

Herzlich Willkommen



ZUM LANDUNGSSTEG 1
D-82211 HERRSCHING/AMMERSEE

Phone+49-(0)8152-96810 Telefax +49-(0)8152-968144
E-mail: info@arthotel-herrsching.de Website: www.arthotel-herrsching.de

Grüß Gott
im **ARTHOTEL**
und Restaurant **Andechser Hof!**

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Haus interessieren
gerne sind wir bereit

Ihre

Anstehende Festlichkeit
„Geburtstag, Taufe,
Kommunion, Konfirmation,
Jubiläum oder ein schönes Fest“

auszurichten.

Unsere Restaurantleiterin
Frau Rita Kordel

wird sich gerne um Ihr Fest kümmern und Sie beraten.

In der Anlage erhalten Sie schon vorab ein paar Anregungen und Gedankenanstöße, was ALLES für ein Fest möglich ist, selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit Ihre kompletten Wünsche zu berücksichtigen.

Vereinbaren Sie Bitte mit uns einen persönlichen Termin
Telefon 08152-96810

Menü 1

Bayerische Kartoffelsuppe
mit Kräutersahne

Spanferkelbraten auf König-Ludwig-Dunkelbiersauce
mit Semmelknödel und bayerischem Kraut

warmer Topfenstrudel auf Vanillesoße

€ 34,50

Menü 2

Herzhafte Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl verfeinert

Schweinefilet im Speckmantel
an CognacrahmsöÙe mit frischem Marktgemüse
und Kartoffelgratin

Zweierlei Mousse auf Beerenragout mit Früchten garniert

€ 37,50

Menü 3

Bayerische Festtagssuppe

Andechser Hof Festtagsteller
mit drei verschiedenen Filets auf Calvadosauce
mit Apfelscheiben, dazu Gemüsebouquet und Röstinchen

Bunter Dessertteller
mit zweierlei Mousse, Eis und frischen Früchten

€ 42,50

Menü 4

Bunter Salat mariniert in leichtem Himbeerdressing
mit gebratenen Austernpilzen
und Speckwürfel

Kresserahmsüppchen mit Creme fraiche

Zanderfilet vom Grill
auf Zitronenschaumsauce mit Gemüsebündchen
und feinen Kräuterkartoffeln

Erdbeersorbet
mit frischen Früchten umlegt

€ 51,50

Menü 5

„Herbst – Winter“

Kürbisschaumsuppe mit Sahne
und Kürbiskernen

Carpaccio von der Entenbrust
mit Orangen-Trauben Vinaigrette und Reiberdatschi

Medaillon vom Hirschkalbsrücken auf Preiselbeersoße
mit gerösteten Waldpilzen, Speckrosenkohl
und hausgemachten Haselnussspätzle

Mandarinen in Grand Mariner eingelegt
dazu Lebkucheneis

€ 56,80

Menü 6

Bayerische Hochzeitssuppe mit dreierlei Nockerl

Rucola – Kirschtomatensalat mit leichtem
Balsamico Dressing, gehobeltem Parmesan und Weißbrot

Kalbslendchen auf buntem Pfefferrahm
frisches Marktgemüse der Saison
und hausgemachten Eierspätzle

Frischer Obstsalat in Amaretto,
dazu Zitronensorbet

€ 57,00

Menü 7

„Frühjahr – Sommer“

Feldsalat in Balsamico Dressing mit Kirschtomaten
dazu gebratene Speckwürfel, Rusticanabrot

Geräuchertes Forellen- und Saiblingsfilet lauwarm serviert,
mit Sahnemeerrettich und Rösti

Waldfruchtsorbet

Trilogie von Rind- Kalb- und Schweinefilet
mit Cognacsauce
weißen und grünen Spargel
sowie Sauce Hollandaise
dazu Kräuterkartoffeln

Erdbeeren mariniert
dazu grüner Pfeffer und Vanilleeis

€ 72,80

Buffet Nr. 1

Vorspeisen:

Südtiroler Schinken, Radi, Radieserl,
Räucherfische „Räucherlachs, Forellenfilet“ mit Sahnemeerrettich
Crevetten Cocktail
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Gurken,
Rohkostsalate
dazu zweierlei Salatdressing

Warme Gerichte:

Krustiger Spanferkelbraten
in König Ludwig Kellerbiersauce
Scheiben von der Kalbshaxe
dazu feine Schwammerlsauce
Knusprig gebratene Ente
Saiblingsfilet gegrillt mit Rieslingsauce

Beilagen:

Bayerisch Kraut
Buntes Saisongemüse
Kartoffel- und Semmelknödel
Kroketten

Dessert:

Bayerische Creme
frischer Obstsalat
Käseplatte mit Obatzda
reich garniert mit Trauben,

dazu reichen wir sortierte Brotauswahl und Butter,

Preis pro Person € 45,50

Wir achten beim Einkauf auf Regionale Lebensmittel sowie
auf Produkte aus Biologischem Anbau.
Fische kommen aus zertifizierten nachhaltigen Zuchtbetrieben.
Die Fleischprodukte kommen ausschließlich von unserem
Metzgereipartner aus Murnau

Buffet Nr. 2

Vorspeisen:

Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Pilze, Schalotten
und Vitello Tonato
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Parmaschinken auf Honigmelone
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten,
Paprika- und Karottensalat,
dazu verschiedenes Dressing

Warme Gerichte:

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
Rinderfiel im Ganzen rosa gebraten dazu pikante Pfeffersauce
Kalbsnuss in Scheiben dazu Rahmsauce
Zanderfilet vom Grill mit Zitronenschaum

Beilagen:

Kartoffelgratin
Semmelknödel
hausgemachte Eierspätzle
Kräuterkartoffeln
Buntes Jahres Gemüse

Dessert:

zweierlei Schokoladenmousse
Strudelvariation mit Vanillesauce
bunte Käseplatte reich garniert dazu Weintrauben,
wir servieren verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person € 55,80

Die Auswahl der Buffets ist ab 25 Personen möglich,
für Änderungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Prosecco

Andechser Hof
Eigenabfüllung
0,75l € 21,00

Weine

Weine führen wir in reicher Auswahl
zwischen
€ 22,00 bis € 38,00

Weine werden nach Ihren Wünschen
bzw.
bei ihrer persönlichen Planung
ausgesucht und zusammengestellt.

Getränke

Entnehmen Sie bitte
aus unserer Aktuellen Getränkekarte

Besondere Hinweise für Ihre Planung

Unsere Räumlichkeiten:

Restaurant	bis 90 Personen
König Ludwig Stüberl	bis 45 Personen
Kultursaal	bis 120 Personen
Hotel-Lobby	bis 50 Personen
Galerie	bis 20 Personen

Menükarten

...in die wir auf Wunsch, Ihren ganz speziellen Text aufnehmen

Preis pro Karte 1,50 €

Hotelzimmer

Gerne reservieren wir Ihnen auch Zimmer in unserem Hotel.

Bitte wenden Sie sich direkt an die Rezeption.

Unsere Komfortzimmer sind ausgestattet mit Bad/WC, Dusche/WC, Fön, TV, Telefon und W-Lan, sowie einer kostenlosen Wasser-, Kaffee- und Tee Ecke.

- 8 Einzelzimmer
- 16 Doppelzimmer
- 1 Appartement

Die Preise auf Anfrage.

Blumenarrangements

- Blumen am See, Gewerbegebiet, Herrsching Tel. 08152-372874
- Le decoration Frau Feyerer, Herrsching-Widdersberg, Tel. 0151 11755881
- Die Manufaktur für Grünes, Moosweg 10, Andechs, Tel. 08152-925450

Festtags Torten

- Konditorei Robert Müller „Himmlisch süß“, Lindenberg 8-10 82343 Söcking – Starnberg Tel.: 08157-998899
- Konditorei Kasprowicz in Pähl

