

Familie Mitterer



ALTSTADT HOTELS

BURGHAUSEN



Altstadthotels GmbH, Familie Mitterer, Stadtplatz 39, 84489 Burghausen
Hotel Post*Gartenhotel Salzach*Hotel Burgblick*Stadtsaal Burghausen*Klostergasthof Raitenhaslach*
Geschäftsführende Gesellschafter: Dipl.-Betriebswirt FH Johanna Mitterer, Christine Christ
HRB 12268, Registergericht Traunstein, Ust.Nr. DE 812802510,
Bankverbindung: VR-meine Raiffeisenbank Altötting-Mühldorf: IBAN: DE40 7106 1009 0005 8491 87, BIC: GENODEF1AOE
Telefon 0049/8677/9650*Fax 08677/965-1111*info@altstadthotels.net*www.altstadthotels.net



Altstadthotels Familie Mitterer GmbH*Stadtplatz 39*84489 Burghausen

Burghausen, 2022

Ihre Feier

Sehr geehrte Gastgeber,

mit den folgenden Seiten erhalten Sie unsere Menüvorschläge mit Getränkeempfehlung und einen Leitfaden für die Vorbereitung eines Festes.

Sie können eines der nachfolgenden Menüs aussuchen.

Alternativ können Sie ein Menü oder eine kleine Karte aus der aktuellen Speisekarte zusammenstellen.

Für die Besprechung aller Wünsche und Einzelheiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie einen Termin unter Tel. +49/8677/9650. Am besten erreichen Sie uns von Montag bis Freitag von 8.00 bis 17.30 Uhr.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre
Johanna Mitterer
Veronika Petermeier
Martina Simonis

Altstadthotels GmbH, Familie Mitterer, Stadtplatz 39, 84489 Burghausen
Hotel Post*Gartenhotel Salzach*Hotel Burgblick*Stadtsaal Burghausen*Klosterghasthof Raitenhaslach*
Geschäftsführende Gesellschafter: Dipl.-Betriebswirt FH Johanna Mitterer, Christine Christ
HRB 12268, Registergericht Traunstein, Ust.Nr. DE 812802510,
Bankverbindung: VR-meine Raiffeisenbank Altötting-Mühldorf: IBAN: DE40 7106 1009 0005 8491 87, BIC: GENODEF1AOE
Telefon 0049/8677/9650*Fax 08677/965-1111*info@altstadthotels.net*www.altstadthotels.net

Aperitifempfang

Kölbl Frizzante	3,50
Hugo	5,60
Aperol Sprizz	5,80
Campari Orange	5,80
Waldbeer-Virgin	3,50

Magentratzerl zum Empfang

Zucchinirollchen mit Frischkäse gefüllt
Mozzarellaspießchen
Tramezzini mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Oliven
Canapée mit Parmaschinken, Honigmelone
Datteln im Speckmantel
12,50



Post Klassik

Mamas Brotsuppe
geröstete Schwarzbrotwürfel und Röstzwiebeln
in kräftiger Rinderbrühe

Krustenbraten vom Jungschwein
Natursoße
Bayerisch Kraut und Semmelknödel

oder
Vegetarisches Emmentalerschnitzel
Preiselbeeren
Steinfellner Salzkartoffeln, Salatgarnitur

Frisch gebackener Streuselkuchen
Vanilleeis und Schlagrahm

23,80

Raitenhaslacher Helles
Biere vom Hofbräuhaus Traunstein nach Wahl
Hausgemachte Waldbeerenlimonade
Adelholzener Mineralwasser
Kölbl Grüner Veltliner
Kölbl Blauer Zweigelt

Familie Mitterer



ALTSTADT HOTELS
BURGH AUSEN

„Himmlisches Bayern“

A g'scheide Pfannakuacha-Supp'n

„Filet Obstbauerntraum“

Filet vom Strohschwein

Calvadosrahmsoße

gebratene Apfelscheibe und grüner Pfeffer

marktfresches Gemüse

überbackene Rahmkartoffeln

oder

Zanderfilet vom Grill

Weißweinsauce vom Kölbl Veltliner

Gebratene Champignons und Zucchini

Limonenreis

Palatschinken mit Marillenmarmelade gefüllt

Vanilleeis

32,50

2021 Himmelreich vom Weingut Kölbl 22,00

2016 Vignole Chianti Classico

23,50

Altstadthotels GmbH, Familie Mitterer, Stadtplatz 39, 84489 Burghausen

Hotel Post*Gartenhotel Salzach*Hotel Burgblick*Stadtsaal Burghausen*Klostergasthof Raitenhaslach*

Geschäftsführende Gesellschafter: Dipl.-Betriebswirt FH Johanna Mitterer, Christine Christ

HRB 12268, Registergericht Traunstein, Ust.Nr. DE 812802510,

Bankverbindung: VR-meine Raiffeisenbank Altötting-Mühldorf: IBAN: DE40 7106 1009 0005 8491 87, BIC: GENODEF1AOE

Telefon 0049/8677/9650*Fax 08677/965-1111*info@altstadthotels.net*www.altstadthotels.net

Leibspeisen zu Erntedank

O´bazda und Breze

Kürbisrahmsuppe mit Ingwer
geröstete Kerne, steirisches Kernöl

Zanderröllchen
Shrimps und Champignons in Weißweinsosse
Dillreis

oder
Bayerische Ente
nach altem Rezept mit Brot, Äpfeln und Kräutern gefüllt
Semmelknödel

Zwetschgenknödel mit Butterbröseln
Vanilleeis

37,50

2021 Gelber Muskateller vom Kölbl	22,50
Traubensaft vom Riesling	Liter 10,00
Raitenhaslacher Helles vom Fass	

Festessen

Gartensalat

gebratene Champignons, frisch gehobelter Parmesan
resch gebratene Speckstreifen
feines hausgemachtes Dressing
Weißbrot

Kräuterrahmsuppe

Filetspitzen vom Weiderind

„Stroganoff“

Champignons, Gurken-, Schinkenstreifen in Sauerrahmsöße
Hausgemachte Eierspätzle

oder

Saiblingsfilet in der Kräuterkruste
Weißweinsöße vom Grünen Veltliner
Gegrilltes Gemüse
Salzkartoffeln

Frisch gebackene Apfelkücherl
in Zimtzucker gewendet
mit Vanilleeis

45,00

Frühling in der Post
April bis Juni

Bayerischer Spargel
Hinterschinken vom Strohschwein
Sauce Hollandaise, Steinfeldner Kartoffeln

Filetspieß vom Strohschwein und Weiderind
Kräuterbutter
Gemüsespieß, gebratene Kartoffelscheiben

oder
Saiblingsfilet vom Grill
Basilikumschaum
Gebratene Zucchini, Tomatenreis

Hausgemachtes Pralinenmousse
Mangopürree, Erdbeeren, Grand Marnier

37,50

2021 Sauvignon Blanc, Kölbl

23,50

Sommer in der Post Juli bis September

Gebratene Pfifferlinge auf Knödel-Carpaccio
Blattsalate und Vinaigrette, Kernöl

Maultaschen in kräftiger Rinderbrühe

"Ochsenfetzen Brauer´sell"
Geschnetzeltes von Rinderlende und Filet
Senf-Zwiebel-Soße
glasierte Gelbe Rüben und Bratkartoffeln

oder
Saiblingsfilet aus dem Klosterweiher
feiner Meerrettichschaum
buntes Linsengemüse
gebratene Kartoffelscheiben

Bayerisch Creme auf Waldbeerenkompott

43,00

2021 Chardonnay Granit vom Kölbl

24,00

Oktober-Fest

Obazda, Griebenschmalz, Brezen

Lachstartare, geräuchertes Forellenfilet, gebratenes Saiblingsfilet
gebackenes Zucchini-Küchlein

Steinpilzrahmsüppchen

Limonensorbet mit Prosecco

Filetsteak vom Angus Rind
grüner Pfeffer und Cognacrahm
glaciierte Babykarotten
Kartoffelrösti

Frisch gebackene Apfelkücherl
Walnuss- und Vanilleeis

69,50

2021 Weinviertel DAC Himmelreich	22,00
2019 Mara Ripasso	32,50

Vorbereitungen und AGB

Tischstellung und Tischordnung

- wie viele Gäste erwarten Sie?
- Wie groß sollen die einzelnen Tafeln sein?
- Freie Platzwahl, Platzierung von Gruppen oder für jeden Gast ein Namenskartchen?

Zeitplan

- Einladungszeitpunkt
- Serviceablauf
- voraussichtliches Ende der Veranstaltung (Sperrstunde 24 Uhr)
normalerweise schließt das Restaurant um 23.00 Uhr

Dekoration

- individuelle Menükarten fertigen wir für Sie kostenlos an.
- Stoffservietten
- Weingläser und fröhlich bunte Wassergläser?
- Gerne bestellen wir Gestecke bei einem Floristen Ihrer Wahl in Ihrem Auftrag zu Ihren Lasten.

Dürfen wir für Ihre Gäste Zimmer im Haus reservieren? Für einen besonderen Anlass vielleicht die Stuck-Suite?

Rechnungsstellung

- Gesamtrechnung
- Abrechnung nach Garantiezahl; Angabe der Garantiezahl 8 Tage vor Veranstaltung
- Anpassung der Garantiezahl bis zu 10% der Gesamtzahl 2 Tage vor Veranstaltung. (wg. Einkauf & Vorbereitung).
- Bei Musik (DJ, Band, etc.) berechnen wir pauschal 30 € für die GEMA-Anmeldung.

Zahlungsbedingungen

- EC-Karte, Banküberweisung, Barzahlung ohne Abzug
- Zahlungsziel 14 Tage nach Erhalt der Rechnung
- Die Höhe des Trinkgeldes liegt in Ihrem Ermessen

Kuchenservice/Haftungsausschluss

- Tellergeld 1,70 € pro Person bei mitgebrachtem Kuchen
- Bei selbst mitgebrachten Lebensmitteln entfällt unsere Haftung.