

Auf der Alm do gibt's koa Sünd!



Metzgerei-Gasthof **Oberhauser** Hotel zur Post

Wolfratshauer Str. 4 (Navi: Pfarrstr. 1), 82544 Egling, Tel. 08176 / 93 03 - 0, Fax 08176 / 1786
www.oberhauser-egling.de info@oberhauser-egling.de
(gültig ab: 01.01.2023 – Änderungen vorbehalten)

Liebe Gäste

Sie schätzen bayerische Tradition, Qualität, Gastfreundlichkeit und familiäre Atmosphäre?

Vor den Toren Münchens, eingebettet in die idyllische Voralpenlandschaft, finden Sie all diese Maxime, nach denen unser Haus geführt wird. Im gemütlichen Ambiente unserer **urigen Almhütte** können Sie unseren freundlichen, erfahrenen und aufmerksamen Service genießen.

Besuchen Sie uns, wenn Sie Ihre **Feier** planen, ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder andere Anlässe. Gern laden wir Sie ein, unser Haus kennenzulernen und Sie im **persönlichen Gespräch** zu beraten.

Wir machen aus Ihrer Feier ein ganz besonderes Ereignis, das genau so verläuft, wie Sie es sich wünschen. So romantisch und festlich, so fröhlich und heiter, in jedem Falle einzigartig. Durch unsere persönliche Betreuung und den ausgezeichneten Service wird Ihnen Ihre Feier lange in angenehmer Erinnerung bleiben.

Haben Sie schon konkrete Vorstellungen?
< Rufen Sie uns an > <Besuchen Sie uns im Internet>
< Schreiben Sie uns eine E-Mail > <Vereinbaren Sie einen Termin mit uns >
Wir werden Ihre Ideen und Vorstellungen so schnell wie möglich umsetzen.

Ihre Ansprechpartner

Johann Oberhauser sen. Tel. 08176/9303-0
Johann Oberhauser jun. Tel. 08176/9303-0
Doreen Oberhauser Tel. 08176/9303-0



Die Almhütte

Feiern wie „auf“ der Alm – urig, bayrisch, griabig!

Unsere urige Almhütt´n befindet sich nicht auf einem Berg, sondern mitten in Egling. Fernab vom geschäftlichen Restaurantbetrieb feiert man hier unter sich.

Die Hütte hat einen eigenen Biergarten mit Wiese und liegt abgezaunt unter schattenspendenden Kastanienbäumen. Die rustikale, aber zugleich moderne Einrichtung vermittelt eine Stimmung, die nur auf einer Almhütte entstehen kann. Feiern Sie ausgelassen bei stimmungsvoller Musik und gutem Essen.



*Die Alm wird nur auf Bestellung geöffnet (Mindestpersonenzahl: 40)
Sie bietet Platz für bis zu 65 Personen.*

Ausstattung

- *Gastraum mit Tanzfläche
- *Bar bzw. Thekenbereich mit Stehtischen und Barhockern
- *Buffetanlage mit Kühltheke
- *Kamin und Zentralheizung (wird mit Hackschnitzeln beheizt)
- *fest installierter **Beamer**, versenkbare **Leinwand**
- ***Bose-Musikanlage** (für Laptop, Handy- oder MP3 Player)
- ***Behindertengerechte Toilette** und **Wickelraum im EG**
- ***Toiletten** (Damen und Herren) im Untergeschoss



Nutzungspauschale

Die Nutzungspauschale für die Almhütte beträgt 400,- EUR. Darin enthalten sind:

- Alleinige Nutzung der Almhütte inklusive Almgarten (8 Std. bis max. 1.00 Uhr)
- Nutzung der vorhandenen Technik (Beamer, Leinwand, Musikanlage)
- Bereitstellung von Papierservietten und Kerzenhaltern mit Leuchtmittel
- Heizung und Reinigung bzw. Endreinigung der Räumlichkeiten
- Kaminholz zum Einheizen

Die Nutzungspauschale ist in jedem Falle zu entrichten, auch wenn ein Teil der inkludierten Leistungen nicht genutzt werden sollte.



Menüvorschläge

zur Begrüßung... (bei schönem Wetter im Almgarten)

- * **Prosecco pur** oder gemischt mit **Orangensaft**
oder gemischt mit **Erdbeerlimes, Apérol, Hollerlikör**
- * **Apérol Sprizz / Hugo / Lillet Berry**
- * **Helles Bier vom Fass** serviert im eisgekühlten Steinkrug
- * **Glühwein / Punsch / heißer Caipirinha** am **Lagerfeuer**
- * **Baguette-Häppchen** mit hausgemachten Schmankerln aus unserer Metzgerei
(Schinken, Salami, Feinkostsalate, Käse, Räucherfisch...)
- * **Brote** mit verschiedenen Aufstrichen
(Frischkäse, Obazda, Schnittlauch, Leberwurst, Schmalz...)
- * **Bruschetta** mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch



Suppen... (werden serviert)

- * Bayrische **Festtagssuppe** mit dreierlei Einlage
(z.B. Pfannkuchen, Leberspätzle, Kalbsbratnockerl)
- * **Pfannkuchen-, Leberspätzle- oder Bratspätzlesuppe**
- * **Kürbiscremesuppe** oder **-Cappuccino** mit Kräutercroutons
- * **Karotten-Ingwercremesuppe** oder **-Cappuccino** mit Croutons



Vorspeisen... (werden serviert)

- * Kleiner **gemischter Salatteller**
- * Kleiner **Feldsalat** im Kartoffeldressing, mit gerösteten **Schwammerln, Zwiebeln** und **Speckkrusteln**, dazu Baguette
- * Kleiner **Feld- und Rucolasalat** mit **Mozzarellabällchen** und **Kirschtomaten** in weißem Balsamicodressing, mit Kräutercroutons und Baguette



Vorspeisenbuffet... z.B. mit...

- * **Italienische Vorspeisen**
 - gegrillte Gemüse** – z.B. Paprika, Zucchini, Auberginen, Schwammerl, Karotten, Zwiebeln, Fenchel, Lauch...
 - Mozzarella** auf Tomaten mit frischem Basilikum
 - Vitello tonnato**
 - Peperoni** mit Frischkäse gefüllt
 - Honigmelone mit Parmaschinken**
 - Carpaccio vom Ochsenfilet** mit Rucolasalat und Parmesan
- * gebeizter **Räucherlachs** mit Senf-Dill-Sauce oder **hausgeräuchertes Forellenfilet**
- * **hausgemachter Saiblings-Matjes** oder **Saiblingstatar**
- * rosa gebratenes **Roastbeef** mit Sauce Tatare
- * verschiedene **Feinkostsalate**
- * **Bayerische Salatauswahl:**
 - z.B. Kartoffel-, Speckkraut-, Gurken-, Karotten-, Radi- und Paprikasalat, rote Beete, Mais, Bohnen, Tomaten..., bunte Blattsalate mit Dressing
- * **frisches Stangenweißbrot, Brezen, Bauernbrot und Partygebäck**



Hauptgerichte...

vom Chef persönlich nach Ihren Wünschen tranchiert

* Oberhauser's **Bratenauswahl:**

Resch gebratene **Ente, Spanferkel, Schweinshaxe** und **Kalbsbraten**,
dazu gibt's zweierlei **Knödel** und **Eierspätzle**,
Rahmschwammerl und **Apfelblaukraut**



oder

* **Ochsengrillbraten**

* **Schweinelende im Ganzen rosa gebraten**

* **Fischfilet** (natur oder in Mandelkruste gebraten) **aus unseren hauseigenen Weihern**

- verschiedene Beilagen zur Wahl:

z.B. Kartoffel- und Semmelknödel, Eierspätzle, Kartoffelrösti, Butterreis,
gegrillte Kartoffelscheiben mit Frischkäsedip

- verschiedene Saucen zur Wahl:

z.B. Naturjus, Pfefferrahm-, Schwammerlrahm-, Zitronen-Buttersoße

- verschiedene Gemüse zur Wahl:

z.B. Apfelblaukraut, 3erlei buntes Buttergemüse (Leipziger Allerlei),
Karotten, (Speck-)Bohnen, Rosenkohl, Blumenkohl, Spinat usw.



Grillbuffet...

Vorspeisen, Salate, Beilagen

* Antipasti – verschiedene gegrillte Gemüse:

z.B. Paprika, Auberginen, Schwammerl, Zucchini, Karotten...
Mozzarella auf Tomaten

* Bayerische Salatauswahl

z.B. Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Karotten-, Radi-, Paprikasalat
Blattsalatmix mit zweierlei Dressing

* Gebratene Kartoffelscheiben mit Kräuterfrischkäsedip,

* pikanter Nudelsalat

* verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter, Baguette

Grillware

z.B. * zarte Steaks von Rind, Schwein, Pute, Lamm, Spanferkelkotelett,

* Ochsenlende im Ganzen rosa, Ranchersteaks, T-Bone, Rinderfilet

* hausgemachte Burgerpads (Rind)

* verschiedene hausgemachte Grillwürstl

* verschiedene Fischfilets aus unseren hauseigenen Weihern an der Waldstraße

: z.B. Saiblingsfilet, Seeforellen- und Lachsforellenfilet

* Gemüsespieße, Maiskolben, hausgemachter Grillkäse

Dessert

* **Reichhaltiges Dessertbuffet:**

z.B. mit Bayerisch Creme, Schokomousse, Himbeerschichtcreme, Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce, Panna cotta, Crème brulée, Tiramisu, Eis, bunter Obstsalat, frisches Obst, Rote Grütze usw.

* Großmutter's **Kaiserschmarrn** mit Apfelmus und Zwetschgendauch

* **Vanilleeis** mit heißen **Himbeeren** / mit **marinierten Erdbeeren**

Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato

zur Verdauung a Schnapslerl

Zu später Stunde

* bayerisches **Ochsentatere** oder **Hackepeter** mit frischem Bauernbrot

* **Käseplatte** oder **Schinken-Käse Brett** mit frischen Brezen und Baguette

* pikante **Gulaschsuppe** mit Bauernbrot

Getränke

Bier und alkoholfreie Getränke

In unserer Almhütte ist eine Schänke mit Kühlschubläden bzw. ein Durchlaufkühler vorhanden. Hier kann 1 Fass Bier (Helles á 20 oder 30 Liter) oder Weißbier (á 30 oder 50 Liter) angezapft werden.

Alle anderen Getränke werden flaschenweise ausgeschenkt.

z.B. Alkoholfreies Bier/Weißbier, Dunkles Bier / Weißbier, Spezi, Zitronenlimo, Cola, Apfel-, Mango-, Maracuja-, Rhabarber- u. Johannisbeerschorle, Mineralwasser still / spritzig

Weine

Zur Auswahl Ihrer Weine beraten wir Sie gern persönlich.

Kaffee und Kuchenbuffet

Kuchen / Torten / Hochzeitstorten

- können selbst gebacken und mitgebracht werden (Tellergeld)

oder

- selbst bei einem Konditor / Bäcker Ihrer Wahl bestellt werden (Tellergeld)

Empfehlungen:

Josefa Aichler

Tel. 08176/1719

www.tortenzzeit.de

Bäckererei Schapperer

Tel. 08176/373

www.baeckerei-schapperer.de

Schmid-Bäck Geretsried

Tel. 08171/685-0

www.schmid-baeck.de



Tischdekoration

Die Tische können von unseren Bedienungen oder selbst nach eigenen Ideen dekoriert und hergerichtet werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass Wände, Einrichtungen und Mobiliar nicht beschädigt werden dürfen.

Inklusivleistungen:

Für die Holztische sind Juteläufer (in 3 Farben) oder weiße Deckservietten vorhanden. Außerdem stellen wir Ihnen Besteck, Papierservietten und Kerzenhalter mit Leuchtmittel zur Verfügung.

Folgende **Extras** können auf Wunsch dazu gebucht werden:

Menükarten: erstellen wir gern für Sie Preis pro Stück 2,- EUR

Tischwäsche:

weiße Tischdecken (innen und außen möglich) Preis pro Stück 10,- EUR

weiße Stoffservietten Preis pro Stück 1,- EUR

Servietten:

➡ am Nachmittag: (inklusive)

kleine gefaltete Papierservietten in der gewünschten Farbe (gelb, lachs, rosa, rot, pink, bordeaux, flieder, hellgrün, mittelgrün, dunkelgrün, hellblau, dunkelblau, bayerische Rauten...)

➡ am Abend: (gegen Aufpreis)

weiße Stoffservietten werden zu einem Fächer gefaltet, in den eine farbige Papierserviette eingearbeitet werden kann



Blumenschmuck:

➡ vom Haus: z.B. pro Tisch 1 Gesteck á 15,- bis 25,- €
pro Tisch 1 Vase á 5,- bis 10,- €

➡ Empfehlungen:

Marlene Fleischmann / Egling

Tel. 08176/411

Blumen Kastenmüller / Wolfratshausen

Tel. 08171/76053

Blumen Fruchthaus Bartl / Wolfratshausen

Tel. 08171/18171

Fotografie: Fotostudio Dörr / Wolfratshausen Tel. 08171/10177

Fotobox: BaziBuild - Markus Werner Tel. 015141812351
<https://www.facebook.com/BAZIBUIDL>

Küche

Buffet

Sitzbank

Sitzbank

11 Personen

8 Personen

7 Personen

Backofen

Kamin

vorhandene Tische: 4 Stück á 0,80 m x 0,80 m
4 Stück á 1,20 m x 0,80 m
4 Stück á 1,60 m x 0,80 m

Musik

Schänke und Bar

11 Personen

10 Personen

8 Personen

7 Personen

Sitzbank

Sitzbank

Sonstige Vereinbarungen:

Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben:

Almpauschale - Dauer der Veranstaltung

Die pauschale Nutzungsgebühr der Almhütte beträgt 400,- € für eine Nutzungsdauer von 17:00 – 01:00 Uhr (8 Stunden). Sollten Sie früher beginnen wollen, werden 90,- € pro Stunde und Bedienung in Rechnung gestellt. Wir bitten Sie zu beachten: Aufgrund des Arbeitszeitschutzgesetzes für Arbeitnehmer im Gastgewerbe darf die Gesamtdauer der Feier 10 Stunden nicht überschreiten.

Personenzahl

Die Mindestpersonenzahl beträgt 40 Erwachsene Personen.

Der Veranstalter muss die endgültige Anzahl der Teilnehmer spätestens 1 Tag vor dem Veranstaltungstermin schriftlich (per mail) mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.

Bei Unterschreitung der fix bestellten Personenzahl am Veranstaltungstag erfolgt die Abrechnung auf der Basis der bei der Reservierung schriftlich angegebenen Teilnehmerzahl, bei höherer Personenzahl wird auf der tatsächlichen Teilnehmerbasis abgerechnet.

Sollte die Mindestpersonenzahl von 40 Erwachsenen unterschritten werden, werden alle vereinbarten Speisen trotzdem für 40 Personen berechnet.

Anzahlung Rechnung Bezahlung

Um unsere Almhütte verbindlich zu reservieren, ist ein Betrag von 500,- EUR als Reservierungsbestätigung zu entrichten. Dieser Betrag wird bei der Gesamtrechnung zu Ihren Gunsten verrechnet, jedoch bei Absage als Stornogebühr einbehalten.

Die ausgezeichneten Preise sind Inklusivpreise und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht enthalten.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie am Abend der Veranstaltung jederzeit die Möglichkeit haben, die von der Bedienung erstellte Abrechnung einzusehen. Nach Beendigung der Veranstaltung bitten wir Sie, diese zu kontrollieren und anschließend zu unterzeichnen. Etwaige spätere Reklamationen können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Die Rechnung stellen wir Ihnen am Folgetag der Veranstaltung aus. Diese kann dann direkt in bar oder per Banküberweisung beglichen werden. Unsere Rechnungen sind sofort ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf grundsätzlich keine Speisen und Getränke mitbringen.

In Sonderfällen (bei Kuchen/Torten/Hochzeitstorten) kann dafür eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden und Tellergebühren erhoben werden. Das Mitbringen von Wein gegen Korkgeld ist nicht gestattet.

Mitnahme von restlichen Speisen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass keine restlichen Speisen für den Verzehr daheim mitgenommen werden dürfen, da somit die Kühlkette unterbrochen wird und wir für die Qualität der Speisen haften.

Endreinigung

Die Endreinigung ist in der Almpauschale enthalten.

Bei erhöhtem Reinigungsaufwand behalten wir uns allerdings vor, eine zusätzliche Gebühr in Rechnung zu stellen.

Sonstiges

Jegliches Feuerwerk, sowie die Verwendung von Wunderkerzen, Lampions mit offener Flamme, Konfetti, und Streudeko (insbesondere echte Blütenblätter) ist grundsätzlich untersagt.

Zimmer

Werden Hotelzimmer auf Optionsbasis reserviert, kann das Hotel nach Ablauf der Optionsfrist ohne Rücksprache frei darüber verfügen.

Bitte beachten Sie, dass die Preise unter Vorbehalt sind und sich unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Situation verändern können.

Zur Kenntnis genommen:

Ort, Datum

Unterschrift Veranstalter