

ALPENHOF MURNAU

Hütt'n Angebot

HÜTTENABEND | HÜTTENTAG

Verbringen Sie den Abend oder gleich den ganzen Tag an unserer Alten Bockhütte. Im Sommer genießen Sie das Ambiente vor der Hütte an den großen Holztischen. Und im Winter heizen wir den alten Wamsler Ofen ein und servieren unserer Schmankerl.

Pauschale für Aufbau, Feuerholz, Fackeln und Personal

Euro 850

Hüttenabend von 18.00 bis max. 22.00 Uhr (ab 22.00 Uhr Hüttenruhe)

Hüttentag von 09.00 bis 18.00 Uhr

GETRÄNKE

SOMMERLICHE DURSTLÖSCHER

Partyfass Augustiner Hell zum Selberzapfen

Euro 135 | 20l
Euro 200 | 30l

Partyfass Maxrainer Kellerbier zum Selberzapfen

Euro 65 | 10l
Euro 95 | 15l

Fass Ayinger Hell Cool KEG (selbstkühlendes Fass) zum Selberzapfen

Euro 115 | 15l

Riesling Sekt Brut, Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

Euro 45 | 0,75l

Alpenhof Sprizz

Euro 14 | 0,2l

Grapefruit, Tonic, Abril Rosé Sekt

WINTERLICH ZUM AUFWÄRMEN

Hausgemachter Glühwein

Euro 5 | 0,2l

Hausgemachter Mandarinenpunsch (mit Alkohol)

Euro 11 | 0,2l

Alkoholfreier Früchtepunsch

Euro 4 | 0,2l

In der Bockhütte bieten wir ein kleineres Getränkeangebot nach Absprache an. Die Getränke werden nach Verbrauch und aktueller Getränkekarte berechnet.

SPEISEN

HÜTTENHÄPPCHEN FÜR DEN EMPFANG

Rustikale Bauernbrote mit Griebenschmalz | Schnittlauch | Obatzter

Euro 18 pro Person

3 Stück pro Person

Mindestbestellwert Euro 180

VORSPEISEN | SUPPE

Geräucherter Kochelsee-Saibling an Krautsalat

Euro 15 pro Person

Rinderessenz mit Gemüse, Maultaschen und Markklößchen

Euro 12 pro Person

Feuriger Eintopf vom Riegsee Ochsen

Euro 15 pro Person

Eingelegtes Ohlstädter Gemüse | Kartoffeln | Brotvariation

Brotzeitbrett mit Hausschinken, Kaminwurz, Bergkäse, Butter und Brotvariation

Euro 25 pro Person

BAYERISCHES TISCHBUFFET

Euro 35 pro Person

Kalte Mini-Fleischpflanzerl, geräucherter Schinken mit Radi, Obatzter, Forellenfilets mit Preiselbeeren, Blattsalate mit Hausdressing, Kartoffelsalat, Krautsalat, Karottensalat, gemischtes Käsebrett dazu ofenfrische Brezn und Brot

Bayerische Creme im Glas

VOM HÜTTENOFEN

Hüttengulasch vom Riegsee Ochsen mit handgeschabten Spätzle

Euro 35 pro Person

und Rahmschwammerl mit Semmelknödel dazu Blattsalate aus der Familienschüssel

Geschmorte Rinderschulter mit Blaukraut und Knödel

Euro 35 pro Person

dazu Blattsalate aus der Familienschüssel

Geschmorte Kalbshaxe mit Weißkraut und Serviettenknödel

Euro 35 pro Person

Zanderfilet mit Senfsauce, Spinat und Rosmarinkartoffeln

Euro 35 pro Person

dazu Blattsalate aus der Familienschüssel

DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Euro 9 pro Person

Topfenstrudel mit Vanillesoße

Euro 9 pro Person

Bayerische Creme im Glas

Euro 10 pro Person

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Rote Grütze mit Vanillesoße

Euro 25 pro Person

auf Anfrage

ALPENHOF MURNAU HOTELGESELLSCHAFT MBH

RAMSACHSTRASSE 8 | 82418 MURNAU AM STAFFELSEE | 0049 82418 491-0

INFO@ALPENHOF-MURNAU.COM | WWW.ALPENHOF-MURNAU.COM