel und Gewürznelke – saftig, würzig, fein strukturiert.

## **Blaufränkisch "vom Lehm" 2021 -BIO-**

Flasche 0,75 l 32,90 €

Land: Österreich  
Region: Burgenland, Mittelburgenland  
Winzer: Weingut Gesellmann

### Beschreibung:

Dunkle Beeren, Pfeffer, kühle Kräuter – saftig und mineralisch, feines Tannin.

## **Baufränkisch "Leithaberg" 2019 -BIO-**

Flasche 0,75 l 54,90 €

Land: Österreich  
Region: Burgenland, Leithaberg  
Winzer: Weingut Heinrich

### Beschreibung:

Kühler, kalkiger Blaufränkisch – rote Beeren, Würze, straff und mineralisch.

## **Pannobile 2021 -BIO-**

Flasche 0,75 l 68,00 €

Land: Österreich  
Region: Burgenland, Neusiedlersee  
Winzer: Weingut Heinrich

### Beschreibung:

Regionstypische Cuvée – dunkle Frucht, Würze, Kräuter; dicht und elegant.



# ROTWEINE FRANKREICH

<b>Bordeaux 2020 Jean-Pierre Moueix (2020)</b> 	Flasche 0,75 l	23,90€
Land: Frankreich Region: Bordeaux Winzer: Jean-Pierre Moueix (Maison)		
Beschreibung: Klassischer Bordeaux-Stil – Cassis, Pflaume, Tabakblatt; ausgewogen und trocken.		
<b>Château Cru Godard 2022 Côtes de Bordeaux -BIO- (2022)</b> 	Flasche 0,75 l	32,90€
Land: Frankreich Region: Côtes de Bordeaux (Francs) Winzer: Château Cru Godard		
Beschreibung: Frisch und saftig: rote Beeren, etwas Graphit und feines Tannin – sehr stimmig.		
<b>Les Tours de Laroque 2019</b>	Flasche 0,75 l	58,50€
Land: Frankreich Region: Saint-Émilion Grand Cru Winzer: Château Laroque		
Beschreibung: Merlot-betont, reife Frucht, Gewürze und poliertes Tannin – klassisch und elegant.		
<b>Château d'Agassac 2012 Haut-Médoc (2012)</b>	Flasche 0,75 l	66,50€
Land: Frankreich Region: Haut-Médoc Winzer: Château d'Agassac		
Beschreibung: Reife Noten, Cassis und Zedernholz – strukturiert, klassisch und lang.		
<b>Crozes-Hermitage 2020</b>	Flasche 0,75 l	58,90€
Land: Frankreich	Flasche 1,5 l	122,00€
Region: Nördliche Rhône, Crozes-Hermitage Winzer: E. Guigal		
Beschreibung: Syrah mit Veilchen, dunkler Frucht und Pfeffer – saftig, würzig, trinkfreudig.		
<b>Châteauneuf du Pape rouge 2021</b>	Flasche 0,75 l	77,00€
Land: Frankreich Region: Südliche Rhône, Châteauneuf-du-Pape Winzer: Domaine Roger Perrin		
Beschreibung: Kraftvolle Grenache-Cuvée – rote Frucht, Garrigue, feines Holz und viel Länge.		



# ROTWEINE SPANIEN

## Codice Tempranillo

Flasche 0,75 l 18,90 €

Land: Spanien  
Region: Vino de la Tierra de Castilla  
Winzer: Dominio de Eguren

Beschreibung:

Saftiger Tempranillo mit Kirsche, Vanille und Würze – rund und zugänglich.

## Rioja Crianza –abriaLa Cantnd

Flasche 0,75 l 34,50 €  
Flasche 1,5l 60,80 €

Land: Spanien  
Region: Rioja DOCa  
Winzer: Bodegas y Viñedos Cantabria (Rioja Alavesa)

Beschreibung:

Typischer Rioja Crianza mit 12 Monaten Barriqueausbau. Aromen von reifen roten Beeren, Vanille und feinen Röstnoten. Am Gaumen ausgewogen, mit weichem Tannin, eleganter Struktur und klassischem Rioja-Charakter.

# Roséweine

## Rosé Umathum

Flasche 0,75 l 34,60 €

Land: Österreich  
Region: Burgenland, Neusiedlersee  
Winzer: Weingut Umathum (Frauenkirchen)

Beschreibung:

Ein frischer, eleganter Rosé aus Zweigelt, Blaufränkisch und Sankt Laurent. Helles Lachsrosa, Aromen von roten Beeren, Kirsche und Blüten. Am Gaumen lebendig, trocken und feinwürzig – ideal als Speisenbegleiter oder sommerlicher Aperitif.

## 2024 Rosalie,

Flasche 0,75 l 43,50 €

Land: Österreich  
Region: Wagram  
Winzer: Weingut Bernhard Ott

Beschreibung:

Duftiger Rosé mit roten Beeren, zarter Würze und trockenem, animierendem Abgang.

## 2024 Miraval (2024)

Flasche 0,75 l 54,50 €

Land: Frankreich  
Region: Côtes de Provence  
Winzer: Château Miraval

Beschreibung:

Fein und elegant – rote Beeren, Pfirsich und Zitrus, sehr frisch und präzise.



# Alkoholfreie Weine/alternativen

## **"EINS-ZWEI-ZERO" Blanc de Blancs alkoholfreier Sekt**

Flasche 0,75 l 34,50€

Land: Deutschland  
Region: Rheingau  
Winzer: Weingut Leitz

### Beschreibung:

Alkoholfreier Blanc de Blancs – Zitrus, Apfel und feiner Schmelz, überraschend trocken.

## **Bergapfelsaft & Holunderblüte**

Flasche 0,75 l 13,70€

Land: Italien  
Region: Südtirol  
Produzent: Kohl Bergapfelsäfte (Unterinn am Ritten)

### Beschreibung:

Feiner Direktsaft aus Südtiroler Bergäpfeln, verfeinert mit duftender Holunderblüte. Frisch, duftig und elegant – eine edle alkoholfreie Alternative.

## **Bergapfelsaft & Johannisbeere**

Flasche 0,75 l 13,70€

Land: Italien  
Region: Südtirol  
Produzent: Kohl Bergapfelsäfte

### Beschreibung:

Intensiver Apfelsaft mit dem fruchtigen Aroma der Johannisbeere. Belebend, mit schöner Balance aus Süße und Säure.

## **Bergapfelsaft Sonnenglanz**

Flasche 0,75 l 13,70€

Land: Italien  
Region: Südtirol  
Produzent: Kohl Bergapfelsäfte

### Beschreibung:

Cuvée aus sonnengereiften Bergäpfeln. Leicht süßlich, duftig und ausgewogen – ideal als alkoholfreie Begleitung zum Menü.

## **Bergapfelsaft Rouge**

Flasche 0,75 l 13,70€

Land: Italien  
Region: Südtirol  
Produzent: Kohl Bergapfelsäfte

### Beschreibung:

Kräftiger Saft aus rotfleischigen Äpfeln. Leuchtend rot im Glas, intensiv fruchtig, erfrischend und besonders.



# Auszug Getränkekarte

## ALKOHOLISCH \ ALKOHOLFREI

### BIERE

Chiemseer Hell	0,50 l	4,90 €
111 Zwickl	0,33 l	4,70 €
Hacker Pschorr Radler Paulaner	0,50 l	4,90 €
Hell alkoholfrei Paulaner	0,50 l	4,90 €
Weißbier	0,50 l	4,90 €
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,50 l	4,90 €
Chiemseer Hell – Fass	30,00 l	290,00 €
Chiemseer Hell – Partyfass	20,00 l	195,00 €

### WASSER/ LIMONADE/ SÄFTE

Adelholzener Mineralwasser Classic	0,75 l	4,90 €
Adelholzener Mineralwasser Still	0,75 l	4,90 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,33 l	3,90 €
Paulaner Spezi	0,33 l	3,90 €
Adelholzener Apfelsaftschorle	0,50 l	4,50 €
Adelholzener Johannisbeerschorle	0,50 l	4,50 €
Adelholzener Rhabarberschorle	0,50 l	4,50 €

### SCHNÄPSE UND LONGDRINKS

Williams Birne	2 cl	3,90 €
Obstler	2 cl	3,90 €
Grappa	2 cl	3,90 €
Ramazotti/Averna	2 cl	3,90 €
Gin Tonic	0,30 l	8,90 €
Moscow Mule	0,30 l	8,90 €
Cuba Libre	0,30 l	8,90 €
Aperol Sprizz	0,30 l	8,90 €
Lillet - Wildbeery	0,30 l	8,90 €