

# *Herzlich Willkommen*



ZUM LANDUNGSSTEG 1  
D-82211 HERRSCHING/AMMERSEE

Phone+49-(0)8152-96810 Telefax +49-(0)8152-968144  
E-mail: [info@andechser-hof.de](mailto:info@andechser-hof.de) Website: [www.andechser-hof.de](http://www.andechser-hof.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  
„Hochzeit, 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

€ 28,50

**Menü 2**

Herzhafte Kürbiscremesuppe  
mit Kürbiskernöl verfeinert

\*\*\*\*\*

Schweinefilet im Speckmantel  
an CognacrahmsöÙe mit frischem Marktgemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Zweierlei Mousse auf Beerenragout mit Früchten garniert

€ 32,50

**Menü 3**

Bayerische Festtagssuppe

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Dessertbuffet

€ 35,50

#### **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

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Amaretto – Parfait  
mit frischen Früchten umlegt

€ 42,50

#### **Menü 5**

##### **„Herbst – Winter“**

Kürbisschaumsuppe mit Sahne  
und Kürbiskernen

\*\*\*\*\*

Carpaccio von der Entenbrust  
mit Orangen-Trauben Vinaigrette und Reiberdatschi

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Mandarinen in Grand Marnier eingelegt  
dazu Lebkucheneis

€ 44,80

### **Menü 6**

Bayerische Hochzeitssuppe mit dreierlei Nockerl

\*\*\*\*\*

Ruccola – 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

€ 46,00

### **Menü 7**

Hausgebeizter Räucherlachs  
mit Honig – Senf - Dip und Reiberdatschi

\*\*\*\*\*

Tomatenessenz mit Basilikumnockerl

\*\*\*\*\*

Trilogie von Rind- Kalb- und Schweinefilet  
auf Waldpilzrahmsoße mit buntem Gemüse  
Kroketten

\*\*\*\*\*

Bunter Dessertteller  
mit zweierlei Mousse, Eis und frischen Früchten

€ 47,80

**Menü 8**  
**„Frühjahr – Sommer“**

Feldsalat in Balsamico Dressing mit Kirschtomaten  
dazu gebratene Speckwürfel, Rusticanabrot

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Waldfruchtsorbet

\*\*\*\*\*

Kalbsmedaillons vom Grill,  
weißen und grünen Spargel  
mit Cognacsauce sowie Sauce Hollandaise  
dazu Kräuterkartoffeln

\*\*\*\*\*

Erdbeeren mariniert  
dazu grüner Pfeffer und Vanilleeis  
€ 49,80

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. 1

### **Vorspeisen:**

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

### **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  
Kartoffelplatzerl

### **Dessert:**

Bayerische Creme  
frischer Obstsalat  
Käseplatte mit Obatzda und Emmentaler  
reich garniert mit Trauben,  
dazu reichen wir sortierte Brotauswahl und Butter,  
sowie Salzgebäck

Preis pro Person € 35,50

## Buffet Nr. 2

### **Vorspeisen:**

Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Pilze, Schalotten  
und Vitello Tonato  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken auf Honigmelone  
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße  
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten,  
Rote Beete, 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  
Butterreis  
Buntes Jahres Gemüse

### **Dessert:**

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

Preis pro Person € 42,80

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



## **Prosecco**

Andechser Hof  
Eigenabfüllung  
0,75l € 19,00

## **Weine**

Weine führen wir in reicher Auswahl  
zwischen  
€ 19,00 bis € 32,00

Weine werden nach Ihren Wünschen  
bzw.  
beim Probeessen  
ausgesucht und zusammengestellt.

## **Getränke**

Entnehmen Sie Bitte aus unserer Aktuellen Getränkekarte

## Besondere Hinweise für Ihre Planung

Unsere Räumlichkeiten

Restaurant	bis 120 Personen
König Ludwig Stüberl	bis 50 Personen
Kultursaal	bis 180 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 €

## Brautentführung

Dafür haben wir verschiedene Nebenräume.

Korkgeld

Wein und Sekt können Sie selber mitbringen, wir berechnen Korkgeld, Preis nach Absprache.

## 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 Teeecke.

- 7 Einzelzimmer
- 17 Doppelzimmer
- 1 Appartement

Die Preise auf Anfrage.

## Blumenarrangements

- Blumen am See, Gewerbegebiet, Herrsching Tel. 08152-372874
- Le decoation Frau Feyrer, Gewerbegebiet, Herrsching Tel. 08152-1081

## Fotografen

- Creativ Studio Frau Claudia Feyrer-Körner Tel.: 08152 6565 [info@creativstudio.e](mailto:info@creativstudio.e)
- Fotostudio Jobst Klose Tel. 0171-8545671
- Rebhaa Volker Fotograf Tel. 08152-397863

## Kinder-Event auf der Hochzeit

- Muckids-Service für Kinder in München und am Ammersee  
Ricarda Bitzer Tel. 089-62009780, [www.muckids.de](http://www.muckids.de)
- Piccolinos Kinderwelt, Kasperltheater Gröbenzell 08142-7679  
o. 0172-8283902, [piccolinoskinderwelt@vodafone.de](mailto:piccolinoskinderwelt@vodafone.de)

## Hochzeitstorten

- Konditorei Robert Müller „Himmlisch süß“ Lindenberg 8-10 82343 Söcking – Starnberg Tel.: 08157-998899
- Konditorei Granich, Seestr. 41, Herrsching Tel.: 08152-3578
- Konditorei Wiedemann, Fürstenfeldbruck Tel.: 08141-12250

In der Hochzeitskutsche unterwegs in der Ammersee-Region

Wenn Sie am Ammersee heiraten und als Brautpaar gerne mit der romantischen Hochzeitskutsche fahren wollen, haben Sie die Wahl: in der geschmückten einspännigen Kutsche oder auch sechsspännig bringt Sie der **Kutscher Andreas Nemitz** zur Kirche und zum Ort Ihrer Feier.

Für Hochzeiten bietet er den klassischen Mylord mit Halbverdeck, den Landauer, eine weiße Kutsche vom Typ Victoria (Halbverdeck) oder Coupé (geschlossen), 2-, 4- oder 6-spännig an.

Informationen: **Andreas Nemitz**, Pähl, Tel. +49 (0) 8808 386

## Wichtige Adressen für die Trauung

- Kirchen: Kath. Pfarramt Herrsching St. Nikolaus Tel. 08152-1303
- Evangelisches Pfarramt Herrsching Tel. 08152-1384
- Kath. Pfarrkirchen-Stiftung St. Johannes-Baptist, Breitbrunn Tel. 08152-8728
- Klosterkirche Andechs Tel. 08152-376-0, Fax 08152-376-143
- Erzabtei St. Ottilien Tel. 08193-71-0, Fax 08193-71-332
- Standesämter: Standesamt Herrsching Frau Sterl, Tel. 08152-37455, Fax: 08152-5218
- Kurparkschlösschen Herrsching über Gemeinde Herrsching

## Künstler

Sie suchen noch die passende Musik oder Künstler für Ihr Programm? Wir stellen Ihnen gerne Adressen von Musikgruppen und Alleinunterhaltern zur Verfügung.

- Münchner G'schichten Party Power Live Music, Tel. 08123-2960, [www.muenchner-gschichten.de](http://www.muenchner-gschichten.de)
- Soul Chicken, 13 köpfige Band die fetzigen Soul im Stil der Blues Brothers spielt, Tel.089-8597518, [www.soulchicken.de](http://www.soulchicken.de)
- Munich Nightlife, dezente Dinnermusik, Swing Standards, Oldies, Tel. 08105-276774
- Blaskapelle Unterbrunn 089-8502532
- vom Duo bis zum, Quintett „Art & Storm“ Tel.: 089 123 594-26 [info@artandstorm.de](mailto:info@artandstorm.de)
- Duo-4 Mann M. Fasiloglu Tel. 089-849260
- DJ Marc Schmuck ( auch Zauberer, Moderator, Kinderanimatuer) unter 0179-3957688
- „Die 3 Z´widern“ Hans Schuster Tengling / Igelsbach 20, 08687-415
- Stub'n Musi Frau Tauber Herrsching Tel. 08152-304775
- Dj Music4Party Tel.: 0800-8575677 oder [info@music4party.de](mailto:info@music4party.de)
- DJ's – Livebands Tel. 01788575677 oder [info@wedding-music.de](mailto:info@wedding-music.de)
- [www.honeymoments.de](http://www.honeymoments.de)