



HEIRATEN IM
PIRKLHOF



Ihr schönster Tag
& UNSERE IDEEN FÜR DIE FEIER

I NHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	2	DIE KLEINEN GÄSTE	19
WIR STELLEN UNS VOR	3	BROTZEITBUFFET	20-21
WICHTIGES IM ÜBERBLICK Infos von A-Z	4-5	BRETTLJAUSE & BAYR. TAPAS	22-23
UNSER FESTSAAL	6-7	KAFFEE UND KUCHEN	24-25
HOCHZEITSTERRASSE	8-9	BRAUTVERZIEHEN	26
UNSER STADL	10-11	ÜBERNACHTUNG IM SPIRKLHOF	27
TISCHGESTALTUNG Serviettenfarben- & formen Menükarte Dekoration	12-13	GETRÄNKEKARTE	28
DER EMPFANG	14-15	WEINE	29
KULINARISCHE AUSWAHL	16-18		

LIEBES BRAUTPAAR



UNSER TEAM - STETS FÜR SIE DA!

Um gemeinsam mit Ihnen Ihre Feier planen zu können, bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung bei uns im Haus.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns „wohlfühlen“ und bereiten für Ihre Feier ein „fair kalkuliertes“ Prei-/Leistungs-Angebot vor. Die persönliche Beratung bei der Organisation Ihrer Veranstaltung ist uns ein besonderes Anliegen!

Wir werden alles daran setzen, dass dies ein unvergesslicher Tag für Sie wird. Eine „Traumhochzeit“ erfordert natürlich auch eine umfassende Planung. Deshalb stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite, auch mit Dingen, die nicht in direktem Zusammenhang mit der kulinarischen Versorgung stehen.

WIR STELLEN UNS VOR!

Vielen Dank für Ihre Interesse an unserem Haus. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick unserer Angebote und kulinarischen Köstlichkeiten. Auf Wunsch erfüllen wir gerne auch individuelle Anforderungen. Schließlich möchten wir für Sie und Ihre Gäste ein gelungenes und unvergessliches Fest arrangieren. Sie können sicher sein - bei uns sind Sie bestens aufgehoben!

Kontakt:

per E-Mail an: info@spirkhof.de
oder telefonisch unter **+49 (0)8722/960 90**

Spirkhof / Rothenwörth 11 / Bodenkirchen

IHRE GASTGEBER

Familie Reichl

Irene - Tobias - Theresa

WICHTIGES IM ÜBERBLICK

Der Termin ist der erste wichtige Schritt - Sobald Sie einen Wunschtermin haben, reservieren wir diesen, falls noch verfügbar, gerne für Sie unverbindlich für 4 Wochen.

ABLAUF

Im Zuge der Detailplanung werden wir mit Ihnen auch einen groben zeitlichen Ablauf festlegen, um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können:

- ca. 4-5 Monate vor Ihrer Hochzeit: **1. Detailbesprechung** (Damit wir uns auch genug Zeit für Sie nehmen können, wäre es gut diesen Termin ein bis zwei Wochen im Voraus zu Vereinbaren.)
 - Festlegung von Ablauf, Menü & Allgemeinen Punkten (Deko, Stellweise, etc.)
- ca. 6 Wochen vor Ihrer Hochzeit: **Nachbesprechung**
 - Ggfs. Abänderungen vornehmen
 - Verkostung der Weine für das Brautverziehen

ALLERGIKER

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob unter Ihren Gästen Allergiker sind, wir stellen uns gerne darauf ein.

ALLG. GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Diese erhalten Sie zur Unterschrift, **nach Reservierung** Ihres Wunschtermins. Sie finden darin die Stornobedingungen, sowie die Regelung bei kurzfristiger Änderung der Personenzahl.

ANSPRACHEN

Um unseren Menüablauf zu koordinieren, ist es für uns unbedingt notwendig vorher über etwaige Reden bzw. Ansprachen informiert zu werden.

AUFBAU

Ein frühzeitiger Aufbau bzw. Dekoration durch Floristen ist selbstverständlich nach vorheriger Absprache am Vortag Ihrer Veranstaltung möglich.

Jedoch gilt dies nur, falls am Vorabend keine Veranstaltung in der jeweiligen Räumlichkeit stattfindet. Sollte dies der Fall sein, steht Ihnen die Räumlichkeit an Ihrem Tag **ab 7 Uhr** zur Verfügung.

BEZAHLUNG

Sie müssen **keine Anzahlung** leisten.

Nach der Veranstaltung - möglich in Bar / EC-Karte oder Überweisung innerhalb von 10 Tagen.

BLUMEN

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Floristen, die mit allen Räumlichkeiten, sowie mit den Tischgrößen und der Farbgebung in den Räumen bestens vertraut sind. Es steht Ihnen auch selbstverständlich frei, Ihre Blumen selbst zu organisieren.

DEKORATION

Bitte sprechen Sie **alle** Dekorationselemente, die Sie Vorhaben mitzubringen, bzw. in unsere Räumlichkeiten zu integrieren, im Vorfeld mit uns ab. Unser Inventar darf nicht beschädigt werden. Bitte verwenden Sie zur Befestigung **keine Reissnägel / Nägel / Schrauben** usw. und achten Sie darauf das keine Kleberückstände bleiben.

FEUERWERK

Aus Gebäudeschutzgründen sind generell **keine** Feuerwerke erlaubt. Ebenso sind Feuerwerke aller Art genehmigungspflichtig. Bitte geben Sie dies auch an Freunde und Verwandte weiter. Bei Missachtung kann es zu Strafen von Seiten der Behörden kommen.

FOTOBOX

Bitte teilen Sie uns frühzeitig mit, wenn Sie planen, eine Fotobox aufzustellen, damit wir gemeinsam einen geeigneten Ort dafür finden können.

GEMA

Sollten Sie planen, Ihre Hochzeit in einer Zeitung bekannt zu machen, handelt es sich hierbei um eine öffentliche „Veranstaltung“. Somit fallen damit auch Gema-Kosten an. Wir führen den Beitrag für Sie direkt an die zuständige Stelle ab und stellen Ihnen diesen dann in Rechnung.

GESCHENKE FÜR DAS BRAUTPAAR

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, noch alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, stellen wir Ihnen gerne ein Zimmer zur Verfügung, um diese dann am nächsten Morgen abzuholen.

GASTGESCHENKE

Bitte sprechen Sie mit uns Ihre Gastgeschenke ab.

INSERAT

Gerne kümmern wir uns auch um die Bekanntmachung Ihrer Hochzeitsfeierlichkeit in einer regionalen Zeitung Ihrer Wahl.

KORKGELD

Sollten Sie vorhaben Wein selbst mitzubringen, berechnen wir hierfür ein Korkgeld von 10 € für Aufwand und Entschädigung.

MUSIK

Sie haben die Qual der Wahl. Gerne geben wir Ihnen Empfehlungen für Live Bands bzw. DJ´s. Genügend Stromanschlüsse stehen in allen Räumen zur Verfügung. Technisches Equipment wird von Bands bzw. DJ´s selbst mitgebracht.

Bitte sprechen Sie Ihre Band darauf an, dass Sie bereits VOR der Veranstaltung mit uns den Zeitpunkt des Aufbaus abstimmen. So wird Lärm und Hektik während Ihres schönsten Tages vermieden.

NOTFALLKÖRBCHEN

Falls Sie Ihren Gästen Körbchen mit nützlichen Gegenständen auf den Toiletten zur Verfügung stellen möchten, platzieren wir diese gerne am Tag der Hochzeit für Sie. Bitte achten Sie darauf, dass Ihre Körbchen keine Spirituosen, Tabakwaren und gefährlichen Gegenstände beinhalten dürfen.

REINIGUNGSKOSTEN

Wir behalten uns vor, für Reinigungsarbeiten, welche ein normales Maß übersteigen, separate Kosten in Rechnung zu stellen (Konfetti, Wachs und sonstige Verunreinigungen). Bei Schäden unseres Inventars haftet das Brautpaar.

ROLLSTUHLFAHRER

Für Rollstuhlfahrer oder Leute, die sich mit dem Gehen schwer tun: Wir empfehlen unseren ebenerdigen Eingang, direkt am Saal. Ebenso gibt es bei uns im Haus behindertengerechte Toiletten.

SCHÄDEN/HAFTUNG

Wir müssen darauf hinweisen, dass jegliche Schäden, die durch Gäste der Feierlichkeit entstehen, vom Veranstalter und somit vom Brautpaar getragen werden muss. Wir bitten hierfür um Verständnis.

SCHLUSS

Bitte beachten Sie, dass zum Ende der Hochzeitsfeier keine Wunderkerzen oder Ähnliches erlaubt sind. Wir empfehlen: Teelichtgläser, um Wachsflecken auf Boden etc., welche mit Reinigungskosten verbunden sind, zu verwenden.

UMBESTELLUNGEN

Wir versuchen, soweit wie möglich, den Umbestellungen Ihrer Gäste nachzukommen. Wir bitten jedoch um Verständnis, dass wir dies nur tun können, solange wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können.

VERANSTALTUNGSDAUER

Aufgrund gesetzlicher Vorschriften darf die tägliche Arbeitszeit unserer Mitarbeiter 10 Stunden nicht überschreiten. Um unseren Personaleinsatz entsprechend Ihrer Veranstaltung zu planen, sind wir gezwungen den Ausschankschluss auf 1 Uhr festzulegen. Details erhalten Sie von Ihrem Ansprechpartner.

VERFÜGBARKEIT

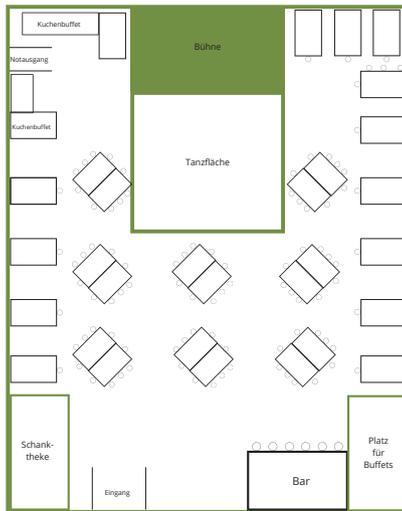
Wir beziehen unsere Produkte frisch und bereiten diese mengenmäßig nach unseren Erfahrungswerten vor. Um Frische und hochwertige Qualität garantieren zu können, kann es vorkommen, dass ein Gericht der Menüauswahl nicht mehr verfügbar ist. Wir bitten hier um Verständnis.

UNSER FESTSAAL

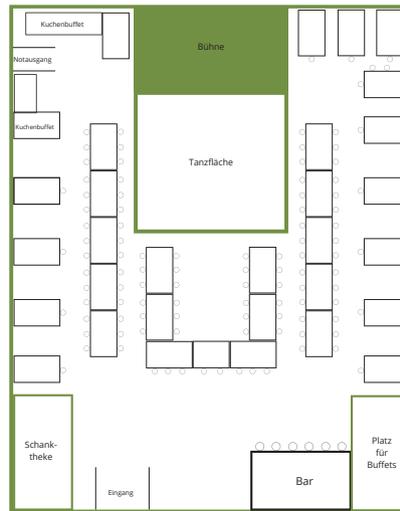
Ideal für Hochzeitsfeiern ab 80 – 240 Personen



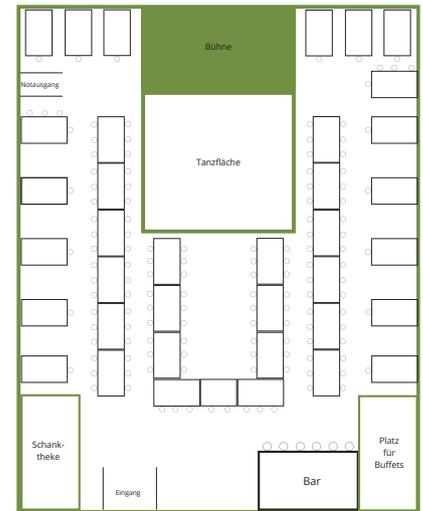
- Platz für **80 Personen – 240 Personen**
- Neugestaltung: 2016
- Tanzfläche
- Urige Bar mit Flatscreen-TV
- Kombination aus Nische und freistehenden Tischen
- Bühne mit allen notwendigen Anschlüssen für Bands/DJs
- Garderobe
- Musikanlage für Hintergrundmusik / Mikrofon
- Integrierte Leinwand bei Bühne
- Tischmaße: alle Tische haben die Maße 180 x 80 cm



Festsaal
Bestuhlung für 80 bis 160 Personen



Festsaal
Bestuhlung für 160 Personen



Festsaal
Volle Bestuhlung für 240 Personen



UNSERE HOCHZEITSTERRASSE

für die Hochzeitsfeiern im Saal

- Ideal für **Sektempfang**
- Sonstige Aktivitäten im Freien

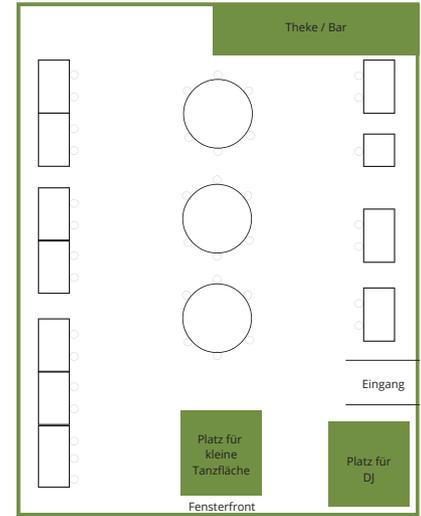




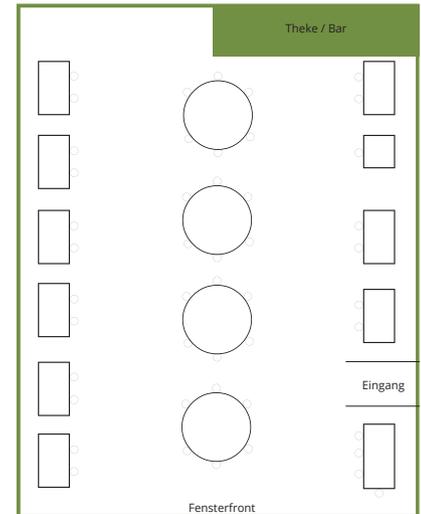
UNSER STADL

Ideal für Hochzeitsfeiern für bis zu 70 Personen

- Neubau: 2022
- Platz für bis zu **70 Personen**
- Tanzfläche möglich
- Notwendige Anschlüsse für Bands/DJs
- Eigene Theke/Bar
- Kombination aus Runden und eckigen Tischen
- Musikanlage für Hintergrundmusik
- **Tischmaße:**
 - Eckige Tische: 135 x 80 cm
 - Runde Tische: 130 x 130 cm



Stadl
Bestuhlung für 70 Personen



Stadl
Bestuhlung für 70 Personen



Bitte sprechen Sie **alle** Dekorationselemente, die Sie vorhaben mitzubringen, im Vorfeld mit uns ab.
Sie können zwischen **hochwertigen Zellstoffservietten** (im Menüpreis enthalten) oder **Stoffservietten** (Aufpreis 1,50 €) auswählen.

ZELLSTOFFSERVIETTE - FARBEN

Folgende Farben haben wir in unserem Sortiment



Rot



Bordeaux



Feuerrot



Nektarine



Orange



Safran



Gelb



Creme



Sand



Braun



Weiß



Limone



Olivgrün



Dunkelgrün



Rosa



Fuchsia



Grau



Lila



Schwarz



Türkis



Dunkelblau

ZELLSTOFFSERVIETTE - FORMEN



Einfacher Fächer



4-fach Fächer



Kerze



Bestecktasche

TISCHGESTALTUNG

ZELLSTOFFSERVIETTE - FORMEN

Gegen Aufpreis von **1,50 € pro Serviette** können Sie auch Stoffservietten auswählen. Die Stoffservietten sind nur in **Weiß** erhältlich.



Bischofsmütze



Stern



Kerze mit Fächer

MENÜKARTEN

Wir bieten stimmige Menükartenhüllen in Buchform, welche im Menüpreis enthalten sind. Gerne lassen wir Ihnen ein Muster zukommen, ob diese zu Ihrer Dekoration passen. Für besondere Wünsche stellen wir gerne Kontakt zu einer Druckerei her.



KLASSISCHE EMPFANGSGETRÄNKE

- Gelderman Premium Sekt

ALKOHOLFREIE EMPFANGSGETRÄNKE

- Orangensaft

Wasser mit Geschmack: Tafelwasser spritzig im Bowlegefäß

- Orange/Ingwer
- Holunder/Limette/Minze
- Zitrone/Melone/Melisse

- Alkoholfreier Sprizz-Variante
(z.B. alkoholfreier Hugo/alkoholfreie Erdbeerbowle)

EXKLUSIVE EMPFANGSGETRÄNKE

Klassiker zu jeder Jahreszeit

- Hugo Bowle: Prosecco, Holunder, Mineralwasser, Limette, Minze
- Lillet-Wildberry: Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren der Jahreszeit

Frühling

- Fruchtiger Erdbeer-Rhababer-Sprizz

Sommer

- Helga-Bowle: Prosecco, Himbeere, Mineralwasser, Minze
- Bellini: Prosecco, Pfirsich, Mineralwasser

Herbst/Winter

- Spätsommerlicher Marillen-Sprizz
- Apfel-Sprizz: Lillet Blanc, Apfel, Tonic Water



DER EMPFANG



BIERE ZUM EMPFANG

- **Erdinger Urweisse 0,33 l:**
Von guter altbayerischer Art: Herzhaft, würzig und mit typisch bayerischer Hefenote.
- **Hofbräuhaus Traunstein Zwicklbier 0,33 l:**
Naturtrübes Helles, aus den kühlen Tiefen des Lagerkellers. Harmonisch, mit dynamisch-frischer Malz- und Hopfenblume. Ein Bier für sinnesfrohe Genießer.
- **Salzburger Trumer Pils 0,33 l:**
Blumig-hopfenaromatische Note und einer fein ausbalancierten Bittere.

HÄPPCHEN ZUM EMPFANG

Aus der Hand

- Butter-Schnittlauch-Brot
- Laugenpraline mit Obatzden und Radieschen
- Griebenschmalzbrot
- Erdäpfelsbrot
- Fleischpflanzerl auf Brot mit Dip
- Mini-Brezn mit Kräuterfrischkäse
- Canapé mit Räucherschinken und Kren
- Canapé mit Roastbeef und Remoulade
- Canapé mit geräucherem Lachs und Senf-Dill Dip
- Bruschetta - geröstetes Weißbrot, Tomaten, Oliven, Knoblauch und Basilikum
- Hähnchenwraps mit Currydip/Gemüsewraps mit Kräuterdip
- Mini-Burger - 100% Rind mit Curry-Mayonnaise

Häppchen im Glas

- Mariniertes, mediterranes Gemüse
- Tomato-Mozzarella mit Basilikumpesto

KULINARISCHE AUSWAHL

Die Auswahl an Speisen soll Ihnen vorab eine Übersicht der Möglichkeiten vermitteln. Natürlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein und beraten Sie in allen Belangen der Speisen- und Getränkeauswahl. Bitte wählen Sie aus organisatorischen Gründen eine **gemeinsame Vorspeise und/oder Suppe, maximal 3 Hauptgerichte** (1x Fleisch / 1x Fisch / 1x Vegetarisch) & ein **gemeinsames Dessert / Dessertbuffet**.



SUPPE

VORSPEISE



Bezüglich der kulinarischen Auswahl erstellen wir für Sie gerne mehrere saisonal abgestimmte Menüvorschläge.

KULINARISCHE AUSWAHL



HAUPT-GERICHTE FLEISCH

HAUPT-GERICHTE FISCH



Bezüglich der kulinarischen Auswahl erstellen wir für Sie gerne mehrere saisonal abgestimmte Menüvorschläge.

KULINARISCHE AUSWAHL



HAUPT-GERICHTE VEGETARISCH

DESSERT



Bezüglich der kulinarischen Auswahl erstellen wir für Sie gerne mehrere saisonal abgestimmte Menüvorschläge.

DIE KLEINEN GÄSTE

Auch für die kleinen Hochzeitsgäste haben wir Ihnen einen Überblick der Möglichkeiten zusammengefasst. In unserem Haus stehen Ihnen Kinderstühle zur Verfügung.

KINDERSPEISEKARTE

Zusätzlich zum Hochzeitsmenü können die Kinder immer von der Kinderspeisekarte bestellen.

- Hausg ' machte Eierspätzle mit Rahmsöße
- Portion Pommes Frites
- Kinderschnitzel mit Pommes Frites
- Kleines Schweinelendchen mit hausgemachten Eierspätzle und Rahmsöße
- Kidsburger



SPIELPLATZ

Neben einem Outdoorspielplatz haben wir auch im Haus eine kleine Spielecke für unsere kleinen Hochzeitsgäste eingerichtet.



BROTZEITBUFFET



Wo die Liebe den Tisch deckt,
SCHMECKT DAS ESSEN AM BESTEN...

BROTZEITBUFFET

ALS KALTES BROTZEITBUFFET AM ABEND

- Würzige Brotsorten und Mini-Laugengebäck
- Verschiedene Aufstriche in Schälchen zum wegnehmen
- Spirklhof´s Caprese
Tomate | Mozzarella | Basilikum
- Kalter Braten | Kaminwurzeln |
verschiedene Wurstspezialitäten auf´n Rindenholzbrett
- verschiedene Käsespezialitäten
auf´n Rindenholzbrett
- Wurstsalat
Lyoner | Essig-Öl-Marinade | Essiggurken | Zwiebeln
- Spirklhof´s Nudelsalat
- Wurstsalat von der Regensburger
Radieserl | Lauchzwiebeln | rote Zwiebeln | Käse | Gurke |
Paprika
- Semmelknödelsalat
Gartenkräuter | Schwammerl | Kirschtomaten
- Spirklhof´s Antipasti
Gebratenes Gemüse, verfeinert mit Balsamico & Olivenöl
- Wrap
Crispy Chicken | Curry | Sour Cream | Pflücksalat

**Gerne ergänzen wir Ihr Buffet am Abend
mit einigen warmen Gerichten**

ALS NACHTMITTAGSSNACK ZU KAFFEE UND KUCHEN

- Würzige Brotsorten und Mini-Laugengebäck
- Kalter Braten | Kaminwurzeln | verschiedene
Wurstspezialitäten auf´n Rindenholzbrett
- verschiedene Käsespezialitäten
auf´n Rindenholzbrett
- Wurstsalat
Lyoner | Essig-Öl-Marinade | Essiggurken | Zwiebeln
- Spirklhof´s Nudelsalat
- Wurstsalat von der Regensburger
Radieserl | Lauchzwiebeln | rote Zwiebeln | Käse |
Gurke | Paprika
- Semmelknödelsalat
Gartenkräuter | Schwammerl | Kirschtomaten
- Spirklhof´s Antipasti
Gebratenes Gemüse, verfeinert mit Balsamico & Olivenöl



BAYRISCHE BRETTLJAUSEN & TAPAS



Gerne servieren wir alternativ zum Brotzeitbuffet ein Rindenholzbrett in jedem Tisch auf Maßkrügen, und ein Reindl mit verschiedenen bayerischen Tapas.

BAYRISCHE BRETTLJAUSEN & TAPAS

VERSCHIEDENE AUFSTRICHE

Spirkhof´s Brotzeitaufstrich (Frischkäse | Röstzwiebel | Radieserl | Speck | Gartenkräuter) / Tomatenpesto (getrocknete Tomaten | geröstete Mandeln | Parmesan) / Obatzda / Erdäpfekas / Bärlauchfrischkäse (saisonal) / Kräuterfrischkäse / Apfel-Curry-Aufstrich / Kernölaufstrich / Griebenschmalz-Röstzwiebel / Paprikafrischkäse / Granny-Smith-Wasabi / Rote-Beete-Himbeerbutter / Basilikum-Ziegenkäseaufstrich

BAYERISCHE TAPAS

Kalte Tapas:

- Regensburger Biergartensalat - rote Zwiebeln | Gurke | Kirschtomaten | Radieserl | Paprika | Käse
- Breznknödelsalat - Schwammerl | Kirschtomaten | Frühlingslauch
- Steirischer Tafelspitzsalat - Senf-Krenmarinade | Kernöl | Paprika | Gurke | rote Zwiebeln
- Bayrischer Urkornsalat - Paprika | Erbsen | Rucola | Kräutercroutons
- Penne-Salat - Homemade Mayo | Kirschtomaten | Speck | Paprika
- Mediterraner Penne-Salat - Tomate | Oliven | Parmesan | Rucola
- Radisalat - geröstete Nüsse | Radieserlpesto
- Bayrischer Wrap - Obatzda | Gurke | Pflücksalat
- Hähnchen-Curry-Wrap - Bauernhendl | Curry | Topfen | Grillgemüse
- Carpaccio vom Radi - rosa Roastbeef | Bärlauchpesto
- Nudelsalat vom Spargel - weißer Spargel | Kirschtomaten | Schnittlauch | Parmesan | Schwarzgeräuchertes (saisonal)
- Gemüsewrap - Grillgemüse | Kräuterschmand

Warme Tapas:

- Fischpflanzerl-Kartoffel-Radiesersalat | Sauerrahm
- Backhendl - Gebackene Streifen von der Hendlbrust mit Kernöl | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren
- Kalbsfleischpflanzerl | Kartoffel-Gurkensalat
- Mini-Schnitzel | Homemade Ketchup
- Leberkasburger - Laugenpraline | Senf-Schmand-Marinade | Weißkraut | Rucola | Radieserl
- Breznschmarrn - Schwammerl | Balsamicoschalotten
- Schweinsbraten-Cannelloni | Bratenjus
- Rehfleischpflanzerl - Reh aus heimischer Jagd | Kartoffel-Pesto-Salat (saisonal)

BAYERISCHE BRETTLJAUSE

- **Wird in jedem Tisch eingesetzt**
- **Kein langes Anstehen am Buffet**
- Bayrische Brettljause
- Würzige Brotsorten und Mini-Laugengebäck
- 2erlei Aufstriche
- Wurstsalat
- verschiedene Wurstspezialitäten
- Kaminwürzen
- verschiedene Käsesorten mit Trauben und Nüssen
- frischer Kren
- Butter



Gerne können Sie Ihre eigenen Kuchen oder Torten mitbringen, dafür berechnen wir ein Tellergeld von 1,50 Euro pro Person.

Hierbei handelt es sich um eine Servicepauschale für:

Kuchenannahme, Schneiden des Kuchens, Bereitstellen sowie Spülen von Tellern und Besteck, Auf- und Abbau des Kuchenbuffets, Betreuung des Kuchenbuffets, Reinigung der Tortenplatten-hauben der Gäste.

- Wir möchten darauf hinweisen, dass es leider nicht möglich ist, Dessertgläser oder Ähnliches mitzubringen.
- Die Mitnahmemöglichkeit beschränkt sich ausschließlich auf Kuchen und Torten.
- Ebenso ist es leider nicht möglich, Süßspeisen mit Frischei wie z.B. „Tiramisu“ mitzubringen.
- Sollten Ihre Gäste dies nicht beachten, können wir diese leider nicht mit an das Buffet stellen. Wir bitten um Verständnis.
- Aus hygienischen Sicherheitsgründen sind wir gezwungen, bei Veranstaltungen, bei denen unsere Gäste eigene Kuchen mitbringen, eine Warenprobe von den mitgebrachten Torten zurückzustellen.
- Wir möchten Sie bitten, die Tortenplatten und Abdeckhauben gut mit Namen zu beschriften, um Verwechslungen zu vermeiden.
- Bitte nehmen Sie diese wenn möglich spätestens am nächsten Tag mit!
- Bitte weisen Sie Ihre Gäste darauf hin, dass Sie die Kuchen schon auf, für das Buffet geeigneten, Kuchenplatten bringen.
- Als kleiner Tipp: Damit Ihre Gäste wissen, welche Torten am Buffet stehen, wären kleine Aufsteller hilfreich. Kuchenanlieferung Freitagabend oder Samstag VOR der Kirche!







UNSER ROSSSTOI

- Auch hier haben wir den richtigen Ort für Sie. Aus unserem alten Pferdestall wurde eine urige Weinstube. Auf den Tischen werden Weingläser eingedeckt, die gekühlten Wasser- und Weinflaschen, sowie kleine Knabbereien (Nüsse etc.) eingesetzt
- Der Rossstoi ist für die Feierlichkeit im Saal reserviert.
- Für die Gesellschaften im Stadl steht für das Brautverziehen unsere gemütliche Weinstube im Haus bereit.
- Gerne können Sie mit uns einen Besichtigungstermin vereinbaren.

ÜBERNACHTUNG IM SPIRKLHOF

Bringen Sie sich und Ihre Gäste direkt vor Ort unter.

Es stehen Ihnen 2019 renovierte 15 Doppelzimmer & 8 Einzelzimmer zur Verfügung.

Für das Brautpaar wird ein Hotelzimmer kostenlos zur Verfügung gestellt. Dieses kann nicht an Dritte weitergegeben werden.

Lassen Sie den Tag am nächsten Morgen bei einem gemeinsamen Frühstück Revue passieren und verabschieden Sie Ihre Gäste in aller Ruhe nach einem gemeinsamen Frühstück.

- Gerne reservieren wir vorab ein Zimmerkontingent für Ihre Gesellschaft
- Preise erhalten Sie auf Anfrage.



BIERE

ERDINGER WEIßBRÄU | 0,5 L **3,50 €**
 Urweisse vom Fass | Dunkles Weißbier |
 Leichtes Weißbier | Alkoholfreies Weißbier |
 Russen | Cola-Weißbier

HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN | 0,5 L **3,50 €**
 Helles vom Fass | Radler | Alkoholfreies Helles |
 Dunkles Bier

1612 ZWICKLBIER | 0,33 L **3,30 €**

GOASSMASS | 1,0 L **8,70 €**

TRUMER PILS | 0,33l **3,30 €**

WASSER

TAFELWASSER | 0,2 L **2,50 €**
 | 0,4 L **2,90 €**

TEINACHER MINERALWASSER | 0,2 L **2,50 €**
 | 0,5 L **3,30 €**
 | 0,75 L **4,70 €**

ALKOHOLFREI

SOFTDRINKS | 0,2 L **2,60 €**
 | 0,4 L **3,30 €**

Spezi | Zitronenlimonade |
 Orangenlimonade | Cola
 Coca Cola Light | 0,33 L **2,90 €**

SÄFTE & SCHORLEN | 0,2 L **2,60 €**
 | 0,4 L **3,30 €**

Apfel | Traube | Orange |
 Johannisbeere

ALKOHOLISCHES

SPRITZIGES | 0,3 L **6,00 €**
 Lillet Wildberry | Hugo | Aperol Spritz

LONGDRINKS | | 0,2 L **6,00 €**
 Asbach Cola | Jacky Cola | Cuba | Gin Tonic |
 Wodka Bull

SCHNAPSERL | 2 cl **3,00 €**
 Willi | Obstler | Himbeergeist | Frangelico |
 Jägermeister

HEIßGETRÄNKE

Kaffee Creme | klein **2,50 €**
 | groß **3,40 €**

Cappuccino | klein **2,50 €**
 | groß **3,40 €**

Latte Macchiato | **3,40 €**

Espresso | einfach **2,10 €**

| doppelt **3,20 €**

Espresso Macchiato | einfach **2,30 €**

Milchkaffee | **3,40 €**

Heiße Schokolade | **3,20 €**

Glas Tee | **2,50 €**

RIESLING

| 0,75l 14,90 €

Weingut Julius Kimmle | Pfalz/Deutschland | trocken



RIVANER

| 0,75l 14,90 €

Weingut Julius Kimmle | Pfalz/Deutschland | feinherb



FIGRELLO SOMMERCUVÉE

| 0,75l 15,90 €

Weingut Schneider Müller | Rheinhessen/Deutschland | feinherb
Cuvee aus: Riesling | Scheurebe | Kerner | Sauvignon Blanc



DER MÜ ROSE

| 0,75l 15,90 €

Weingut Schneider Müller | Rheinhessen/Deutschland | feinherb
Cuvee aus: Dornfelder | St. Laurent | Merlot | Spätburgunder



KERNER

| 0,75l 14,90 €

Weingut Julius Kimmle | Pfalz/Deutschland | lieblich



SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

| 0,75l 14,90 €

Weingut Graf von Kageneck | Baden/Deutschland | lieblich



CUVEE NOIR

| 0,75l 15,50 €

Weingut Graf von Kageneck | Baden/Deutschland | trocken
Cuvee aus: Spätburgunder | Regent | Schwarzriesling





SPIRKLHOF

WIR FREUEN UNS AUF IHRE

Traumhochzeit

