

*Herzlich Willkommen
im Landsteakhaus
sowie in der Remise - Koppelbar*

Angebotsmappe

2023

Die von uns zusammengestellte Mappe wird Ihnen bei der Planung Ihres Festes oder Ihrer Veranstaltung helfen.

Vom Aperitif bis hin zur Auswahl der Speisen und Getränke.

Selbstverständlich können Sie aus diesen Vorschlägen auch Ihr individuelles Menü zusammenstellen!

Bei einem persönlichen Gespräch werden wir alle Einzelheiten mit Ihnen besprechen!

Landsteakhaus
Landsteakhaus

Restaurant	~	70 Personen
Wirtsstub'n	~	30 Personen
Biergarten	~	120 Personen

Remise-
Remise-
Koppelbar
Koppelbar

Klein	~	30 – 60 Personen
Groß	~	60 – 190 Personen
Terrasse	~	90 Personen

Stadlbar
Stadlbar

Brautverziehn	~	20 - 60 Personen bis 120 Personen
----------------------	---	--------------------------------------

Es freut sich auf Ihren Besuch

Land-Steakhaus Bürger GmbH
Hermann Bürger | Bernhard Bürger | Sebastian Bürger

Remise- Koppelbar Haustechnik

In unserer Remise- Koppelbar finden Sie folgende technische Ausstattungen, die für Ihre Veranstaltung zur Verfügung stehen:

- Für eine gute Raumtemperatur vollklimatisiert
- Für gute Luftverhältnisse eine konstante Be- und Entlüftung
- WLAN für Ihre Gäste (Hotspot)
- Computergesteuerte Lichtanlage (Tanzbereich)
- Hauseigene Beschallungsanlage mit Mikrofon und Anschluss für Ihre mobilen Endgeräte
- Projektor (Thekenbereich) Verkabelung für HDMI und VGA vorhanden

Stadl-Bar Haustechnik

In unserer Stadl-Bar finden Sie folgende technische Ausstattungen, die für Ihre Veranstaltung zur Verfügung stehen:

- Für eine gute Raumtemperatur vollklimatisiert
- Für gute Luftverhältnisse eine konstante Be- und Entlüftung
- Hauseigene Beschallungsanlage mit Mikrofon und Anschluss für Ihre Mobilen Endgeräte
- Überdachte Terrasse / Eingangsbereich
- WLAN für Ihre Gäste (Hotspot)

Dekoration / Location

Die Räumlichkeiten für Ihr Fest dürfen Sie nach Ihren Vorstellungen (Blumenschmuck etc.) gerne in Eigenregie dekorieren.

Unsere Location steht Ihnen am Tag Ihrer Veranstaltung ab 7 Uhr morgens zur Verfügung. Wenn die Räumlichkeiten am Vortag Ihrer Veranstaltung nicht besetzt sind, stellen wir Ihnen diese gerne bereits ab 17 Uhr des Vortags zur Verfügung. (Nach Absprache)

Tischwäsche

Unsere runden Tische haben einen Durchmesser von 160 cm. Weiße Tischdecken, Menükarten und Stoffservietten stellen wir Ihnen:

	Preis pro Person Erw. & Kinder
Tischwäsche	3,50 €
Mundservietten aus Stoff	1,50 €
5 Armiger Kerzenleuchter	ohne Berechnung

Unsere Polsterstühle eignen sich nach Komfort und Design gut für verschiedenste Festlichkeiten. Sie können diese zudem mit Hussen überziehen, werden aber **nicht** von uns gestellt.

Kaffee / Kuchen

Kuchen und Torten können mitgebracht werden.

Unsere Kaffee Flatrate* beträgt pro Person 9,- €

Die Flatrate beinhaltet:

- Kuchenteller und Besteck/ Geschirr inkl. Reinigung
- Filterkaffee in Kannen
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Espresso
- Kakao
- Milch/ Zucker
- Tee

Bitte vergessen Sie nicht, mitgebrachte Kuchen- und Tortenbehälter zu beschriften und möglichst am selben Abend wieder mitzunehmen. Wir können darüber hinaus für selbst mitgebrachtes Geschirr keine Haftung übernehmen.

*über den Zeitraum Ihrer Veranstaltung (von beginn bis ende)

Feuerwerk

Wenn Sie ein Feuerwerk machen wollen, müssen Sie dieses (am besten mehrere Monate) vorab bei der Gemeinde Marxheim Anmelden (Tel. 09097/ 1001). Himmelslaternen sind aus feuerpolizeilichen Gründen nicht gestattet. Tischfeuerwerk, Wunderkerzen und Konfetti Bomben sind **im Saal verboten**.

Wie lange soll's dauern?

Üblicherweise schließen wir unser Haus um Mitternacht.

Bei einem besonderen Anlass feiert man aber häufig auch etwas länger. Unsere Servicekräfte werden Sie gerne bis zum Ende Ihrer Veranstaltung begleiten. Für den zusätzlichen Aufwand einer personellen und technischen Versorgung nach 01:00 Uhr nachts stellen wir einen tariflichen Aufschlag von 250,00 € pro angefangene Stunde in Rechnung.

Personenanzahl / Kinder

Kinder werden wie folgt berechnet:

bis 5 Jahre frei / von 5-10 Jahre halber Preises / ab 11 Jahre normaler Preis. (Personenbezogene Preise)

Für Ihre Veranstaltung müssen **wir eine Woche vor Veranstaltungstag** die Personenanzahl Ihrer Gäste mitgeteilt bekommen. Dies spiegelt auch die Verrechnungsgrundlage wider. Diese Angaben übermitteln Sie uns am besten via E-Mail an info@landsteakhaus.de

Empfang am "Alten Wagen"

Aperitif

Glas Prosecco	4,00 €
Prosecco Orange	4,00 €
Aperol Spritz Prosecco mit Aperol	5,00 €
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze	5,00 €
Rosato Prosecco mit Ramazzotti Rosato, Basilikum	5,00 €
Lillet Berry Lillet Red Schwepes, Wild Berry und Beeren	5,00 €

Dejavue Dejavue, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin	5,00 €
Himbeer "Gin" Tonic Gin, Himbeere, Tonic Water	5,00 €
Ginger Apfel **ALKOHOL FREI** Gingerale, Apfelsaft, Apfel	4,50 €
Lynchburg Lemonade Jack Daniels, Limetten, Zitronentee, Limejuice Sprite	5,50 €

Champagner Empfang

	<i>Stck. / Preis</i>
Auster "Sylter Royal" ein Genuss	5,00 €
Auster mit Fenchel, Sauce Hollandaise überbacken	7,00 €
Feinster russischer Stör Kaviar auf Blinis, Crème fraîche mit Kräutern	8,00 €

Unsere Champagner Empfehlung

	<i>Stck. / Preis</i>
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 ltr. 90,00 €
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,75 ltr. 95,00 €



Bayrischer Empfang

	<i>Stck. / Preis</i>
Gutmann Weizen im kleinsten Weizenglas 0,1 ltr.	2,00 €
Augustiner Edelstoff o - Zapft im 30 Liter Holzfass im kleinen Steinkrüge(r)l 0,25 ltr. Serviert (120 kl. Biere a´3,20 €)	384,00 €
Riesenbreze 25 Portionen a´ 6,00 €	150,00 €
Schwarzbrot mit Obatzter	3,00 €
Ofenfrische Breze	1,90 €



Apero Flammkuchen

	<i>p. Person / Preis</i>
Flammkuchen Vegetarisch und Normal Eine Portion / Person entspricht 3 Stück Flammkuchen	6,50 €



Leckere Canapés zum Empfang

<i>Canapés</i>	<i>Stck. / Preis</i>	<i>Canapés</i>	<i>Stck. / Preis</i>
gekochter Schinken	2,50 €	Emmentaler	2,50 €
Südtiroler Speck	3,00 €	Camembert	3,00 €
ital. Edelsalami	3,00 €	Räucherlachs	3,50 €
Kräuterfrischkäse	2,50 €	Räucherforelle	3,50 €
Frischkäse	2,50 €	Lachstatar	3,50 €
Pastrami	2,50 €	Thunfisch	3,00 €
Roast Beef	3,50 €	Garnelen	3,50 €

Vorspeisen

	<i>p. Portion/ Preis</i>
Honigmelone mit Parmaschinken	9,50 €
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Balsamicocreme, Baguette	8,50 €
Erlesene Blattsalate mit Räucherlachs, Baguette	11,50 €
Pastrami vom Rind mit Rucola, Parmesan, Baguette	10,00 €

Vorspeisen Etagere

	<i>p. Person / Preis</i>
Vorspeisen Etagere im Tisch eingesetzt:	12,50* €

bestehend aus:

- Räucherlachs
- Räucherforelle
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Edelsalami
- Pastrami
- Ital. Schinken
- Antipasti
- Feinkostsalate
- gesalzene Butter
- Baguette



*Etageren werden nach Bedarf wieder gefüllt / Nachservice

Suppen

*Unsere Suppen werden für Sie durch unsere Servicekräfte
in Terrinen an den Tisch serviert*

p. Person / Preis

Rinderkraftbrühe mit einer Einlage Ihrer Wahl 5,00* €

- Butterspätzle
- Leberspätzle
- Pfannkuchen
- Grießnockerl
- Brätstrudel
- Leberknödel

* jede weitere Einlage 0,50 € Aufpreis

Schwäbische Hochzeitssuppe

Grießnockerl, Brätklös, Eierstich, Maultaschen,
Pfannkuchen, Backerbsen, kräftiger Rindsbouillon

7,50 €

Maissuppe

In der Brottasse Serviert

6,00 €

Meerrettichschaumsüppchen

6,00 €

Wildrahmsuppe

6,00 €

Champignonrahmsuppe mit Kräutern

6,00 €

Brokkoli Cremesuppe

6,00 €

Brunnenkresse Suppe

7,50 €

Topping für Suppen

Backerbsen	0,20 €
Kürbiskernöl	0,20 €
Körnermix	0,20 €
Croutons	0,20 €
Mini Garnelen	0,50 €
Chips	0,50 €
Räucherfisch	0,50 €
In der Brottasse Serviert	1,50 €



Vegetarische Gerichte

p. Portion / Preis

Hausgemachte Käsespätzle
mit Schmelzzwiebeln



13,50 €

Risiko - Knolle
mit gerösteten Champignons

10,50 €

Hausgemachte Maultaschen
Gefüllt mit Spinat, Frischkäse, Ricotta
an Rucola Balsamico und Parmesan

15,50 €

Hausgemachte Tagliatelle im Parmesanleib flambiert
mit Salbei und Rucola

14,50 €



Beilagen

p. Portion / Preis

Hausgem. Butterspätzle	4,00 €
Basmati - Duft- Reis	4,00 €
Kartoffelknödel	4,00 €
Kartoffelgratin	4,50 €
Kartoffel Kroketten	4,00 €
Rosmarin Kartoffeln	4,00 €
Schlosskartoffel	4,00 €

p. Portion / Preis

Kartoffel Wedges	4,00 €
Baked Potatoes (Ofenkartoffel)	4,00 €
Pommes Frites	4,00 €
Buttergemüse	4,00 €
Grillgemüse	4,50 €
Bratensoße	Auf Nachfrage
Champignonrahmsoße	Auf Nachfrage

Hauptgerichte

	<i>p. Portion/Preis</i>
Gemischter Braten	9,00 €
Schnitzel "Wiener Art" mit Zitronengarnitur	9,00 €
1/2 hintere Schweinshaxen mit Kruste, Dunkelbiersoße	9,00 €
Kräuterbraten vom Schweinehals	9,00 €
Tafelspitz gekocht auf Meerrettich-Schnittlauchsoße	9,00 €
Pouladenbrust	9,00 €
Wildschweinbraten aus Marxheimer Wäldern	10,00 €
Burgunderbraten vom Weiderind	10,00 €
Cordon Bleu mit Zitronengarnitur	10,00 €
Spanferkelbraten in Estragonsoße	10,00 €
1/4 Bauernente mit Orangenjus	10,00 €
Schweinefilet Medaillons in Champignonrahmsoße	11,50 €
Gebratene Lammhaxerl auf Thymian-Rosmarinsoße	11,00 €
Rinderfilet im Ganzen Gebraten	19,50 €
Roastbeef im Ganzen Gebraten	15,50 €
Kalbsfilet im Ganzen Gebraten	20,00 €
Kalbsrahmbraten in Cognacrahmsoße	11,00 €
Zartes Kalbsrahmgulasch	10,00 €
Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsoße	11,00 €

Grillbuffet

Das Highlight für Ihr Event!

Der Indoor Grill

Gegrillt wird auf echter Holzkohle im Raum.

Vor Ihren Gästen wird jedes Stück Fleisch frisch und individuell für Sie zubereitet!

p. Person / Preis

34,50* €

Grillbuffet

Live gegrillt werden:

kleine Steaks vom Korn gefüttertem Neuseeländischem Premium Rind
/ Schwein / Hähnchen und Grillspeck

Beilagen:

- **Live Wok Station** mit Asia Gemüse frisch vor Ihren Gästen zubereitet
- Baked Potatoes
- Sour Cream
- Grill- sowie Barbecue soßen
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Pommes, Wedges
- Salatauswahl vom Buffet mit Dressings und Baguette

*Das Grillbuffet kann mit folgenden
Spezialitäten aufgewertet werden ***

*Soßen Topping für's Grillbuffet ***

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| - Scampi - Spieße | 6,00 € |
| - Pasta flambiert im Parmesanleib | 5,50 € |
| - Saibling auf Gemüse Julienne | 6,00 € |
| - Spareribs würzig mariniert | 5,00 € |
| - Beefribs | 6,00 € |
| - Pulled Pork | 4,00 € |
| - Pulled Beef | 4,00 € |

- | | |
|--------------------|--------|
| - Peffersoße | 1,00 € |
| - Zwiebelmarmelade | 1,00 € |
| - Schmelzzwiebel | 1,00 € |
| - Bratensoße | 1,00 € |
| - Rahmsoße | 1,00 € |
| - Sauce Bernaise | 1,00 € |

Wok Statin Optionen:

Gemüse + Gebratenen Nudeln 1,50 € + Hühnchen 2,00 € + Garnele 2,50 €***

** Preise von Toppings und Spezialitäten beziehen sich pro Portion / * Der Buffetpreis pro Person (Flatrate)

*** Gemüse ist die Standard Komponente bei der Wok Station. Zusätzlich können Sie Nudeln / Hühnchen oder Garnele zu jeweils genannten preis dazubuchen (als Topping)

Panorama - Grill

p. Person/ Preis

"Ganzes Spanferkel" gegrillt

mit Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße
Krautsalat, Kartoffelsalat

24,00 €

Ochsenbraten gegrillt

mit hausgemachten Butterspätzle
Kartoffelsalat, Krautsalat, Bratensoße

26,00 €

"Ganzes Wildschwein" gegrillt

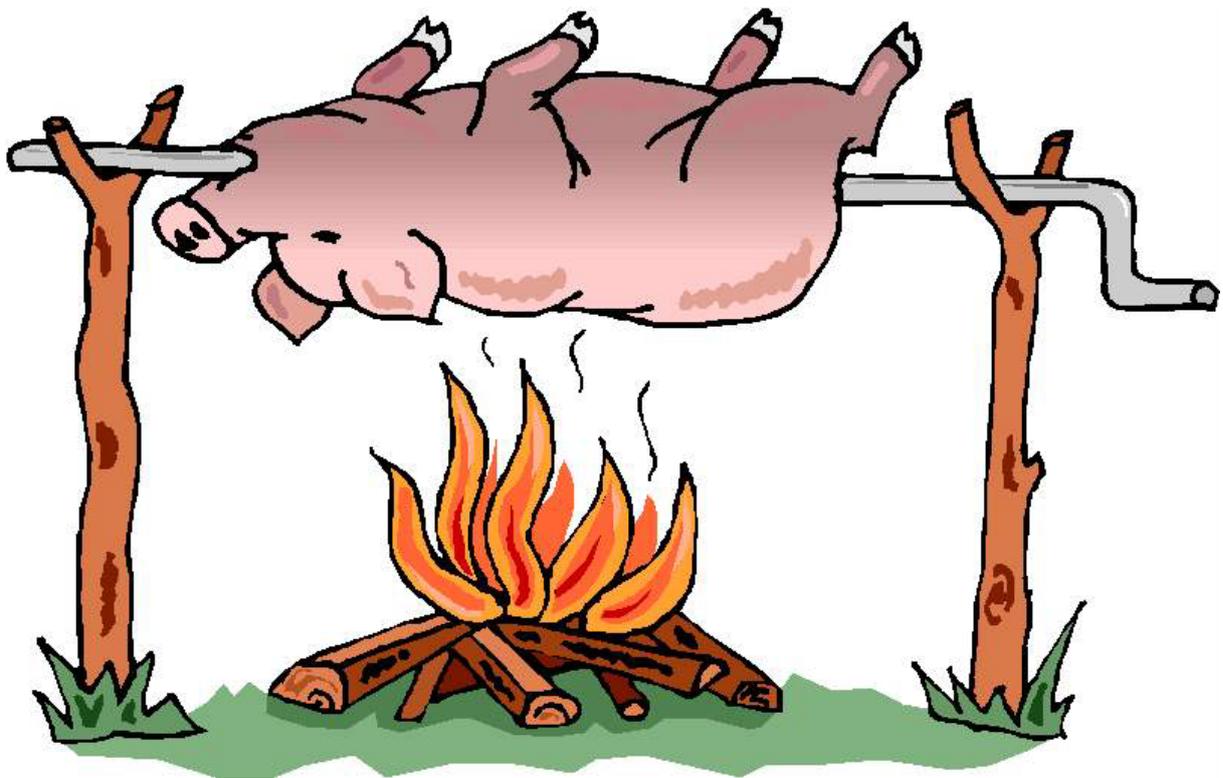
mit Butterspätzle, Wacholderrahmsoße
Preiselbeerbirne, Blaukraut

26,00€

"Ganzes Lamm" gegrillt

mit Thymian-Rosmarin-Soße, Schlosskartoffel
Butterbohnen

26,00 €



Salatkompositionen

	<i>p. Portion/Preis</i>
kleiner gemischter Salat	4,50 €
Salat "Weidmanns Art" Blattsalate mit geröstetem Champignons, Baguette	11,00 €
Salat "Henry" Blattsalate mit gebratenen Roastbeefstreifen, Baguette	13,00 €
Blattsalat mit Räucherlachs Blattsalate mit geräuchertem Lachs, Baguette	13,00 €

Salatbuffet

	<i>p. Person/Preis</i>
Salatbuffet "Standard"	4,50 €
Das Standard Salatbuffet besteht aus folgenden Komponenten:	
- Auswahl frischer Blattsalate	- Ofenfrisches Baguette
- Tomaten	- Gurken
- Karotten	- Mais
- Krautsalat	- Kartoffelsalat
- Vinaigrette Dressing und French Dressing	

Außerdem können Sie weitere Komponenten zu Ihrem Salatbuffet dazu bestellen!

- Thunfisch	3,00 €
- Nudelsalat	3,00 €
- Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade	6,00 €
- Antipasti (Gebratenes Gemüse in Olivenöl)	6,50 €
- Tomate Mozzarella	6,00 €
- Honigmelone Parmaschinken	6,00 €
- Spargelsalat (Saison Abhängig)	6,00 €



Desserts / Komponenten

	<i>p. Portion/ Preis</i>
Apfelküchle mit Vanillesoße	7,00 €
Crêpes Suzettes frisch vor Ihren Gästen zubereitet Süß - Bananen - Zimt & Zucker - Nutella - Apfelkompott	8,50 €
frisch vor Ihren Gästen zubereitet Herzhaft - Salami - Emmentaler / Edamer (Mix) - Schinken - Speckwürfel	
Schokoladen Mousse	9,50 €
Hausgemachte Bayrisch Creme	9,50 €
Kaiserschmarrn Frisch vor Ihren Gästen zubereitet mit Apfelkompott	10,00 €
Mandel Nougat Soufflé	10,00 €
Schoko Soufflé warm mit flüssigem Kern	12,00 €
Eisbuffet mit 3 oder 6 Eissorten Eis zum selber ausstechen Ihrer Wahl	
- Vanille - Schokolade 2,5l Eiswanne ca. 35 Kugeln Eis	53,00 €
- Erdbeere - Nuss	
- Zitrone - Stracciatella 5,0l Eiswanne ca. 70 Kugeln Eis	102,00 €

Eismosena Gelato Italiano Eisbuffets

Buchbar von Anfang März - Ende September



Eisbuffet Obst Traum

Enthalten:

Zitrone
Banane
Erdbeere
Mango
Himbeere
Amarena

In Größen erhältlich:

60 Kugeln	168,00 €
75 Kugeln	210,00 €
90 Kugeln	252,00 €



Eisbuffet Schokoladen Traum

Enthalten:

Cookie
Schokolade
Stracciatella
Nutella
Haselnuss
After Eight

In Größen erhältlich:

60 Kugeln	168,00 €
75 Kugeln	210,00 €
90 Kugeln	252,00 €

Mitternacht – Snack

p. Person/ Preis

Kessel - Gulaschsuppe

über glühender Holzkohle zum selber Schöpfen
mit Schwarzbrot

6,50 €



Warmer Leberkäs

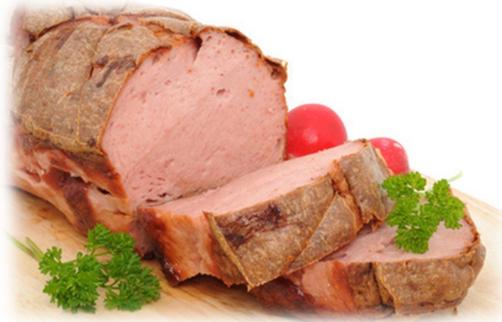
4,50 €

Curry Wurst

6,50 €

Speck und Käseplatten

9,50 €



Käseauswahl

p. Person/ Preis

Käseplatte

mit großzügiger Auswahl an Französischen,
Deutschen, Schweizer und Österreichischem Käse
Trauben, Walnüsse, diverse Senf Soßen

8,50 €

Unsere Weine für's Brautverzeihn

Privat Exklusiv Abfüllung

	<i>stck./ Preis</i>
2016 er Wachenheimer Schenkenböhl Pfalz, Rivaner, trocken	0,75 ltr. 17,50 €
2016 er Portugieser Weissherbst Pfalz, Rosé, lieblich	0,75 ltr. 17,50 €
2016 er Wachenheimer Winzer Pfalz, Regent, Rot, trocken	0,75 ltr. 17,50 €
2 ltr. Krug mit Tafelwasser	2,0 ltr. 10,50 €



Getränke

Fassbier

Hofmühl Hell	0,5l	€ 3,80
kleines Hofmühl Hell	0,25l	€ 3,-
Augustiner Hell	0,5l	€ 4,-
kleines Augustiner Hell	0,25l	€ 3,20
Hofmühl Hefeweizen	0,5l	€ 3,80
Kleines Hefeweizen	0,3l	€ 3,20
Radler Halbe	0,5l	€ 3,80
Ruß'n Halbe	0,5l	€ 3,80
Cola - Weizen 9,10	0,5l	€ 3,80
Goas'n Halbe 9,10	0,5l	€ 4,90

Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	€ 4,00
Prosecco Orange	0,1l	€ 4,00
Hugo	0,25l	€ 7,50
Aperol Spritz	0,25l	€ 7,50
Lillet Berry	0,25l	€ 7,50
Ginger Apfel (Alk. frei)	0,1l	€ 4,50
Himbeer Tonic	0,1l	€ 5,00
Rosato	0,25l	€ 7,50
Dejavue	0,25l	€ 7,50

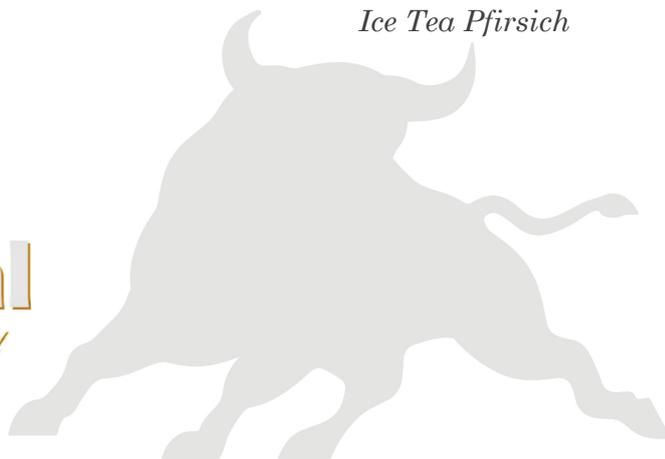
Flaschenbiere

Hofmühl Privat Pils	0,33l	€ 3,80
Dunkles Landbier	0,5l	€ 3,80
Gutmann Hefeweizen	0,5l	€ 3,90
Dunkles Hefeweizen	0,5l	€ 3,90
Gutmann Leichtes Weizen	0,5l	€ 3,90
Alkoholfreies Bier Hofmühl	0,5l	€ 3,70
Gutmann alk. freies Weizen	0,5l	€ 3,70

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Cola light 9,10	0,2l	€ 2,80
Coca-Cola, Cola light	0,5l	€ 3,70
Orangenlimonade 10	0,2l	€ 2,80
Cola Mix 9,10	0,5l	€ 3,70
Tafelwasser	0,2l	€ 2,40
Tafelwasser	0,5l	€ 3,20
Traubensaft	0,2l	€ 2,80
Johannisbeersaft	0,2l	€ 2,80
Apfelschorle 10	0,5l	€ 3,70
Mozart Still o. Gas	0,2l	€ 2,70
Mozart Still o. Gas	0,5l	€ 3,90
Johannisbeerschorle	0,5l	€ 3,70
Orangensaft	0,2l	€ 2,80
Orangensaftschorle	0,5l	€ 3,70
Maracujasaftschorle	0,5l	€ 3,70
Kirschschaftschorle	0,5l	€ 3,70
Traubensaftschorle	0,5l	€ 3,70
Ice Tea Zitrone	0,33l	€ 4,-
Ice Tea Pfirsich	0,33l	€ 4,-

Getränke Bergbauer



Unsere offenen Weine

Offene Weißweine 0,25l

„Unser Hauswein“, Badischer Landwein vom Kaiserstuhl - Winzer Bischoffingen Ein trockener, würziger, leicht fruchtiger Weißwein mit feinen Nussaromen und kräftigem Bukett. € 5,00

Grüner Veltliner, Winzer Krems - Niederösterreich Ein trockener, frischer, leichter Weißwein mit fruchtiger Säure, saftig und sortentypisch. € 5,50

Wirsching, Silvaner aus Iphofen - Franken Dieser trockene Silvaner hat eine angenehme Frische und ist ein typischer Frankenwein. Dank seiner unaufdringlichen Art der ideale Essensbegleiter. € 6,00

Pinot Grigio Ca Donini, Venetien - Italien In der Farbe helles Gelb mit leichten grünlichen Reflexen, überzeugt dieser Pinot Grigio mit seinem weinigen, delikaten und fruchtigen, nach Birne und Aprikose schmeckenden Aromen. Trockener, leichter Körper. € 6,00

Offener Rosé 0,25l

Portugieser Weißherbst QbA, "privat exklusiv", Winzer Wachenheim - Pfalz Ein besonders saftiger, lieblicher Weißherbst, ausschließlich aus der Rotweintraupe Portugieser gekeltert. Sein Aroma nach frischen Kirschen wirkt erfrischend und ist so ein harmonischer Tropfen für gesellige Stunden. € 6,00

Offene Rotweine 0,25l

Wachenheimer Mandelgarten, Dornfelder QbA - Pfalz In der Farbe kräftig, im Geschmack würzig und gehaltvoll. Ein vollmundiger Rotwein, der gleichzeitig einer der am meist gefragtesten Weine der Wachtenburg Winzer ist. € 5,50

Merlot Collection "Vin de Pays d'Oc", Frankreich Ein trockener rebsortenreiner Merlot. Er präsentiert sich tiefrot, kraftvoll und fruchtig. mit komplexer Würze € 5,50

Neckarsulmer Scheuerberg Trollinger, QbA - Württemberg Ein halbtrockener, milder Rotwein mit abgerundeten Fruchtaromen, samtig mit einer harmonisch eingebundenen Säure. € 5,50



Erlesene Weine

Weiße Weine 0,75l

Wachenheimer Schenkenböhl, Rivaner QbA "privat exclusiv" - Pfalz

Ein fruchtiger und zugleich trockener, leichter Weißwein. Volle Frucht, die an helle Früchte erinnert, runder, weicher und bekömmlicher Abgang. Ein unkomplizierter und hochwertiger Weißwein zugleich. € 18,00

Wachenheimer Schenkenböhl, Chardonnay QbA - Pfalz

Herzhaft, rund und weich zugleich. So schmeckt dieser vollmundige, trockene Weißwein, der besonders wegen seiner runden Frische besticht. € 22,00

Baccus, Weingut Wirsching, Iphofen- Franken

Ein halbtrockener Weißwein, fruchtig und gehaltvoll mit ausgeprägten blumigen Bukett und feinem Muskatton. Würzig und bekömmlich. € 25,00

Bischoffinger Vulkanfels

Grauer Burgunder - Kaiserstuhl, Baden. Ein trockener, sehr fruchtiger und frischer Grauburgunder. Apart im Bukett, samtig und ausgewogen. € 22,00

Rosé 0,75l

Portugieser Weißherbst QbA, "privat exklusiv", Winzer Wachenheim - Pfalz

Ein besonders saftiger, lieblicher Weißherbst, ausschließlich aus der Rotweintraupe Portugieser gekellert. Sein Aroma nach frischen Kirschen wirkt erfrischend und ist so ein harmonischer Tropfen für gesellige Stunden. € 18,00

Rotweine 0,75l

Wachenheimer Schenkenböhl, Pfalz Regent QbA "privat exclusiv", Winzer

Wachenheim - Pfalz. Ein trockener, samtiger Rotwein mit einer typischen Beerenaromatik im rauchig süßlichen Finale. € 18,00

Pol di Sasso IGT, Weingut Banfi - Toskana (Montalcino)

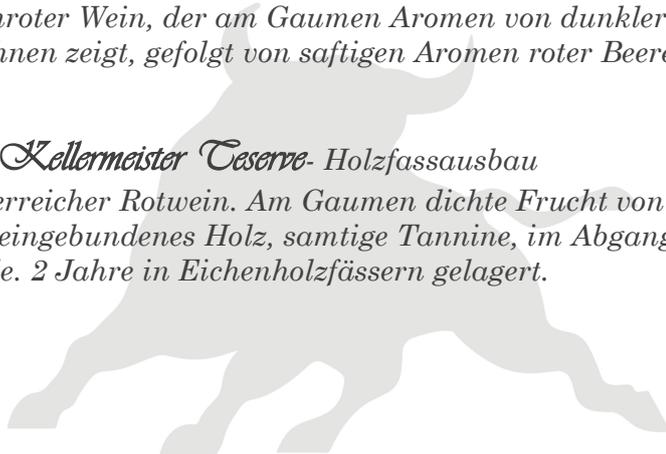
Der Wein ist eine Mischung aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon Trauben. Jede Traubenart wird separat vinifiziert. Der Sangiovese gibt dem Wein seinen Körper, während der Cabernet Sauvignon ihm Frucht und Struktur verleiht. Ein trockener Rotwein mit einem vollen, ausgewogenen und weichen Geschmack; jung aber intensiv - mehrfache Auszeichnungen im Gambero Rosso. € 25,00

Pinotage 100% Pinotage, Simonsig - Südafrika

Ein trockener, rubinroter Wein, der am Gaumen Aromen von dunkler Schokolade und gerösteten Kaffeebohnen zeigt, gefolgt von saftigen Aromen roter Beeren, Muskat und Vanille im Abgang. € 25,00

Blauer Zweigelt Kellermeister Cuvée- Holzfassausbau

Ein trockener, körperreicher Rotwein. Am Gaumen dichte Frucht von Schwarzkirschen und Weichseln, gut eingebundenes Holz, samtige Tannine, im Abgang zarte Anklänge von Bitterschokolade. 2 Jahre in Eichenholzfässern gelagert. € 30,00



Erlesene Weine

Weißweine 0,75l

Wachenheimer Schenkenböhl, Rivaner QbA "privat exclusiv" - Pfalz

Ein fruchtiger und zugleich trockener, leichter Weißwein. Volle Frucht, die an helle Früchte erinnert, runder, weicher und bekömmlicher Abgang. Ein unkomplizierter und hochwertiger Weißwein zugleich. € 18,00

Wachenheimer Schenkenböhl, Chardonnay QbA - Pfalz

Herzhaft, rund und weich zugleich. So schmeckt dieser vollmundige, trockene Weißwein, der besonders wegen seiner runden Frische besticht. € 22,00

Baccus, Weingut Wirsching, Iphofen- Franken

Ein halbtrockener Weißwein, fruchtig und gehaltvoll mit ausgeprägten blumigen Bukett und feinem Muskatton. Würzig und bekömmlich. € 25,00

Bischoffinger Vulkanfels

Grauer Burgunder - Kaiserstuhl, Baden. Ein trockener, sehr fruchtiger und frischer Grauburgunder. Apart im Bukett, samtig und ausgewogen. € 22,00

Rosé 0,75l

Portugieser Weißherbst QbA, "privat exklusiv", Winzer Wachenheim - Pfalz

Ein besonders saftiger, lieblicher Weißherbst, ausschließlich aus der Rotweintraupe Portugieser gekellert. Sein Aroma nach frischen Kirschen wirkt erfrischend und ist so ein harmonischer Tropfen für gesellige Stunden. € 18,00

Rotweine 0,75l

Wachenheimer Schenkenböhl, Pfalz Regent QbA "privat exclusiv", Winzer

Wachenheim - Pfalz. Ein trockener, samtiger Rotwein mit einer typischen Beerenaromatik im rauchig süßlichen Finale. € 18,00

Pol di Sasso IGT, Weingut Banfi - Toskana (Montalcino)

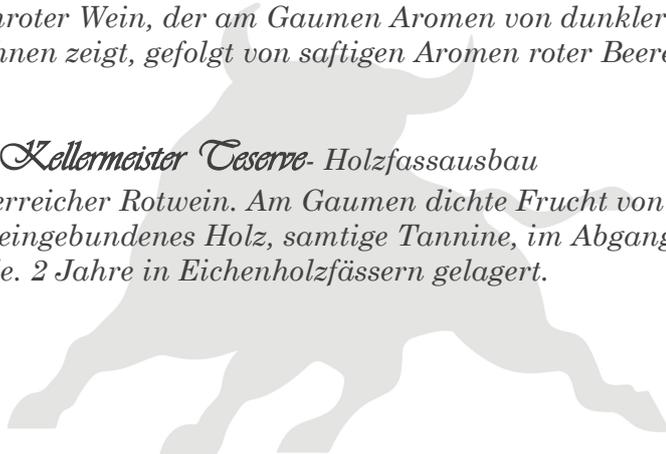
Der Wein ist eine Mischung aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon Trauben. Jede Traubenart wird separat viniviziert. Der Sangiovese gibt dem Wein seinen Körper, während der Cabernet Sauvignon ihm Frucht und Struktur verleiht. Ein trockener Rotwein mit einem vollen, ausgewogenen und weichen Geschmack; jung aber intensiv - mehrfache Auszeichnungen im Gambero Rosso. € 25,00

Pinotage 100% Pinotage, Simonsig - Südafrika

Ein trockener, rubinroter Wein, der am Gaumen Aromen von dunkler Schokolade und gerösteten Kaffeebohnen zeigt, gefolgt von saftigen Aromen roter Beeren, Muskat und Vanille im Abgang. € 25,00

Blauer Zweigelt Kellermeister Teserre- Holzfassausbau

Ein trockener, körperreicher Rotwein. Am Gaumen dichte Frucht von Schwarzkirschen und Weichseln, gut eingebundenes Holz, samtige Tannine, im Abgang zarte Anklänge von Bitterschokolade. 2 Jahre in Eichenholzfässern gelagert. € 30,00



Allgemeinen Geschäftsbedingungen

1. Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald der Veranstaltungsraum bestellt, die Raummieten Bezahlt wurden. Ab diesem Zeitpunkt verpflichtet sich die Land-Steakhaus Bürger GmbH den Termin zu halten und den 100%tigen support zur Veranstaltung zu gewähren.
2. Reservierte Räume stehen dem Veranstalter zu der vereinbarten Zeit zur Verfügung, in der Regel am **Veranstaltungstag ab 07:00**. Inanspruchnahme der Räume vor oder über den vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der Absprache mit dem Land – Steakhaus Bürger GmbH.
3. Um bei Veranstaltungen einen geordneten Ablauf zu gewährleisten, ist der Veranstalter verpflichtet, spätestens 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin das gewünschte Menü / Ablauf mit der Land-Steakhaus Bürger GmbH abzusprechen.
Ferner muss 7 Tage vorher schriftlich per E-Mail die genaue Personenzahl bekannt gegeben werden. Diese Angaben werden für die Rechnung zugrunde gelegt.
4. Bei einem Rücktritt von reservierten Veranstaltungsräumen oder Arrangements werden einbehalten oder Rechnung gestellt:

Stornierung 3 Monate vorher Einbehaltung 50% der Gezahlten Raummieten

Stornierung 1 Monat vorher Einbehaltung 100% der Gezahlten Raummieten

**Stornierung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 50% des Arrangements in Rechnung gestellt
Eine Stornierung muss schriftlich erfolgen (E-Mail / Brief)**

Bei gebuchter Feierlichkeit sind Veranstalter & Inhaber des Gasthofes berechtigt, den Mietvertrag unter Einhaltung einer mindestens 4-monatigen Kündigungsfrist ordentlich zu kündigen. Sollte eine Stornierung durch höhere Gewalt oder besonderen persönlichen Umständen erfolgen, so wird dies durch die Geschäftsleitung gesondert bewertet. Beide Seiten verpflichten sich, bei Nichteinhaltung der Kündigungsfrist einen Ausgleich für entstandene Unkosten zu bezahlen. Grundsätzlich wird sich der Gasthof bemühen, nicht in Anspruch genommene Reservierungen anderweitig zu vergeben. Sobald weitervermietet werden kann, entstehen dem Besteller keine Kosten. Sollen wir jedoch eine Storno-Rechnung schreiben müssen, so wird Ihnen dieser Betrag bei einer erneuten Reservierung gutgeschrieben. Zimmerstornierungen sind bis 12 Stunden vor Ankunft möglich. Bei späterem Storno muss die Nacht zu 50% bezahlt werden. Bei mehreren Übernachtungen wird die erste Nacht in Rechnung gestellt.

5. Übersandte Rechnungen sind innerhalb von 7 Tagen ohne Abzug zahlbar. Trinkgelder dürfen gerne mitüberwiesen werden, die Höhe des mit Überwiesenen Trinkgeldes bitte im Verwendungszweck neben Rechnung´s und Kundennummer angeben.
6. In unserem Haus ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt. Ausnahmen erfolgen in Absprache mit der Geschäftsleitung.
7. Die Benutzung der Parkplätze erfolgt auf eigene Gefahr. Die Land – Steakhaus Bürger GmbH haftet nur für Schäden, die nachweislich vom Personal grob fahrlässig oder vorsätzlich verschuldet wurden. Ansprüche aus solchen Schäden müssen vor dem Verlassen des Parkplatzes geltend gemacht werden.
8. Der Gast haftet für alle Schäden, die von ihm in unserem Haus verursacht worden sind.
9. Tisch Feuerwerk, Himmelslaternen, Wunderkerzen sind in unserem Haus nicht gestattet.
10. Die Preise in den Informationsmappen verlieren ihre Gültigkeit mit dem Aktuellem Geschäftsjahr. Auf der Titelseite ist das Geschäftsjahr angegeben. Jahreswechsel ist der Monat März. Die Aktuelle Informationsmappe finden Sie unter www.landsteakhaus.de
11. **Ab 01:00 Uhr** mit einer Karenzzeit von 10 Minuten erlauben wir uns eine Nachtpauschale pro angefangene Std. in Höhe von € 250,00 zu erheben.
12. Bezahlung kann in bar oder per EC / Kreditkarte erfolgen.

Land - Steakhaus Bürger GmbH

Bayernstr. 16 | 86688 Marxheim

Geschäftsführer: Hermann Bürger | Sebastian Bürger | Bernhard Bürger

www.landsteakhaus.de | info@landsteakhaus.de | 09097 / 239

Strn.: 152 | 131 | 00227 | IBAN: DE33 7225 0160 0020 0360 34