

## Traumhochzeit im ZITAS Lounge & Bar



Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und Ihre Möglichkeiten für Ihre Feier im 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



## 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 € 2,60

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 € 2,20

„Gateaux Croix St. Robbelin“ – Würziger Aperitifkuchen nach Schweizer Rezept  
mit Bergbauernkäse, Inzeller Speck und Oliven € 2,00

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

Im Interesse eines festlicheren Menüs und flüssigeren Ablaufs Ihrer Feier bitten wir um **Auswahl** eines einheitlichen Menüs mit **jeweils 1 Gericht pro Gang**.

### Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Limetten-Mayonnaise  
Birnen-Vogersalat und Walnüssen € 12,50 (Vogersalat 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

Fischpflanzerl auf Gurkensalat mit Chili & Erdnüssen € 8,90

„Graved Alpen Lax“ - Hausgebeizte Lachsforelle von der Fischzucht „Kaltenbrunn“ in Bergen  
auf frischem Spitzkrautsalat mit Honigsensauce 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 € 14,90

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 € 15,50

Hausgemachte Rindsroulade vom Inzeller Rind  
mit Rahmgemüse und unseren Eierspätzle € 15,50

„*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 € 14,90

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 € 17,90

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

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Orangenjus, glacierten Maronen,  
Blaukrautsalat und Kartoffelpflanzerl € 17,50

Chiemgauer Hähnchenbrust – saftig gebraten  
mit Honig-Thymian-Glasur, Ingwerkarotten, und Kartoffelgratin € 17,50

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 € 17,50

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.

### **Hochzeitspauschale ZITAS**

- Sektempfang mit 1 Glas Sekt, Orangensaft und Wasser auf unserer Terrasse oder an unserer ZITAS Bar
- 3 Gang Hochzeitsmenü nach Vorschlägen unseres Küchenchefs
- Unser Hauswein rot & weiß, Bier und alkoholfreie Getränke bis 0.00 Uhr
- Menükarte (DIN A 5 vierseitig in chamois)
- Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier
- Servicepersonal bis 0.30 Uhr
- Veranstaltungsdauer 15.00 Uhr bis 00.30 Uhr

pro Person € 95,00

Buchbar ab 50 Personen.

Bei Buchung unserer Hochzeitspauschale laden wir Sie an Ihrem ersten Hochzeitstag herzlich in unser Restaurant zum Essen ein. Wenn eine Hochzeitsgesellschaft mit mehr als 60 Personen bei uns feiert, bekommt das Brautpaar eins von unseren Komfortdoppelzimmern kostenfrei für die Hochzeitsnacht zur Verfügung gestellt (natürlich inklusive Frühstück).

Für eine exklusive Nutzung unserer ZITAS Lounge & Bar in der Zeit von 15.00 – 0.00 Uhr wird ein Mindestumsatz von € 6.000,00 zu Grunde gelegt. Sollte dieser mit den Konsumationen nicht erreicht werden, so wird die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt.

# Der Hammerwirt!

Gasthof Hörterer

Ihre Ansprechpartner



Katharina & Michael Hörterer

Hotel Gasthof Hörterer – Der Hammerwirt  
Schmiedstr. 1  
83313 Siegsdorf-Hammer  
[Info@Der-Hammerwirt.de](mailto: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.

