



HOTEL **Suber** GASTHOF



Gepflegte Gastlichkeit vor den Toren Münchens

*Der richtige Rahmen für Ihre
Veranstaltung oder Familienfeier*

Menümappe



Oberndorf bei Ebersberg

Hotel-Gasthof Huber GmbH

Oberndorf 11 · 85560 Ebersberg

Tel.: +49 (08092) 867-0

Fax: +49 (08092) 867-410

info@hotel-gasthof-huber.de

www.hotel-gasthof-huber.de

Geschäftsleitung

Elisabeth Kerschbaumer

Handelsregister München HRB 119798

USt-ID.: DE: 192884126

Bankverbindung

Raiffeisen-Volksbank Ebersberg

BLZ: 701 69450 Kto.-Nr.: 2677725

IBAN: DE92701694500002677725

BIC: GENODEF1ASG

Inhalt

<i>Inhalt</i>	3
<i>Anfahrt</i>	4
<i>Ihre Feier</i>	4
<i>Unsere Räumlichkeiten</i>	6
<i>Zum Empfang oder als Aperitif</i>	6
<i>Kleine Auswahl an Snacks zum Empfang</i>	8
<i>Menüauswahl</i>	9
<i>Menü I</i>	9
<i>Menü II</i>	10
<i>Menü III</i>	11
<i>Menü IV</i>	12
<i>Weitere Speisenauswahl</i>	13
<i>... Gerichte zur eigenen Zusammenstellung</i>	13
<i>Vorspeisen</i>	13
<i>Suppen</i>	13
.....	13
<i>Hauptgerichte</i>	14
<i>Nachtisch</i>	15
<i>Bayerisches Buffet (ab 25 Personen)</i>	15
<i>Unsere Digestif Empfehlung</i>	17
<i>Unsere Weißweine 0,75 l</i>	17
<i>Unser Roséwein 0,75l</i>	19
<i>Unsere Rotweine 0,75 l</i>	19
<i>Oft gestellte Fragen</i>	20

Anfahrt



*Das Landhotel vor den Toren Münchens
mit großzügigen Parkplätzen.
Bayerische Tradition und Herzlichkeit
werden bei uns groß geschrieben.*

*Küche und Service machen Ihre
Veranstaltung zum Erlebnis.*

*Gerne beraten wir Sie in allen Fragen zu
Räumlichkeiten, Speisenfolge, Getränkeauswahl und
stehen Ihnen für Ihre Wünsche jederzeit zur Verfügung.*

Ihre Feier

Liebe Gäste,

feiern Sie im Hotel-Gasthof Huber!

Wir unterstützen Sie mit bester Betreuung und einem herzlichem Service damit Ihr Fest zu einem Erlebnis wird. Alles was Sie dazu wissen müssen haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten zusammengestellt.

Sollten noch Fragen offen bleiben, stehen wir Ihnen jederzeit und sehr gerne mit unserer Erfahrung zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder eine E-Mail für einen Termin zur persönlichen Beratung.

Ihr Team vom Hotel-Gasthof Huber



*Elisabeth Kerschbaumer
Geschäftsführerin*

Unsere Räumlichkeiten

Je nach veranschlagter Personenzahl beraten wir Sie hinsichtlich der optimalen Tischanordnung, dem besten Platz für Musik, Tanzfläche usw.



Zum Empfang oder als Aperitif

Zur Begrüßung unserer Gäste bieten wir
Ihnen verschiedene Aperitifs an:

Hacker Pschorr Pils vom Fass 0,2 l..... 2,50 €

Aperol Sprizz 0,2 l 5,20 €

Glas Hugo 0,2 l..... 5,20 €

Preiseelbeer Sprizz 0,2 l 5,40 €

„Hausmarke“ Sekt Hohenlinden

Flasche 0,75 l 21,90 €

„Prosecco Triviso“ IGT Fruchtig und frisch

Flasche 0,75 l 21,90 €

„Bellini“ Prosecco di congelino Frizzante mit Saft von weißen Pfirsichen

Flasche 0,75 l 23,00 €

Prosecco Aperol 0,7 l 24,50 €

Prosecco Holunder 0,7 l 24,50 €



Champagner

“Veuve Cliquot“ Brut

Flasche 0,75 l 89,00 €

„Moët & Chandon“ Brut imperial

Flasche 0,75 l 79,00 €

wahlweise mit:

Orangensaft 0,33l 2,80 €

Kirschsaff 0,2l 2,30 €

Kleine Auswahl an Snacks zum Empfang

Bayerische Handbrotzeit:

Ofenfrische Brez'n	1,20 €
Radi, Radieserl und Schnittlauchbrot	3,80 €
„Biergartenteller“ Radi, Radieserl, Obazda, Geräuchertes, Miesbacher Käse und a Dicke mit Schnittlauchbrot	7,80 €

Cocktailschnitten mit:

Frisch angemachtem Tatar mit Zwiebeln und Kapern garniert	3,50 €
Rosa gebratenem Roastbeef auf Remouladenbaguette	3,50 €
Hausgemachtem Lachs-Tatar mit gekochtem Ei garniert	3,50 €
Geräuchertem Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Zitronenscheibe	3,50 €
Bayerischem Bauerngeräuchertem auf Schwarzbrot mit Gurke und Tomate	3,50 €
Gervaiscreme mit Schnittlauch auf Vollkornbrot	2,50 €

Fingerfood:

Kleine Melonenschiffchen mit Parmaschinken	3,00 €
Kleiner Mozzarellaspieß mit Cocktailtomate	3,00 €
Kleine Fleischbällchen am Spieß mit Salatgurke und Kirschtomate garniert	4,00 €

Menüauswahl

Menü I



„Oberndorfer Festtagsuppe“
*Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Lebernockerl,
Bratnockerl mit Gemüsestreifen*

Portion von Ente und Spanferkel knusprig gebraten
mit zweierlei Knödel und Blaukraut

oder

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln

oder

Chiemseezander in Zitronenbutter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten

„Bunte Dessertvariation“
*Bayerisch Creme, Mousse au chocolat,
Rote Grütze, Walnusseis, Eierlikör und frische Früchte*

30,50 €

Menü II



Feldsalat mit Balsamicodressing
mit Speckkrusterl und gerösteten Weißbrotwürfeln

Kalbsrahmbraten vom bayerischen Milchkalb
mit hausgemachten Butterspätzle

oder

Gegrillte Schweinelende
mit Pfefferrahmsoße, Rösti und Buttergemüse

oder

Duett vom Zander- und Lachsforellenfilet
mit Rieslingsoße auf Blattspinat
dazu Petersilienkartoffeln

Hausgemachtes Joghurtmousse
auf Beerenragout

32,90 €

Menü III



Grießnockerlsuppe
mit Gemüsestreifen

„Hochrippe“ vom bayerischen Mastochsen
„zart rosa“ am Stück gebraten, (oder als Steak) auf Pfefferrahmsoße
mit Kartoffelrösti und Speckbohnen

oder

Gegrillte Kalbsmedaillons
mit in Speck gerösteten Austernpilzen
und Gratinkartoffeln

oder

Gebratenes Bachsaiblings-Filet „Müllerin Art“
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln
und Blattsalaten mit Hausdressing

Hausgemachte Bayerisch Creme
mit Himbeermark

34,90 €

Menü IV



Rinderkraftbrühe
mit Markklöschen und Gemüsestreifen

Maispouardenbrust
auf Ratatouillegemüse mit Rösti

oder

G`sottener Tafelspitz
mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln

oder

Gegrilltes Lachssteak
auf Riesling-Tagliatelle mit buntem Gemüse

Hausgemachte Palatschinken
mit Vanilleeis gefüllt, dazu Schokoladensoße

32,90 €

Weitere Speisenauswahl

... Gerichte zur eigenen Zusammenstellung

Vorspeisen

„Italienische Vorspeisenvariation“

in Olivenöl gegrillte Auberginen, Zucchini und Schafskäse, gebackene Champignons und Oliven, dazu Weißbrot, kleine Portion: 6,50 €
große Portion 8,50 €

Wacholdergeräuchertes Saiblingsfilet

auf Blattsalaten mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich kleine Portion.....7,90 €
große Portion 9,90 €

„Räucherfischteller“

aus norwegischem Lachs, Forellenfilet und Aal, dazu Kartoffelrösti und Schnittlauchcreme, kleine Portion 9,90 €
große Portion 12,90 €

„Carpaccio“

vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan 11,90 €

Suppen

Hausgemachte Pfannkuchensuppe 3,50 €

Bayerische Speckknödelsuppe 3,90 €

Kräuterrahmsuppe mit Croutons 3,80 €

Gemüserahmsuppe mit Sahnehäubchen 3,80 €

Tomatencremesuppe

mit Sahnehäubchen und Croutons 3,90 €

Kürbiscremesuppe mit Kernöl u. Kürbiskernen (im Herbst) 3,90 €

„Wildcappuccino“

feine Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne 4,20 €

Kartoffelrahmsuppe..... 3,90 €



Hauptgerichte

Knusprig gebratenes Spanferkel

mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat 15,50 €

Portion von der bayerischen Bauernente

mit Blaukraut und Kartoffelknödel..... 16,90 €

Entenbrust zartrosa gebraten

mit Orangenjus, Rösti und Mandelbroccoli.....16,90 €

Ofenfrische Kalbshax´n

mit kleinem Semmel- und Kartoffelknödel und bunten Blattsalaten 15,90 €

Gespickter Rehschlegel

in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeerbirne,
hausgemachten Spätzle und Speckrosenkohl 16,90 €

Hirschkalbsschlegel

mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut 16,90 €

Bayerischer „Krustenbraten“

vom Schweinswammerl in Dunkelbiersauce mit zweierlei Knödel und
Speckkrautsalat 12,90 €

Schweinefilet „Pfefferrahmsauce“

mit Rösti und buntem Salatteller15,90 €

„Piccata Milanese“

kleine Kalbsschnitzel in Parmesan-Eihülle gebraten
auf Spaghetti mit Tomatensauce 16,50 €

Verschiedene Medaillons vom Grill

auf Rahmschwammerl mit Buttergemüse und hausgemachten Spätzle 15,90 €

Nachtisch

3 Stück Apfelkücherl im Bierteig gebacken

mit Vanilleeis und eingelegten Pflaumen 5,50 €

2 Stück Quarknockerl in Butterbrösel gewendet

mit Aprikosenmark 6,50 €

2 Marillenknödel in gerösteten Butterbrösel gewendet

mit Vanilleeis und Zwetschgenröster..... 6,50 €

Apfelstrudel

mit Vanillesoße oder Vanilleeis und Sahne..... 5,90 €

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus 8,50 €

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren 5,90 €

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis..... 4,80 €



Bayerisches Buffet (ab 25 Personen)

Brotkorb

**Bauernbrot, ofenfrische Brez'n,
Laiberl und Vischgerl**

Suppe

**Grießnockerlsuppe
mit Gemüsestreifen**

Kalte Gerichte

**Matjesfilet
in Sauerrahmdressing mit Äpfeln
und Zwiebeln**

**Fischplatte
mit Räucherlachs und
geräuchertes Forellenfilet**

**Bayerisches Brotzeitbrett`l
mit Bauerngeräuchertem und
Meerrettich, kaltem Schweinsbraten,
kaltem Fleischpflanzerl und kleinem
Wiener Schnitzel**

**Rosa gebratenes Roastbeef
und Remouladensoße**

Warme Gerichte

Knuspriges Spanferkel

Bayerische Bauernenten

**Duett von Bachsaiblings.- und
Zanderfilet in Zitronenbutter
gebraten oder mit Rieslingsoße**

oder

**Knusprige Schweinshax'n
und
ofenfrische Kalbshax'n**

Beilagen

Blaukraut, Sauerkraut,

Petersilienkartoffeln,

zweierlei Knödel

**Bunte Salatauswahl
Kartoffelsalat, bunte Blattsalate
Tomaten-, Gurken- und Karottensalat
dazu Balsamico- und Joghurtdressing**

Käse

**Bayerische Käseauswahl
mit Obazda**

Desserts

**Bayrisch Creme,
Mousse au chocolat,
Rote Grütze,
bunter Fruchtsalat
dazu Himbeermark,
Vanillesoße**

Buffetpreis pro Person

45,00 €

Unsere Digestif Empfehlung



... und zum Abschluß empfehlen wir Ihnen den

Italienischen Kräuterlikör

Ramazotti 42%vol. mit Zitrone und Eis

4 cl 4,90 €



- Fernet Branca**
42%vol, 2cl..... 2,80 €
- Averna mit Zitrone und Eis**
32%vol, 2 cl..... 3,90 €
- Asbach Uralt**
38%vol, 2cl 2,90 €
- Whiskey Jack Daniels**
40%vol, 2cl..... 3,90 €
- Stettner Williams Christ Birne**
38%vol, 2cl..... 2,80 €
- Bodensee Obstler**
38%vol, 2cl..... 2,80 €

SLYRS

Spitzen-Whisky vom Schliersee

- Bavarian Single Malt Whisky 43%vol, 2cl..... 5,50 €
- Whisky Liqueur 30%vol, 2cl..... 4,90 €

Unsere Grappa Spezialitäten

- Le Diciotto Lune 41%vol, 2cl 4,20 €
- La Trentina „Traditionale“ 41%vol, 2cl 4,20 €



Unsere besondere Empfehlung:

Fruchtige, ausgeprägte Aromen, harmonisch, würzig, mit einer angenehmen leichten Süße. Hergestellt nach traditionellem Fassbind-Hausrezept. Diese Brände sind 18 Monate im Fass gereift.

Fassbind
Original schwyzer
Williamsbirne
Fassbind Vieille Poire
40%Vol. 2cl 5,50 €

Fassbind
Original schwyzer
Pflaume
Fassbind Vieille Prune
40%Vol. 2cl 5,50 €

Unsere Weißweine 0,75 l



Maximiner Klosterlay Riesling

Kabinett, trocken, feine Säure und dezentes Aroma

Erz. Abf. Weingut Lorenz-Detzemer

Mosel/Deutschland 19,80 €

Grauer Burgunder TD

Bischoffinger Vulkanfelsen, QbA

Fruchtig, elegant, apart und samtig im Bouquet,
feine Herbe

Kaiserstuhl/Deutschland 18,00 €

Weißer Burgunder

Bischoffinger Vulkanfelsen

Qualitätswein, halbtrocken, fruchtig, elegant

Baden/Deutschland 18,00 €

Grüner Veltliner Selection

ein fruchtiger, pfeffriger Wein

Erz. Abf. Kellermeisterei Hummel

Kremstal/Österreich 18,00 €

Cabert Pinot Grigio D.O.C.

trocken, fruchtig, harmonisch

Grave de Friuli Erz. Abf. Cabert

Friaul/Italien 19,90 €

Lugana D.O.C.

leuchtende strohgelbe Farbe, kräftige Struktur,
delikater Duft und erlesene Aromen, trocken, leicht herb

Erz. Abf. Cabert

Lombardei Venezien/Italien 19,90 €

2016 Silvaner

Gutswein, trocken, Hans Wirsching

Franken/Deutschland 16,90 €

2016 Silvaner „Alte Reben“

Gutswein, trocken, Hans Wirsching

Franken/Deutschland 29,00 €

2016 Scheurebe

Gutswein, trocken, Hans Wirsching

Franken/Deutschland 22,90 €

Unser Roséwein 0,75l

Oberrotweiler Käsleberg

Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken,
Q.W. Kaiserstuhl,
Baden/Deutschland 18,50 €

Unsere Rotweine 0,75 l



Zweigelt

Rubinrot, harmonisch, samtig und leicht
Erz. Abf. Kellermeisterei Hummel
Kremstal/ Österreich 18,50 €

Bardolino classico DOC

helle rubinrote Farbe, delikate wohlriechende Blume;
trocken, weich, ausgewogen und zart
Erz. Abf. Lenotti Badolino
Gardasee Venezien /Italien 18,50 €

Raudii Corvina Merlot, IGT

Vollmundig, würziges Bukett,
im Geschmack mild, abgerundet
Venetien/Italien 22,00 €

Montepulciano d'Abruzzo, DOC

Intensiv, rubinrot, typische Noten von reifen Pflaumen und
Lakritze, 11 Monate im Eichen-Holzfass gereift
Erz. Abf. Jorio
Abruzzen/Italien 24,00 €

Rondos

Cuvee, trocken, voll im Geschmack,
feines Bukett, fruchtige Aromen
Erz. Abf. Hans Wirsching Weingut Iphofen
Franken/Deutschland 22,90 €

Oft gestellte Fragen

- 1. Warum der Gasthof Huber?**
Weil Ihre Familien- oder Firmenfeier etwas Einmaliges sein soll! Wir werden alles tun, um Ihnen eine unvergessliche Feier zu bieten. Sie bekommen individuelle Beratung, persönlichen und professionellen Service und beste Qualität. Genießen Sie Ihre Feier in der wunderschönen Ebrachstube, im Wintergarten mit Blick über das Ebrachtal, im Erker oder in der Josefistube. Beginnen Sie Ihr Fest mit einem erfrischenden Aperitif-vielleicht unter dem großen Kastanienbaum vor unserem Haus oder auf der Sonnenterrasse mit Blick über das Ebrachtal.
- 2. Wann muss ich reservieren?**
Sobald Sie sicher sind, wann Sie feiern wollen und welchen Raum wir für Sie reservieren dürfen. Gerne gewähren wir Ihnen auf Ihren Wunschtermin eine Option von 2 bis 4 Wochen.
- 3. Wie viele Zimmer haben Sie?**
Wir bieten Ihnen 48 liebevoll eingerichtete Gästezimmer, davon 33 Doppel-/Twin-Zimmer und 6 Einzelzimmer. Weitere 6 Familienzimmer für 3 Personen, - sowie 3 Familienzimmerzimmer für 4 Personen.
- 4. Wann dürfen die Gäste anreisen bzw. sollten Sie abreisen?**
*Die Anreise ist möglich ab 14:00 Uhr.
Die Abreise erfolgt bis 11:00 Uhr*
- 5. Kann man gemeinsam frühstücken?**
Natürlich! In unserer Ebrach- oder Josefistube von 7:00 – 10:00 Uhr. Gerne können auch Gäste von außerhalb (nach Voranmeldung) zum Frühstück kommen.
- 6. Wie lange darf man feiern?**
Wir haben offiziell bis 24 Uhr geöffnet. (Nach 24 Uhr berechnen wir für den Raum eine Bereitstellungs-Pauschale von 150,00 € pro Stunde). Ansonsten endet die Feier um 24 Uhr. Ab 24 Uhr sind die Terrassentüren und Fenster geschlossen zu halten und die Musik auf Raumlautstärke zurück zu drehen.
- 7. Haben Sie eine Musikempfehlung für uns?**
Ja! Eine Liste mit unserer Empfehlung erhalten Sie bei garantierter Buchung Ihrer Feier. Wir empfehlen nicht allzu lange mit dieser Planung zu warten, da eine gute Musik schnell ausgebucht ist.
- 8. Kümmern Sie sich um die Blumen?**
Sehr gerne bestellen wir die Blumen für Sie! Bei größeren Veranstaltungen ist es für das individuelle Ambiente sicher einfacher, wenn Sie sich selbst mit unseren Floristen, Floristik Christiane Winter & Marion Reichert (Tel.: 01511 9056020) der Gärtnerei Sebastian Weber (Garten 1 A Weber) (Tel.: 08092-20471) in Verbindung setzen.
- 9. Dürfen wir die Blumen und die Dekoration selbst mitbringen?**
Ja, natürlich. Der Saal steht Ihnen 2 Stunden vor Beginn der Feier zum Dekorieren zur Verfügung.
- 10. Machen Sie auch Hochzeitstorten?**
Die Hochzeitstorten werden von unserer Hausbäckerei-Konditorei Freundl hergestellt, die übrigen Torten und Kuchen sind von uns hausgemacht.
- 11. Dürfen wir Kuchen selbst mitbringen?**
Selbstverständlich. Wir berechnen pro Person eine Service Pauschale von 2,00 €.

12. **Dürfen wir Wein selbst mitbringen?**
Nein. Aber unser Weinangebot ist vielseitig und so kalkuliert, dass Sie mit den Weinen des Hauses eine gute Wahl treffen
13. **Ist ein einheitlicher Hauptgang beim Menü empfehlenswert?**
Ja, wird sich aber nur selten realisieren lassen, da die Vorlieben beim Essen zu unterschiedlich sind. Wir empfehlen eine gemeinsame Suppe oder Vorspeise. Maximal 3 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl und anschließend ein gemeinsames Dessert. Somit können wir sicherstellen, dass alle Hauptgerichte gemeinsam serviert werden.
14. **Was sollen die Kinder essen?**
Lassen Sie die Kinder frei wählen. Unsere Kellner und Bedienungen empfehlen Ihnen unsere Kindergerichte.
15. **Macht eine Suppe oder ein Käsebrett zum Abschluss Sinn?**
Auf jeden Fall! Ihre Gäste werden diesen kulinarischen Ausklang des Abends schätzen.
16. **Was soll die Musik essen?**
Gerne Ihr Menü /Buffet oder von unserer Karte.
17. **Darf ein Feuerwerk abgeschossen werden?**
Grundsätzlich ja. Es bedarf der Genehmigung von unserer Seite und von der Gemeinde. Weiter müssen alle Nachbarn darüber informiert werden, dass ein Feuerwerk stattfindet. Abschuss des Feuerwerks bis spätestens 22:00 Uhr und die Feuerwerkskörper müssen wieder von Ihnen bzw. Ihrem Pyrotechniker entfernt werden.
18. **Wann sollen wir zum Besprechen der Feier kommen?**
Am besten, wenn Sie sich zu allen wichtigen Details Gedanken gemacht haben. Spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung. Damit wir ausreichend Zeit für Sie haben, vereinbaren Sie bitte vereinbaren Sie mit uns unbedingt einen Gesprächstermin. Wir nehmen uns dann ausreichend Zeit für Sie
19. **Wieviel Trinkgeld sollen wir geben?**
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Frage schwer beantworten können. Ihr Serviceteam und die Küche freuen sich über jede Anerkennung für die harte Arbeit.
20. **Was passiert bei der Buchung?**
Damit Ihre Festlichkeit auf garantierter Basis gebucht ist, bitten wir um eine Vorauszahlung von 500,-€ innerhalb von 14 Tagen.
- Ebenso bitten wir Sie, uns die beigefügten AGBs zu unterzeichnen und uns per Mail, Fax, oder Post zukommen zu lassen. Bitte vergessen Sie nicht, die benötigten Zimmer im Hotel zu buchen.
- Sie erhalten von uns eine Bestätigung der Reservierung und über den Eingang der Anzahlung.

