

TRADITION SEIT 1697



SCHÖNBRUNN

TAFERNWIRTSCHAFT & HOTEL

FEIERN
IM STADL

BIS 100 PERSONEN



Augustiner
Bräu München
gegründet 1328

A URIGE SACH

Für gemütliche Hüttenstimmung brauchen Sie keinen weiten Weg mehr auf sich nehmen. Unser uriger Stadl bietet Platz für bis zu 100 Personen.

Hüttenflair mitten in Landshut – lassen Sie sich vom Charme unseres Stadls verzaubern!

Ihre Familie Wenisch

Alle Wege führen zum Schloss Schönbrunn...

Zentrum Landshut	»	4 km
Hauptbahnhof Landshut	»	5 km
Ausfahrt A92	»	8 km
Stadt Dingolfing	»	30 km
Flughafen München	»	40 km
Stadt Regensburg	»	65 km
Stadt München	»	75 km
Stadt Ingolstadt	»	80 km



KONTAKT

Tafelwirtschaft & Hotel Schönbrunn
Schönbrunn 1
84036 Landshut

Tel. +49 (0) 871 4306060
info@hotel-schoenbrunn-la.de
www.hotel-schoenbrunn.de



Preise sind Bruttopreise und enthalten die aktuelle Mehrwertsteuer.



FÜR DEN EMPFANG

Klassischer Proseccoempfang	6,9
inkl. Orangensaft + Wasser in Karaffen	
Schönbrunner gemischte Begrüßung	8,9
Augustiner Bierauswahl: Helles vom Fass + Mini-Weißbier	
Kreativ & Spritzig: Lillet Wildberry + Aperol Spritz	
Alkoholfrei: Drivers Spritz + hausgemachte Rhabarber-Himbeer-Limonade	
Kleine Knabbereien: Salzstangen + Grissini	
Wasser in Karaffen	
Dazu gibt's auf Wunsch verschiedene hausgemachte Canapés für den ersten Hunger (3 Stk. pro Person)	7,5

GETRÄNKE

Zusätzlich buchbar – nur für die gesamte Gruppe

Eine Runde Schnaps nach dem Hauptgang	4
Zur Wahl: Liebl Pistenbrenner (Williamsbirnen-Brand mit Birnensaft verfeinert), Liebl Haselnusslikör, Liebl Marillenbrand	

Preise p. Person

Mindestumsatz

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass wir aufgrund des enormen organisatorischen Aufwands einen Mindestumsatz von 2.500 € pro Belegung veranschlagen. Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, behalten wir uns vor, die Differenz als Raummiete aufzuschlagen.



Paket 1

JEDER WIA'S WÜNSCHT

Vorspeise „Schönbrunner Dreierlei“

in der Mitte eingestellt – Griebenschmalz mit Schnittlauch + Obazda mit Radieserl + Hummus der Saison mit Granatapfelkernen **vegan** + ofenfrisches Baguette und Bauernbrot

Suppe zur Wahl

Ochsenkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Karotten-Ingwer-Suppe

Hauptspeise zur Wahl

- + Wammerl-Krustenbraten im Reindl
mit Augustiner Dunkelbiersoße + Speck-Krautsalat + luftige Brezenknödel + Butterbrösel
- + Pochiertes Lachsfilet
mit Rieslingschaumsoße + glasiertem Wurzelgemüse + Petersilienkartoffeln
- + Thai Bay Bowl **vegan**
Chiemgauer BIO-Linsen + Oberbayerischer BIO-Urreis + Mango + Kürbis-Senfsaat-Chutney + Brokkoli + Edamame + Granatapfelkerne + fruchtige Thai-Marinade

Dessert im Glas

dunkles Schokoladenmousse + Gewürzpfelragout

Preis p. Person als 2-Gang-Menü (Hauptspeise + Dessert)	23,9
Preis p. Person als 3-Gang-Menü (ohne Suppe)	31,9
Preis p. Person als 4-Gang-Menü	37,9

Wir bitten um Bekanntgabe der Speisenauswahl in der Vorwoche Ihrer Veranstaltung.



Paket 2

WEISS-BLAU FÜR ALLE

Vorspeise „Schönbrunner Dreierlei“

in der Mitte eingestellt – Griebenschmalz mit Schnittlauch + Obazda mit Radieserl + Hummus der Saison mit Granatapfelkernen **vegan** + ofenfrisches Baguette und Bauernbrot

Hauptspeise „Reindl für'n ganzen Tisch“

- + Wammerl-Krustenbraten + geschmorter Kalbstafelspitz
- + Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
- + Bayerisch Kraut + glasiertes Wurzelgemüse
- + Kräuter-Brezenknödel + Speck-Krautsalat
- + Augustiner Dunkelbiersoße + Rosmarin-Rahmssoße

Dessert für den ganzen Tisch

Topfen-Kaiserschmarrn im Reindl + Apfelmus + Zwetschgenröster

Preis p. Person	38,9
-----------------------	------



Paket 3

STADL GOURMET

Vorspeisenvariation

Griebenschmalz mit Schnittlauch + Obazda mit Radieserl + Hummus der Saison mit Granatapfelkernen **vegan** + mariniertes Kalbstafelspitz mit steirischem Kernöl und Spitzkohlsalat + Rote-Beete-Carpaccio mit Erbsen-Guacamole & Limette-Kurkuma-Marinade **vegan** + reichhaltige Brotauswahl.....

Hauptspeise „Reindl für'n ganzen Tisch“

- + Spanferkelrollbraten & geschmortes Ochsenbackerl
- + Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
- + Bayerisch Kraut + handgeschnittenes Marktgemüse
- + Speck-Serviettenknödel + Käsespätzle
- + Augustiner Dunkelbiersoße + Rosmarin-Rahmsoße

Schönbrunner Dessertvariation

einzelni serviert – lauwarmer Schokoladenkuchen mit Gewürzkirschen und Vanilleeis + Mini-Weißbier-Tiramisu + New York Cheesecake mit Himbeercoulis und Bratapfelragout

Preis p. Person 42,9

GÜLTIG FÜR DAS JAHR 2024 – SAISONALE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



www.hotel-schoenbrunn.de