HOTEL Huber GASTHOF

Der richtige Rahmen für Ihre Veranstaltung oder Familienfeier

Menümappe

Oberndorf bei Ebersberg

Stand 02/2022

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: DE92 7016 9450 000 267 7725
BIC: GENODEF1ASG

Inhalt

Inhalt *3*
Anfahrt *4*
Ihre Feier *5*
Unsere Räumlichkeiten *6*
Zum Empfang oder als Aperitif *7*
Kleine Auswahl an Snacks zum Empfang *8*
Menü I *9*
Menü II *10*
Menü III *11*
Menü IV *12*
Weitere Speisenauswahl *13*
Gerichte zur eigenen Zusammenstellung *13*
Vorspeisen *13*
Suppen *13*
Hauptgerichte *14*
Nachtisch *15*
Bayerisches Buffet (ab 25 Personen) *16*
Unsere Digestif Empfehlung *17*
Unsere Weißweine 0,75 l *18*
Unser Roséwein 0,75l *19*
Unsere Rotweine 0,75 l *19*
Oft gestellte Fragen *20*

Anfahrt

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

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 herzlichen 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 offenbleiben, 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:

Aperol Spritz 0,2 l ..... *6,50 €*

Glas Hugo 0,2 l ..... *6,50 €*

„Hausmarke“ Sekt
Flasche 0,75 l ..... *21,90 €*

„Prosecco Treviso“ IGT fruchtig und frisch
Flasche 0,75 l ..... *21,90 €*

Prosecco Aperol 0,7 l ..... *35,90 €*
Prosecco Holunder 0,7 l ..... *35,90 €*

Champagner

„Veuve Clicquot“ Brut
Flasche 0,75 l ..... 89,00 €
„Moë*t & Chandon*“ Brut imperial
Flasche 0,75 l ..... 79,00 €
wahlweise mit:
Orangensaft 0,33 l ..... *2,90 €*
Kirschsaft 0,2 l ..... *2,50 €*

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 8,50 €

Cocktailschnitten mit:

Frisch angemachter 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 €

Gervais-Creme mit Schnittlauch auf Vollkornbrot ..... 2,50 €

Fingerfood:

Kleine Melonenschiffchen mit Parmaschinken ..... 4,50 €

Kleiner Mozzarellaspieß mit Cocktailtomate ..... 4,50 €

Kleine Fleischbällchen am Spieß
mit Salatgurke und Kirschtomate garniert ..... 4,90 €

Menü I

„Oberndorfer Festtagssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Leber Nockerl,
Brat Nockerl mit Gemüsestreifen

***

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

oder

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln

oder

Chiemsee Zander in Zitronenbutter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten

***

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

35,90 €

Menü II

Feldsalat mit Balsamico Dressing
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 Riesling Soße auf Blattspinat dazu Petersilienkartoffeln
***

Hausgemachtes Joghurtmousse
auf Beerenragout

38,90 €

Menü III

Grießnockerlsuppe *mit Gemüsestreifen*

***

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

oder

Gegrillte Kalbsmedaillons
mit in Speck gerösteten Austernpilzen und Gratin Kartoffeln

oder

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

***

Hausgemachte Bayerisch Creme *mit Himbeermark*

43,90 €

Menü IV

Rinderkraftbrühe *mit Markklößchen und Gemüsestreifen*

***

Maispoulardenbrust
auf Ratatouille Gemüse 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

38,90 €

Weitere Speisenauswahl

Gerichte zur eigenen Zusammenstellung

Vorspeisen

„Vitello Tonnato“
rosa gebratenes Kalbsfleisch in Thunfischsoße und Kapern ..... 12,90 €

„Italienische Vorspeisenvariation“
in Olivenöl gegrillte Auberginen, Zucchini und Schafskäse, gebackene Champignons und Oliven, dazu Weißbrot, kleine Portion ..... 9,90 €
große Portion ..... 12,90 €

Wacholdergeräuchertes Saiblings Filet
auf Blattsalaten mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich, kleine Portion ..... 9,90 €
große Portion ..... 12,90 €

„Räucherfischteller“
aus norwegischem Lachs, Forellenfilet und Aal, dazu Kartoffelrösti und Schnittlauchcreme, kleine Portion ..... 14,50 €
große Portion ..... 16,50 €

„Carpaccio“
vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan ..... 12,90 €

Suppen

Hausgemachte Pfannkuchen Suppe ..... 3,90 €

Bayerische Speckknödelsuppe ..... 4,50 €

Kräuterrahmsuppe mit Croutons ..... 4,20 €

Gemüserahmsuppe mit Sahnehäubchen ..... 4,20 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons ..... 4,20 €

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen
(im Herbst) ..... 4,50 €

„Wildcappuccino“
feine Wildrahmsuppe mit Preiselbeer Sahne ..... 5,20 €

Kartoffelrahmsuppe ..... 4,20 €

Hauptgerichte

Knusprig gebratenes Spanferkel
mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat ..... *16,50 €*

Portion von der bayerischen Bauernente
mit Blaukraut und Kartoffelknödel ..... *17,90 €*

Entenbrust zartrosa gebraten
mit Orangenjus, Rösti und Mandelbroccoli ..... *18,90 €*

Ofenfrische Kalbshax´n
mit kleinem Semmel- und Kartoffelknödel und bunten Blattsalaten ..... *18,90 €*

Gespickter Rehschlegel
in Wacholderrahmsoße mit Preiselbeer Birne, hausgemachten Spätzle
und Speckrosenkohl ..... *16,90 €*

Hirschkalbsschlegel
mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut ..... *16,90 €*

Schweinefilet „Pfefferrahmsoße“
mit Rösti und buntem Salatteller ..... *16,90 €*

„Piccata Milanese“
kleine Kalbsschnitzel in Parmesan-Eihülle gebraten
auf Spaghetti mit Tomatensoße ..... *17,90 €*

Verschiedene Medaillons vom Grill
auf Rahmschwammerl mit Buttergemüse und hausgemachten Spätzle ..... *18,90 €*

Nachtisch

3 Stück Apfelkücherl im Bierteig gebacken
mit Vanilleeis und eingelegten Pflaumen ..... *7,50 €*

2 Stück Quark Nockerl in Butterbrösel gewendet
mit Aprikosen Mark ..... *8,90 €*

2 Marillenknödel in gerösteten Butterbrösel gewendet
mit Vanilleeis und Zwetschgenröster ..... *8,90 €*

Apfelstrudel
mit Vanillesoße oder Vanilleeis und Sahne ..... *6,50 €*

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus ..... *9,50 €*

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren ..... *7,50 €*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis ..... *5,50 €*

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

Tafelspitzsülze
mit Schnittlauchrahm

Rosa gebratenes Roastbeef
und Remouladensoße

Warme Gerichte

Knuspriges Spanferkel

Bayerische Bauernenten

Duett von Bachsaiblings- und Zanderfilet
in Zitronenbutter gebraten oder mit Riesling Soße

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

49,00 €

Unsere Digestif Empfehlung

... und zum Abschluss empfehlen wir Ihnen den

italienischen Kräuterlikör

Ramazotti 42% Vol.

mit Zitrone und Eis

4 cl 5,00 €

Fernet Branca
42% Vol., 2 cl ..... 3,00 €

Averna mit Zitrone und Eis
32% Vol., 2 cl ..... 3,60 €

Asbach Uralt
38% Vol., 2 cl ..... 3,10 €

Whiskey Jack Daniels
40% Vol., 2 cl ..... 3,70 €

Stettner Williams Christ Birne
38% Vol., 2 cl ..... 3,00 €

Bodensee Obstler
38% Vol., 2 cl ..... 3,00 €

SLYRS **Spitzen-Whisky vom Schliersee**
Bavarian Single Malt Whisky 43% Vol., 2 cl ..... 5,70 €
Whisky Liqueur 30% Vol., 2 cl ..... 5,20 €

Unsere Grappa Spezialitäten
Le Diciotto Lune 41% Vol., 2 cl ..... 4,60 €
La Trentina „Traditionale“41% Vol., 2 cl ..... 3,60 €

1846 FASSBIND Genuss mit Geist

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
Williams Birne
Fassbind Vieille Poire
40% Vol. 2 cl 5,00 €

Fassbind
Original Schwyzer
Pflaume
Fassbind Vieille Prune
40% Vol. 2 cl 5,00 €

Unsere Weißweine 0,75 l

Maximiner Klosterlay Riesling
Kabinett, trocken, feine Säure und dezentes Aroma
Erz. Abf. Weingut Lorenz-Dezember
Mosel/Deutschland **19,80 €**

Grauer Burgunder TD
Fruchtig, elegant, apart und samtig im Bouquet,
feine Herbe
Bischoffinger Vulkanfelsen, QbA
Kaiserstuhl/Deutschland **18,00 €**

Weißer Burgunder
Qualitätswein, halbtrocken, fruchtig, elegant
Bischoffinger Vulkanfelsen
Baden/Deutschland **18,00 €**

Grüner Veltliner Selection
ein fruchtiger, pfeffriger Wein
Erz. Abf. Kellermeisterei Hummel
Kremstal/Österreich **16,90 €**

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 **21,00 €**

Unser Roséwein 0,75 l

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 **16,90 €**

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

Raudii Corvina Merlot, IGT
Vollmundig, würziges Bouquet,
im Geschmack mild, abgerundet
Venetien/Italien **22,00 €**

Montepulciano d'Abruzzo, DOC
Intensiv, rubinrot, typische Noten von reifen Pflaumen
und Lakritze, 11 Monate im Eichenholzfass gereift
Erz. Abf. Jorio
Abruzzen/Italien **24,00 €**

Rondos
Cuvée, trocken, voll im Geschmack,
feines Bouquet, 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 15:00 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 Frühstücken 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 200,00 € 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 zurückzudrehen.

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 unserem Floristen, der Gärtnerei Sebastian Weber
   (Garten 1 A Weber) (Tel.: 0809220471) in Verbindung setzten.

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 Servicepauschale 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 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