

Menü 1 - rustikal, zünftig

Bayerische Biergartenschmankerl - bereits auf dem Tisch eingedeckt

*Bierradi, Bayerwaldgeräuchertes, Obazda, Griebenschmalz,
Schnittlauchbrote*

** * **

Im Reindl serviert:

Resch gebratene Spanferkelhaxerl, Surbratl, Schweinsripperl

*dazu Semmelknödel, Kartoffelknödel, Sauerkraut, Krautsalat,
Kartoffelsalat*

** * **

Apfelstrudelknödel an Vanillesoße

35,00 € pro Person

Menü 2 - Klassiker

Knödeltrio in der Rindssuppe

Jeweils ein kleiner Speckknödel, Grießknödel und Kalbsbrätlnödel

** * **

Schweinefilet am Stück gebraten auf Calvadossoße

mit buntem Marktgemüse und Spätzle

** * **

Bayerisch Creme im Glas mit marinierten Himbeeren

32,00 € pro Person



Menü 3 - vegetarisch

Kalte Joghurt - Gurkensuppe mit Olivenöl und Minze

* * *

Pfifferlängsrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan

* * *

Topfen-Nougatknödel mit Melonensalat

26,00 € pro Person

Menü 4 - Knödelmenü

Knödelgruß aus der Küche

** * **

Knödeltrio in der Rindssuppe

Jeweils ein kleiner Speckknödel, Grießknödel und Kalbsbrätlnödel

** * **

*Resch gebratenes Spanferkelhaxerl und saftig gebratener
Spanferkelrücken*

Mit Bayerisch Kraut und Ritschiknödel

** * **

Süßes Knödelduo auf Zitronen - Joghurtsoße

35,00 € pro Person



Menü 5 - Fisch und Chips

*Deggendorfer Knödel in Vinaigrette mit geschwenkten Pfifferlingen
an Blattsalaten*

** * **

Hechtnockerl auf roter Paprikasoße mit knusprigen Kartoffelchips

** * **

*Sommerliche Dessertvariation mit einem Heidelbeerstriezel,
Bayerisch Creme und Beerensalat*

35,00 € pro Person

Menü 6 - ganz schön wild

Wildkraftbrühe mit einem Reh - Leberknödel

** * **

Geschmorte Rehkeule (aus heimischer Jagd) in Cassissoße mit buntem Pfifferlingsgemüse und niederbayerischen Fingernudeln

** * **

Marillenknödel mit Joghurteis

31,00 € pro Person

Menü 7 - Schmankerlmenü

*Hausgeräuchertes Filet vom Biosaibling an Spitzkohl - Birnensalat
mit Petersilienwurzelchips*

** * **

Sommerkräutersuppe mit Kalbsbriesröschen

** * **

Perlhuhnbrust an Steinpilzrisotto mit jungem Gemüse

** * **

*Dessertvariation „Knödelwerferin“ mit Köstlichkeiten aus unserer
Pâtisserie*

42,00 € pro Person



AGB für Gruppenreservierungen und Menüvorbestellungen

Allergeninformation

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.

Garantie der Teilnehmerzahl

Die endgültige Anzahl der Teilnehmer muss bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenzahl als Garantiezahl angenommen und der komplette Menüpreis berechnet. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

Bei a la carte Reservierungen werden pro fehlendem Gast 25.- € Ausfallkosten berechnet.

Eine gewisse Toleranzregelung muss vor Beginn der Veranstaltung mit der Geschäftsleitung vereinbart werden.

Menü

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur 1 Menü (2 Hauptspeisen zur Wahl sind möglich) für Ihre Feier auszuwählen.

Sortiment

Sollten einzelne Artikel/Zutaten oder auch Getränke saisonal vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Dekoration

Zusätzliche Tischdekorationen, zusätzlicher Blumenschmuck sowie spezielle Arrangements können gerne von uns gegen Verrechnung durchgeführt werden.

Exklusivnutzung Saal im OG (Knödeley)

Eine alleinige Nutzung unserer Knödeley im OG ist grundsätzlich ab einem Mindestverzehr von 1.200.- € möglich. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Saalmiete verrechnet.

Bei Informationsveranstaltungen oder Vereinsabenden gelten Ausnahmeregelungen, welche mit der Geschäftsleitung gesondert vereinbart werden.

Zahlungsbedingungen

Nach Zugang der Endabrechnung wird der Saldo binnen 14 Tagen fällig.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Deggendorf. Es gilt deutsches Recht als vereinbart.