

*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](mailto:info@altstadthotels.net)\*[www.altstadthotels.net](http://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, die Getränkeliste und einen Leitfaden für die Vorbereitung eines Festes.

Aus der jeweils aktuellen Speisekarte von Hotel Post und Kloostergasthof Raitenhaslach können Sie gerne ein Menü mit mehreren Hauptgängen zur Wahl zusammenstellen. Am liebsten kochen wir Ihnen Ihre Leibspeise!

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

Johanna Mitterer und Christine Christ

Altstadthotels GmbH, Familie Mitterer, Stadtplatz 39, 84489 Burghausen  
Hotel Post\*Gartenhotel Salzach\*Hotel Burgblick\*Stadtsaal Burghausen\*Kloostergasthof 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

*Familie Mitterer*



**ALTSTADT HOTELS**  
BURGH AUSEN

**Aperitifempfang**

**Hugo**

Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Eis

**Aperol Sprizz**

Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Eis

**Lillet**

Lillet, Schweppes Wild Berry, geeiste Waldbeeren

**Unsere gute Hausmarke von Geldermann**

traditionelle Flaschengärung im Champagnerverfahren, Sektkellerei Breisach

0,75l 25,90

**Glas Sekt**

**Sekt Orange**

**Prosecco**

0,75l 22,50

Holunderblütensirup	2cl	1,00
Aperol	2cl	2,00
Lillet	4cl	3,00
Orangensaft	0,2l	2,50
Adelholzener	0,75l	5,80

**Kesselwasser**

Martini und Williamsbirne  
mit Eis und Birne

4cl 5,50

**Campari Orange/Soda**

mit Eis und Orangenscheibe

5cl+ 6,50

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

## Magentratzerl zum Empfang

### Canapées mit

... Frischkäse, Kirschtomaten, Kresse	2,80
... gebratenen Zucchini und geräuchertem Forellenfilet	3,20
... mit Räucherlachs, Meerrettich, Oliven und Charlotten	3,20
... zartem Parmaschinken und Honigmelone	3,20 /Stück

Klosterecken mit Obazda und roten Zwiebeln 2,80 /Stück

Kirschtomaten, Mini Mozzarella, Balsamicocreme, Grissini	3,20
Würzige Hühnchenspieße mit Chilisoße	3,20
Garnelenspießchen in Kräuterbutter gebraten	5,80
Kleine Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat	4,50 /Stück

zum Empfang empfehlen wir 2-3 Teilchen pro Gast



## Aus der Schmankerlküche

### Mamas Brotsuppe

geröstete Schwarzbrotwürfel und Röstzwiebeln  
in kräftiger Rinderbrühe

### Spanferkelrücken nach Braumeister Art

mit dunklem Bier knusprig gebraten  
Apfelblaukraut und  
Kartoffelknödel mit Butterbrösel

oder

### Raitenhaslacher Saiblingsfilet vom Grill

Tagliarini mit Kräuterrahmsöße  
gebratenes Marktgemüse

### Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanillesöße

28,50 €

## „Himmlisches Bayern“

### Hochzeitssuppe

Leber-, Grieß- und Brättnockerl in kräftiger Rinderbrühe

### „Filet Obstbauerntraum“

Filet vom Strohschwein

Calvadosrahmsoupe

gebratene Apfelscheibe und grüner Pfeffer

marktfresches Gemüse

überbackene Rahmkartoffeln

oder

### Frisches Raitenhaslacher Saiblingsfilet

in Mandelbutter gebraten

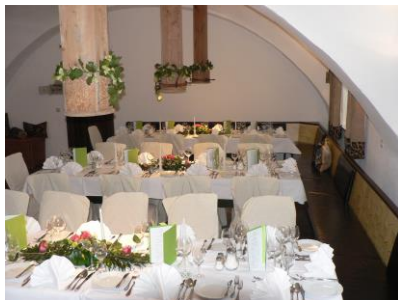
frisches Gemüse der Saison

Salzkartoffeln

### Duett von schwarzem & weißem Schokoladenmousse

mit frischen Früchten

31,00 €



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

*Familie Mitterer*



**ALTSTADT HOTELS**  
BURGHUSEN

## Feiertagsbuffet

zum Auftakt servieren wir eine  
**feine Gemüserahmsuppe nach Saison**  
(Kartoffelsuppe, Kürbisrahmsuppe, Spargelcremesuppe etc.)

### Salatbuffet

Kartoffelsalat mit Röstzwiebeln  
Krautsalat mit Speck, Sauerrahm Joghurt Dressing, Balsamico und Olivenöl  
kunterbunter Blattsalat  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
frisch geriebene Gelbe Rüben  
Gurkensalat mit Dill  
Obazda mit roten Zwiebeln  
Brezen, Brot und Butter

### Warmes Buffet

Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat, Bratkartoffeln  
Saftiges Wammerl vom Schweinebauch mit dunklem Bier knusprig gebraten  
Kalbsbrust nach altem Rezept gefüllt und im Ganzen gebraten  
Surbraten, Meerrettich und Senf, Kümmelbiersoße  
Blaukraut, Bayerisch Kraut  
Semmelknödel, rohgeriebene Kartoffelknödel

### Dessertbuffet

Kaiserschmarrn und Apfelmus  
Bayerisch Creme mit frischem Obst  
Pralinenmus  
Millirahmstrudel und Vanillesoße  
Schlagrahm

39,50 €

*Familie Mitterer*



**ALTSTADT HOTELS**  
BURGHUSEN

## Leibspeisen zu Erntedank

O<sup>3</sup>bazda und Brezenständer

### **Kürbisrahmsuppe mit Ingwer**

geröstete Kerne, steirisches Kernöl

### **Warmes Buffet**

Rehragout aus der hiesigen Jagd

Preiselbeeren

Bayerische Ente

nach altem Rezept mit Brot, Äpfeln und Kräutern gefüllt und gebraten

Gänsekeulen

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten

Knusprig gebratene Schweinshaxe „Braumeisterart“

Surbraten

Zarter Tafelspitz mit Wurzelgemüse im Sud, frisch geriebener Meerrettich

Natursoße

Apfelblaukraut

gebräunte Petersilienkartoffeln

hausgemachte Spätzle

kleine Kartoffelknödel und Semmelknödel

### **Nachspeisenbuffet**

Eisguglhupf Vanille

warme Zwetschgenröster

Kaiserschmarrn und Apfelmus

Apfelkücherl in Zimtucker gewendet

Zwetschgenknödel mit Butterbrösel

Bayerisch Creme Vanill`

39,50 €

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“

### Salate der Saison

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

### Kräuterrahmsuppe

### Rumpsteak vom freilaufenden Weiderind

nach Wunsch gebraten  
Sauce Bernaise  
Prinzessbohnen im Speckmantel  
Bratkartoffeln

oder

### Saiblingsfilet vom Grill

mit einer Kräuterkruste überbacken  
auf einer Soße vom Grünen Veltliner  
marktfrisches Gemüse  
Salzkartoffeln

### Frisch gebackene Apfelkücherl

in Zimtzucker gewendet  
mit Vanilleeis

46,00 €

## Sommernachtstraum

### „Spargel und Räucherlachs“

gebratener weißer- und grüner Spargel, geräucherter Lachs  
Senf-Dill-Soße, Hollandaise  
Salatsträußchen  
Steinofenbaguette

### Tomatenconsomée mit Pistaziennockerl

#### Filet vom Strohschwein

mit Oliven-Kräuterkruste  
Cognacschaum  
allerlei frisches Gemüse, Zucchiniküchlein

oder

#### Saiblingsfilet vom Grill

auf Basilikumschaum angerichtet  
sautierte Kirschtomaten, buntes Sommergemüse  
zweierlei Butterreis

#### Halbgefrorenes Schokoladenmousse

auf Mangospiegel mit frischen Früchten umlegt

45,00 €

## Feines aus der Region

**Carpaccio vom Brezenknödel mit gebratenen Pfifferlingen**  
gestoßener Pfeffer, Salatbouquet mit Vinaigrette und Steirisches Kürbiskernöl

### **Brätstrudelsuppe**

Strudelschnecken in kräftiger Rinderbrühe

### **"Ochsenfetzen Brauerg´sell"**

Geschnetzeltes von der Rinderlende  
in Senf-Zwiebel-Soße  
glasierte Gelbe Rüben und Bratkartoffeln

oder

### **Saiblingsfilet aus dem Klosterweiher**

feiner Meerrettichschaum  
buntes Linsengemüse  
gebratene Kartoffelscheiben

### **Süßes Trio**

Crème Brulée mit braunem Zucker überkrustet  
Törtchen mit Käsesahnecreme und frischen Beeren  
Walnusseis und Eispraline

49,00 €

*Familie Mitterer*



**ALTSTADT HOTELS**  
BURGHUSEN

## Festmenü zu Erntedank

### Gedeck

Obazda, Griebenschmalz, Landbutter  
kleine Brezen und Laiberl

### Hausgebeizter Hirschschenkel

und glacierte Honigmaronen  
Reiberdatschi und Preiselbeersahne

### Steinpilzrahmsüppchen

### lauwarmes, frisch geräuchertes Saiblingsfilet

Sahnemeerrettich und Charlotten

### Zitronensorbet

mit Wodka oder Prosecco

### Filetsteak vom Angus Rind

grüner Pfeffer  
Cognacjus  
und Bratkartoffeln

### Palatschinken mit Vanilleeis gefüllt

karamellisierte Orangenfilets mit Grand Marnier

69,50 € pro Person

*Familie Mitterer*



**ALTSTADT HOTELS**  
BURGH AUSEN

Für nach 22.00 Uhr

**Internationale Käseauswahl**

auf Platten angerichtet ans Buffet  
mit Birnen, Trauben, Äpfel und Feigensenf  
Brotauswahl + Landbutter  
à 9,80

**Prälatenbrotzeit**

Brotzeiteller mit Korianderspeck, kalter Braten vom Strohschwein, Niederbayerisches  
Geräuchertes, Obazda, frisch geriebener Meerrettich, Fassgurke, Brot und Butter  
13,50 €



## **ALTSTADT HOTELS** BURGHAUSEN

### **Vorbereitungen für ein gelungenes Fest/ AGB**

#### ***Tischstellung und Tischordnung***

- wie viele Gäste erwarten Sie?
- welche Tischstellung ist geeignet? Hufeisen, doppelte Tafel, einzelne Tische, etc.
- Freie Platzwahl, Platzierung von Gruppen oder für jeden Gast ein Namenskärtchen?

#### ***Zeitplan***

- Einlass
- Einladungszeitpunkt
- Serviceablauf
- voraussichtliches Ende der Veranstaltung

#### ***Dekoration***

- In welcher Farbe sollen wir dekorieren? Menükarten, Servietten, Kerzen, Tischbänder, Gestecke sollen aufeinander abgestimmt werden. Gerne bestellen wir Gestecke bei einem Floristen Ihrer Wahl in Ihrem Auftrag zu Ihren Lasten. Wir machen Ihnen gerne ein Angebot.
- Serviettenformen
- Sollen wir Wein- und Wassergläser eindecken?
- Menükarten 2,50 €

#### ***Reservierung von Veranstaltungsräumen und Gästezimmern – ist alles reserviert?!***

#### ***Rechnungsstellung***

- Gehen alle Speisen und Getränke auf Ihre Rechnung oder zahlen die Gäste selbst?
- Sofern nichts anderes vereinbart ist, so kassieren wir Rauchwaren, Schnäpse, Flaschenweine und Champagner bei den Gästen, die diese Extras bestellen.
- Abrechnung nach Garantiezahl; Angabe der Garantiezahl 8 Tage vor Veranstaltung
- Letzte Änderungen der Garantiezahl bis zu 10% der Gesamtzahl am Vormittag 2 Tage vor Veranstaltung. (wg. Einkauf & Vorbereitung).
- Veranstaltungsende ist grundsätzlich 24.00 Uhr.  
Wünsche auf Verlängerung der Sperrstunde können besprochen werden.
- Bei Veranstaltungen auf der Burg erhebt die Schlösser- und Seenverwaltung einen Verwaltungskostenzuschlag von 10 % auf Speisen- und Getränkepreise

#### ***Zahlungsbedingungen***

- Zahlung per Banküberweisung oder bar ohne Abzug, Kreditkarten
- Zahlungsziel 14 Tage nach Erhalt der Rechnung
- Mietverträge mit Stadt oder Schlösser- und Seenverwaltung gehen Ihnen direkt zu und sind an den jeweiligen Vermieter zu zahlen
- Die Höhe des Trinkgeldes liegt natürlich in Ihrem Ermessen

#### ***Haftungsausschluss***

- Bei selbst mitgebrachten Lebensmitteln entfällt unsere Haftung.