

Der Hammerwirt!

Gasthof Hörterer

FEIERN IN UNSERER ZITAS LOUNGE & BAR



Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und Ihre Möglichkeiten für Ihre Feier beim Hammerwirt!

Bitte finden Sie nachfolgend einige Vorschläge für Ihre Feierlichkeit.

Gerne beraten wir Sie individuell, um mit Ihnen „unvergessliche Momente“ zu schaffen ...
Bitte kommen Sie auf uns zu!

Ihre Katharina & Michael Hörterer
und das ganze Hammerwirt-Team

Kaffee & Kuchen

Auswahl an verschiedenen Kuchen St.	€ 3,00
Auswahl an verschiedenen Torten St.	€ 3,50
Filterkaffee pro Person	€ 3,60
Filterkaffee & Kaffeespezialitäten pro Person	€ 6,90
Gedeck & Servicepauschale bei eigenem Kuchen pro Person	€ 1,60
Stuhlhusse weiß Miet – und Wäschepauschale/Stück	€ 3,50



Aperitifvorschläge

„Gin chilla gesprizt“

Kräuterspirituose mit Zitrus-Aromen auf Gin-Basis, aufgegossen mit Prosecco & Soda, serviert mit Rosmarin und Gurkenscheibe Glas 0,2 l € 4,80

Unser Hauscocktail „Granatapfel Sprizz“

Granatapfelsaft und –sirup, aufgegossen mit Tonic Water und Prosecco mit Minze und Granatapfelkernen dekoriert Glas 0,2 l € 4,80

Unser Hauscocktail „Fizz Pflaume“

Bio-Pflaumennektar mit einem Spritzer Holunderblütensirup, aufgegossen mit Winzersekt (oder als alkoholfreie Variante mit Soda)
Glas 0,2 l € 4,80 / € 4,20 (alkoholfrei)

Unser Haus-Cocktail „Arzak“

Ein Schuss Amaretto und ein Spritzer Lime Juice auf Eis, aufgegossen mit trockenem Sekt und verfeinert mit duftender Orange. Glas 0,2 l € 4,80

Unsere Schaumweine

„Latt Seco“ Deutscher Perlwein trocken Weingut Eugen Schneider
Pfalz 0,70 l € 19,50

Fürst von Metternich, Riesling Sekt trocken
Rheingau 0,75 l € 29,50

Winzersekt SECCO **ROSÉ**
Leo Hillinger, Jois, AUT 0,75 l € 29,50

Moet & Chandon Brut
Champagner traditionelle 0,75 l € 59,00

Champagne Drappier Carte D’or Brut
Urvilles-Caves à Reims 0,75 l € 69,00

Falstaff: 90 P.

Barons de Rothschild Brut **ROSÉ**
Reims, Frankreich 0,75 l € 85,00

Wine Spectator: 91 P. / Falstaff: 91 P.

Die Abrechnung beim Sektempfang erfolgt nach Verbrauch entsprechend geöffneter Flaschen. Für Orangensaft zum Sektempfang berechnen wir € 9,00 / l nach Verbrauch.



Unsere „Alpen Tidbits“- kleine Leckerbissen aus regionalen Zutaten zum Aperitif

„Ranner mit Goas Kas auf knusprigem Tiroler“
Fein gehackte Rote Bete mit Ziegenfrischkäse
auf geröstetem „Gewürzten Tiroler Brot“ von der Bäckerei Schneider € 2,90

Hausgemachtes „Beef Tatar“ vom Inzeller Weiderind – pikant angemacht
mit Bergbauern-Butter auf Bauernbrot € 2,90

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet von der Fischzucht „Kaltenbrunn“ in Bergen
mit Preiselbeer-Meerrettich auf getoastetem Kastenweißbrot € 3,50

Hammerwirt's „Bruschettini“ – Gewürfelte Oberbayerische Tomaten
- im Ofen confiert - auf geröstetem Pan Paillase € 2,50

Erfrischender Gemüsesalat im Glas € 2,90

„Gateaux Croix St. Robbelin“ – Würziger Aperitifkuchen nach Schweizer Rezept
mit Bergbauernkäse, Inzeller Speck und Oliven € 2,90

Gerne erstellen wir Euch mit diesem Alpen-Fingerfood ein kleines Snack-Bufferet
Dafür bitten wir Euch maximal 4 verschiedene Sorten auszusuchen.

Die Abrechnung unserer „Alpen Tidbits“ erfolgt lt. bestellter Stückzahl
bzw. lt. bestellter Personenzahl./ Mindestbestellmenge pro Sorte 40 Stück





Unsere Menüvorschläge 2018

Im Interesse eines festlicheren Menüs und flüssigeren Ablaufs Ihrer Feier bitten wir um **Auswahl** eines einheitlichen Menüs mit jeweils **1 Gericht pro Gang**. Selbstverständlich können wir vegetarische oder vegane Alternativen zum Hauptgang anbieten. Bitte kommen Sie diesbezüglich auf uns zu.

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Limetten-Mayonnaise
Birnen-Vogelersalat und Walnüssen € 12,50 (Vogelersalat nach Verfügbarkeit)

Kleiner „Caesarsalat“ mit gebratener Hähnchenbrust und Brotchips € 8,90

Überbackenes Ziegenkäsecrostini mit Thymian & Chiemgauer Honig,
knuspriges „Chili-Beef-Stangerl“ und Salatbouquet € 9,20

Bunter „Babyleaf“ - Salat mit Kerndln,
Croutons und unserem Hausdressing € 5,50

Auf Wunsch mit Scheiben von gebratener Hähnchenbrust + € 3,50
oder mit gebratenen Seawater Riesengarnelen + € 6,00

Bruschetta mit sautierten Kirschtomaten, Champignons, Speckstreifen und frischem
Basilikum auf geröstetem „Tiroler-Brot“ € 6,90

Geräuchertes Chiemgauer Saiblingsfilet auf kleinem Reiberdatschi
vom Butternut-Kürbis mit Wasabi-Dip € 12,50

Fischpflanzlerl auf Gurkensalat mit Chili & Erdnüssen € 8,90

„Graved Alpen Lax“ - Hausgebeizte Lachsforelle von der Fischzucht „Kaltenbrunn“ in Bergen
auf frischem Spitzkrautsalat mit Honigsenfauce und Kartoffelrösti € 10,90

Tatar von der Bergener Lachsforelle
mit Sauerrahm & Lauchzwiebeln, Butter und Gebäck € 9,90

Hammerwirt's POKÉ vom Chiemgauer Lachsforellenfilet
mit Wakame, Sesam und Sojasauce an mariniertem Sushireis € 10,90



Suppen

„Ranner Süpperl mit Kren-Obers“
(Rote Bete Suppe mit Meerrettich-Sahne) 4,90

Schinkenschöberlsuppe 4,90

Bayerische Festtagssuppe – Kräftige Rindssuppe
mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Markklößchen und Gemüse 5,20

Petersilienwurzelsüpperl mit Kräuterpesto 5,20

Leichte Kartoffelrahmsuppe mit Majoran-Krusteln und Speck-Chip 5,20





Hauptgerichte

Bayerische Schweinefilets vom Grill – rosa gebraten –
mit hausgemachter Sesam-Birnen-Marinade,
Kartoffelrösti und Salat € 19,50

Chiemgauer Spanferkelbraten
mit Bayerisch Kraut und abgeschmolzenen Brez'n-Topfenknödeln € 15,90

Unser Hammerwirt Klassiker: „*Schmiedteller*“ – Schweinefilet vom Grill mit
Rahmschwammerln, buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle € 19,50

Rinderschmorbraten vom Inzeller Rind
in Burgundersauce mit Blaukraut und Semmelknödel € 15,90

Hausgemachte Rindsroulade vom Inzeller Rind
mit Rahmgemüse und unseren Eierspätzle € 15,90

„*Gesottener Kruspelspitz*“ vom einheimischen Pinzgauer Rind
mit frischem Kren, Kartoffeln und Salat € 14,50

Geschmortes Ochsenbackerl vom Inzeller Rind mit Kartoffelrösti
und Feldsalat € 16,50

„*Boeuf Bourignon*“ – Rindfleischwürfel vom Inzeller Rind
mit Speck und Karotten in Rotweinsauce geschmort
mit gebratenen Champignons & Kartoffelrösti € 15,90

Lendensteak vom hausgereiften Chiemgauer Alpenrind
mit hausgemachter Zitronenpfefferbutter und Bratkartoffeln € 24,50

Rinderfilet vom hausgereiften Chiemgauer Alpenrind
mit confiertem Gemüse und Polenta-Schnitte € 32,00

Rinderfilet vom hausgereiften Chiemgauer Alpenrind
mit Pfefferrahmsauce, Markt-Gemüse und Kartoffelrösti € 32,00

Chiemgauer Lachsforellenfilet mit hausgemachter Sauce Hollandaise
auf Blattspinat mit Risolée-Kartoffeln € 19,50

Hauptgerichte (Forstsetzung)

Zanderfilet auf Rote Bete Kartoffel-Püree mit Zitronenschaum € 18,90

¼ Oberbayerische Bauernente „vom Lugeder“ in Pleiskirchen
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel € 15,20

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Orangenjus, glacierten Maronen,
Blaukrautsalat und Kartoffelpflanzerl € 18,50

Chiemgauer Hähnchenbrust – saftig gebraten
mit Honig-Thymian-Glasur, Ingwerkarotten, und Kartoffelgratin € 18,50

Getrüffelte Maispoulardenbrust
mit buntem Gemüse und Trüffelschaum auf frischen Nudeln € 19,50

Hähnchenbrust mit Portweinjus und grünen Erbsen
auf cremiger Parmesan-Polenta € 18,90

Pikantes Wildgeschnetzeltes vom Wild aus einheimischer Jagd
in Rahmsauce mit Schwammerln, Kartoffelplätzchen und Salat € 19,50

Wildragout von Hirsch und/oder Reh (nach Verfügbarkeit) aus einheimischer Jagd mit
gebratenen Champignons, Blaukraut und Semmelknödel € 18,50

Rehrücken im Brotmantel mit Portweinjus, Rosenkohl und Röstkartoffeln € 27,50





Desserts

„Crème Brûlée“ mit Cassissorbet € 7,90

Südtiroler Schokokuchen – lauwarm im Glas – mit Weißbier-Sabayon € 7,90

Orangen-Tiramisu
mit Mascarpone, Bergbauern Topfen und Schokoladen-Moccasauce € 7,90

„Limetten-Panna Cotta“ mit Ananas-Tatar € 6,90
Klassiker I: Unser Mousse au chocolat von dunkler Schoki mit Mangosauce € 7,90

Klassiker II: Hausgemachte Bayerisch Krem mit marinierten Sauerkirschen € 5,90

„Matcha-Tee Bayerisch Krem“ mit Delice von Aruba Schokolade € 12,00

Dessertvariation mit „Schlosserbuam“ (mit Marzipan gefüllte Pflaumen im Backteig),
Bayerisch Krem, Himbeersorbet & Florentinersplitter € 12,50

Hausgemachte Tassen-Buchteln mit Walnuss-Birnensalat und Kaffee-Eis € 8,90

Schokoladen-Himbeertarte mit Pistazieneis und Vanillesahne € 9,50

Mohnschmarrn mit glasierter Rotweinbirne € 8,90

Dessertbuffet

**Gerne präsentieren wir Ihnen und Ihren Gästen statt einem einheitlichen Dessert ein
Dessertbuffet**

Dessertbuffet mit Kaiserschmarrn, Topfenstrudel, Bayerisch Krem, Salat von frischen
Früchten, Mousse au chocolat von dunkler Schoki

€ 15,00 pro Person



Käsebrett

Reichhaltige Käse-Auswahl mit Bayerischen & Österreichischen Käsespezialitäten, fruchtigen Senfcremes, Butter und Gebäck

€ 12,50 pro Person

Mitternachtssnacks

Hammerwirt's Gulaschsuppe € 5,90

2 Stück frische Weisswürste „vom Hirschbichler“ mit Brez'n & süßem Senf € 5,50

Die Abrechnung erfolgt lt. bestellter Stückzahl bzw. bestellter Personenzahl.

ZITAS Pauschale zum Feiern

- Sektempfang mit 1 Glas Sekt, Orangensaft und Wasser auf unserer Terrasse oder an unserer ZITAS Bar
- 3 Gang Menü nach Vorschlägen unseres Küchenchefs mit einem Hauptgang
- Unser Hauswein rot & weiß, Bier und alkoholfreie Getränke bis 0.00 Uhr
- Menükarte (DIN A 5 vierseitig in chamois)
- Servicepersonal bis 0.30 Uhr
- Veranstaltungsdauer 18.00 Uhr bis 00.30 Uhr

pro Person € 85,00

Buchbar ab 50 Personen.

Für eine exklusive Nutzung unserer ZITAS Lounge & Bar (bei schönem Wetter auch Terasse) für eine Abendveranstaltung – 0.00 Uhr wird ein Mindestumsatz von € 4.000,00 zu Grunde gelegt. Sollte dieser mit den Konsumationen nicht erreicht werden, so wird die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt.

Diese Vorschläge sind unverbindlich und gelten nur auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste / Bankettmappe verlieren die in dieser Publikation veröffentlichten Preisangaben ihre Gültigkeit.

Der Hammerwirt!

Gasthof Hörterer

Ihr Ansprechpartner



Katharina & Michael Hörterer

Hotel Gasthof Hörterer – Der Hammerwirt
Schmiedstr. 1
83313 Siegsdorf-Hammer
Info@Der-Hammerwirt.de
Telefon 08662 -6670

Preissteigerungen vorbehalten, Stand April 2018. Diese Vorschläge sind unverbindlich und gelten nur auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.
Mit Erscheinen einer neuen Preisliste / Bankettmappe verlieren die in dieser Publikation veröffentlichten Preisangaben ihre Gültigkeit.

