

HOTEL **Suber** GASTHOF

*Der richtige Rahmen für Ihre
Veranstaltung oder Familienfeier*

Hochzeitsmappe



Oberndorf bei Ebersberg



Stand 08032023

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 eG

BLZ: 701 69450, Kto.-Nr.: 2677725

IBAN: DE92 7016 9450 000 267 7725

BIC: GENODEF1ASG

Inhalt

<i>Inhalt</i>	3
<i>Anfahrt</i>	4
<i>Ihre Feier</i>	5
<i>Unsere Räumlichkeiten</i>	6
<i>Zum Empfang oder als Aperitif</i>	7
<i>Kleine Auswahl an Snacks zum Empfang</i>	8
<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
<i>Hauptgerichte</i>	14
<i>Nachtisch</i>	15
<i>Bayerisches Buffet (ab 25 Personen)</i>	16
<i>Unsere Digestif Empfehlung</i>	17
<i>Unsere Weißweine 0,75 l</i>	18
<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 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.....6,90 €

Glas Hugo 0,2 l.....6,90 €



„Hausmarke“ Sekt

Flasche 0,75 l.....23,90 €

„Prosecco Treviso“ IGT fruchtig und frisch

Flasche 0,75 l.....24,90 €

Prosecco Aperol 0,7 l.....35,90 €

Prosecco Holunder 0,7 l.....35,90 €

Champagner

„Veuve Clicquot“ Brut

Flasche 0,75 l.....89,00 €

„Moët & Chandon“ Brut imperial

Flasche 0,75 l.....79,00 €

wahlweise mit:

Orangensaft 0,33 l.....3,20 €

Kirschsafft 0,2 l.....2,90 €

Kleine Auswahl an Snacks zum Empfang

Bayerische Handbrotzeit:

Ofenfrische Brezn 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 €

Nachfolgend erhalten Sie unsere Menü-Auswahl.

Im Menüpreis sind Stoffservietten, Tischdecken, Kerzen, Blumendeko, Menükarten und der Veranstaltungsraum enthalten.

Sollten Sie Extrawünsche haben, werden diese separat in Rechnung gestellt.

Menü I



„Oberndorfer Festtagsuppe“
*Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Leber Nockerl,
Brat Nockerl mit Gemüsestreifen*

Portion von knuspriger Ente und Spanferkel
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*

38,90 €

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

41,90 €

Menü III



Grißnockerlsuppe 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

46,90 €

Menü IV



Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen

Maispouardenbrust
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

41,90 €

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.....10,90 €
große Portion.....13,90 €

Wacholdergeräuchertes Saiblings Filet

auf Blattsalaten mit Preiselbeer-Sahneerrettich, kleine Portion.....12,90 €
große Portion.....14,90 €

„Räucherfischteller“

aus norwegischem Lachs, Forellenfilet und Aal, dazu Kartoffelrösti
und Schnittlauchcreme, kleine Portion.....17,50 €
große Portion.....19,90 €

„Carpaccio“

vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan.....14,90 €

Suppen

Hausgemachte Pfannkuchensuppe.....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.....	16,90 €
Portion von der bayerischen Bauernente mit Blaukraut und Kartoffelknödel.....	18,50 €
Entenbrust zartrosa gebraten mit Orangenjus, Rösti und Mandelbroccoli.....	18,90 €
Ofenfrische Kalbshaxn mit kleinem Semmel- und Kartoffelknödel und bunten Blattsalaten.....	18,90 €
Gespickter Rehschlegel in Wacholderrahmsoße mit Preiselbeer Birne, hausgemachten Spätzle und Speckrosenkohl.....	17,90 €
Hirschkalbsschlegel mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut.....	18,90 €
Schweinefilet „Pfefferrahmsoße“ mit Rösti und buntem Salatteller	17,90 €
„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 €

Nachtsch

3 Stück Apfelkücherl im Bierteig gebacken
mit Vanilleeis und eingelegten Pflaumen.....7,90 €

2 Stück Quark Nockerl in Butterbrösel gewendet
mit Aprikosen Mark.....9,90 €

2 Marillenknödel in gerösteten Butterbrösel gewendet
mit Vanilleeis und Zwetschgenröster.....9,90 €

Apfelstrudel
mit Vanillesoße oder Vanilleeis und Sahne.....7,90 €

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus.....9,90 €

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

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis.....6,90 €



Bayerisches Buffet (ab 25 Personen)

Brotkorb

**Bauernbrot, ofenfrische Brezn,
Laiberl und Vinschgerl**

Suppe

**Grießnockerlsuppe
mit Gemüsestreifen**

Kalte Gerichte

**Matjesfilet
in Sauerrahmdressing mit Äpfeln
und Zwiebeln**

**Fischplatte
mit Räucherlachs und
geräuchertes Forellenfilet**

**Bayerisches Brotzeitbrettl
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

55,00 €

Unsere Digestif Empfehlung



... und zum Abschluss empfehlen wir Ihnen den

italienischen Kräuterlikör

Ramazotti 42% Vol. mit Zitrone und Eis

4 cl 5,70 €

Fernet Branca

42% Vol., 2 cl.....3,70 €

Averna mit Zitrone und Eis

32% Vol., 2 cl.....3,60 €

Asbach Uralt

38% Vol., 2 cl.....3,60 €

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.....3,60 €



SLYRS

Spitzen-Whisky vom Schliersee

Bavarian Single Malt Whisky 43% Vol., 2 cl.....6,20 €

Whisky Liqueur 30% Vol., 2 cl.....5,20 €

Unsere Grappa Spezialitäten

Le Diciotto Lune 41% Vol., 2 cl.....5,20 €

La Trentina „Traditionale“ 41% Vol., 2 cl.....4,30 €



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 6,00 €

Fassbind Original Schwyzer Pflaume

Fassbind Vieille Prune
40% Vol. 2 cl 6,00 €

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 22,00 €

Weißer Burgunder

Qualitätswein, halbtrocken, fruchtig, elegant

Bischoffinger Vulkanfelsen

Baden/Deutschland 22,00 €

Grüner Veltliner Selection

ein fruchtiger, pfeffriger Wein

Erz. Abf. Kellermeisterei Hummel

Kremstal/Österreich 21,00 €

Cabert Pinot Grigio D.O.C.

trocken, fruchtig, harmonisch

Grave de Friuli Erz. Abf. Cabert

Friaul/Italien 23,90 €

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 Käseberg

Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken,
Q.W. Kaiserstuhl,

Baden/Deutschland

22,90 €

Unsere Rotweine 0,75 l



Zweigelt

Rubinrot, harmonisch, samtig und leicht
Erz. Abf. Kellermeisterei Hummel

Kremstal/Österreich

19,90 €

Bardolino Classico DOC

helle rubinrote Farbe, delikate wohlriechende Blume;
trocken, weich, ausgewogen und zart

Erz. Abf. Lenotti Bardolino

Gardasee Venezien /Italien

22,90 €

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

24,90 €

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 47 liebevoll eingerichtete Gästezimmer, davon 32 Doppel-/Twin-Zimmer und 6 Einzelzimmer. Weitere 3 Familienzimmer für 3 Personen, sowie 6 Familienzimmer 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 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 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 einen Floristen: Gärtnerei Sebastian Weber(Garten 1 A Weber) (Tel.: 0809220471) oder Floristik Winter & Reichert, Tel. 0151/19056020 oder 0160/94596952 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 Servicepauschale von 2,50 €.
 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 sein?**
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. Das Serviceteam und auch **besonders die Küche** freuen sich über jede Anerkennung für die harte Arbeit.*
 20. **Garantierte Buchung**
Mit der Unterzeichnung des Veranstaltungsvertrages verpflichtet sich der Besteller, eine Anzahlung in Höhe von 500,00 € zu leisten. Die Anzahlung wird bei Durchführung der Veranstaltung auf den Verzehr angerechnet.

Wird die Veranstaltung innerhalb von 6 Monaten vor dem vereinbarten Termin storniert und kann die Veranstaltung in dem vertragsgemäßen Umfang nicht mehr anderweitig vergeben werden, wird pro Person ein Stornobetrag in Höhe von 15,00 € erhoben und mit der Anzahlung in Höhe von 500,00 € verrechnet.

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.