



# VERANSTALTUNGEN 2025



**DEIN  
WIRTSHAUS.**

**DEIN  
LANDHOTEL.**

**DEIN  
LIEBLINGSMETZGER.**

**DEIN  
EVENTCATERER.**

**#TEAMGARY**

# VIELEN DANK FÜR IHR VERTRAUEN

Gerne zeigen wir Ihnen kurz auf, in welchem Leistungsspektrum wir Sie von Essen to-go bis hin zum Rund-um-Sorglos Paket versorgen.

Soll es eine unvergessliche Feier oder ein einzigartiges Event werden, wo sich Ihre Gäste gerne noch lange zurückerinnern, sind wir der richtige Ansprechpartner im privaten wie B2B Bereich.

Wir sind eine der größten Handwerks-Metzgereien im Landkreis mit EU zugelassenem Schlachtbetrieb. Dafür sind uns kurze Transportwege und schonende Behandlung sehr wichtig. Um Ihnen bestes Fleisch aus der eigenen Schlachtung, Zerlegung und Veredelung zu bieten.

Wir verlassen uns seit über 100 Jahren auf unsere regionalen Bauern, die ihre Tiere mit bodenständigem Futter artgerecht aufziehen. Die fachgerechte Schlachtung und der eigene Vieheinkauf sind für uns von entscheidender Bedeutung. Dadurch können wir an Ort und Stelle das Fleisch beurteilen und fachmännisch veredeln.

Die Qualität ist bei Produktion und der Weiterverarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren das Maß aller Dinge. Jährliche Prämierungen dokumentieren das hohe Qualitätsniveau.

Unser Service und die Liebe zum Beruf sind wichtige Voraussetzungen, um Sie bestens zufrieden zu stellen.

Nicht nur bei den Fleisch- & Wurstwaren stehen wir uns sehr selbstkritisch gegenüber, sondern bei allen Produkten die wir für Sie veredeln und zubereiten.



STAMMTISCH  
DESSINDIEDIEAMFREI-  
DOCHGAMDIMMERDOHOGGN

Du bist  
nicht vergess  
honig  
av oss, alltså  
enig  
bråkigt  
till

Stammtisch  
Menu

Stammtisch  
Menu

Stammtisch  
Menu

# Wirtshaus

Herzlich Willkommen in unserem traditionellen Wirtshaus. Hier können Sie fränkische Gastfreundlichkeit erleben. Unser geschultes Servicepersonal hilft Ihnen gerne bei der Auswahl Ihrer Lieblingsgerichte und passender Getränkebegleitung.

Unsere Küche verwöhnt Sie mit traditionellen fränkischen Gerichten aber auch moderner Fusionkitchen. Gerne gestalten wir Ihr Menü auch nach Ihren Wünschen.

Für jede Feier finden wir die passende Räumlichkeit. Egal ob Taufe, Weihnachtsfeier oder Geburtstag. Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 130 Personen. Für kleinere Feiern können unsere Nebenräume auch abgetrennt werden.

Gerne beraten wir Sie für Ihre persönliche Feier und Ihr Menü. Wir suchen zusammen mit Ihnen das passende Menü aus. Dabei dürfen Sie sich entscheiden was Ihnen am Besten gefällt: A-la-carte, Buffett oder Plattenservice. Wir gestalten Ihre Feier nach Ihren Wünschen.



# LANDHOTEL

## **Herzlich Willkommen in unserem familiengeführten 4 Sterne Landhotel**

Nach der Feier keine Lust mehr nach Hause zu fahren?

Mit unserem Hotel bieten wir Ihnen und Ihren Gästen die Möglichkeit nach der Feier gemütlich in Ihre Zimmer zu gehen und sogar am nächsten Tag noch mit einem gemeinsamen Frühstück ausklingen zu lassen.

Bei unseren verschiedenen Zimmerkategorien ist für jeden etwas dabei – Einzel-, Doppel, Dreibett- oder Familienzimmer.

Unser Hotel bietet insgesamt 75 Betten. So kann die ganze Familie, Feiergusellschaft oder auch Tagungsgäste untergebracht werden.

Fühlen Sie sich wie zu Hause in unseren Landhauszimmern. Für die kleinen Gäste haben wir auch ein Babybett zur Verfügung.



# APERITIF EMPFANG

**Gerne empfangen wir Ihre Gäste mit einem fruchtigen Aperitif oder einer Eiswanne mit Bier & CapriSonne.**

**Alle Aperitifs können wir auf Wunsch auch Alkoholfrei servieren**

**Basics 0,15l/6,90€ p.P.**

Haussecco & Orange  
Kir Royal

**All Time Classic 0,25l/7,90€ p.P.**

Hugo  
Aperol Spritz  
Lillet Wild Berry  
Maracuja Spritz  
Erdbeer-Rhabarber Spritz

**Fancy 0,15l/7,90€ p.P.**

Cotton Candy Rosé mit Zuckerwatte  
Basil Boy  
Daiquiri

**Winter 0,25l/6,90€ p.P.**

Glühwein  
Bierpunsch  
Hot Aperol  
Cinamon Hugo

Falls Sie einen Favorit haben,  
freuen wir uns diesen für Sie  
zu mixen



# HÄPPCHEN & CANAPÉS

**Darf es etwas Kleines zum Aperitif sein?**

## **Laugengebäck**

Brezen & Butterbrezen  
1,00€/2,00€/Stk.

## **1/2 Semmeln**

Aufschnitt, Käse, gekochter  
& geräucherter Schinken  
2,40€/Stk.

## **Canapés**

Schinken, Käse, Salami, vegane  
oder vegetarische Aufstriche  
3,00€/Stk.

geräucherte Forelle  
& hausgebeizter Lachs  
3,90€/Stk

## **Deftiges**

Burger mit 100% Rindfleisch  
mini Bratwürste mit Kartoffelsalat  
Fleischkühle mit Stopfer  
3,90€/Gläschen  
Tomate-Mozarella Spießchen 2,90€

## **Süßes**

Apfelstrudel mit Vanillesoße  
frischer Obstsalat  
mini Gugelhupf verschieden Sorten  
3,90€/Gläschen

## **Fischhof Hausmann**

Fischpralinen  
Canapés vom Räucherfisch  
Sushi vom Räucherfisch  
klein aber fein 2,40€/Stk



# GAUMENSCHMAUS

**Genießen Sie unsere fränkische Gastfreundlichkeit  
und höchste Servicekompetenz.**

**Wir helfen Ihnen auch gerne bei der Saalplanung,  
Umsetzung der Tischdekoration und dem  
Eindecken Ihrer Tische.**

Allergiker, Vegetarier oder Veganer  
kommen bei uns nicht zu kurz.

Falls Sie korrespondierende Getränke dazu möchten,  
beraten wir Sie gerne.

Sie können bei uns nach Karte wählen oder ein Menü  
zusammenstellen.

Hier entscheiden Sie wie viele Gänge Sie Ihren Gästen  
anbieten wollen.

Von Flying Buffet mit Fingerfood, über klassisches Buffet,  
Plattenservice oder ein eingestelltes 8 Gangmenü im  
Tellerservice mit Käsewagen am Schluss.

Gerne bieten wir Ihnen auch unsere Wurstspezialitäten  
als kalte Platten für eine deftige Brotzeit oder als  
Mitternachtsbuffett an.



# Suppe & Vorspeisen

## **Suppe 6,90€ p.P.**

(zur Auswahl & je nach Saison)

Hochzeitssuppe mit Dreierlei Klößchen und Pfannkuchenstreifen in Terrinen  
Karotten-Ingwerschaum im Thermoglas  
Spargelschaumsuppe mit Schwarzbrotkrümeln  
Maronencremesuppe mit Croutons

## **Salatbuffet 4,90€ p.P.**

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten, Blattvariationen, dreierlei Dressings  
Joghurt, Balsamico & Mango, dazu Toppings, wie Croutons, geröstete Sonnenblumenkerne

## **Zwischengang im Teller serviert**

**7,90 € (Buffet+1,00€) p.P.**

Tatar vom Wildlachs  
auf Gurken-Zitronen- Carpaccio  
oder  
Caprese neu interpretiert  
gefrorenes Tomatensorbet,  
Büffelmozzarella & Basilikumschaum  
oder  
verschiedenes Gegrilltes Anti-Pasti mit  
Knoblauchbrot & Aufstriche  
oder  
gegrillter Tuna im Sesammantel  
Mango & Wasabi



# Hauptgänge

Saftiger Schweinebraten mit Dunkle Bierjus

Jägerbraten mit bunten Waldpilzen

Schäufele auch als kleine Würfelschäufele möglich

Opá's Spanferkelbraten

Zwiebelspießbraten

Zarter Sauerbraten vom Weiderind mit Lebkuchensoße  
& Preiselbeeren *Je nach Saison*

*und Verfügbarkeit sind auch Kalbsbraten  
oder Lamnbraten möglich.*

Schnitzel Wiener Art vom Schwein

Gebackenes Cordon Bleu

Putenschnitzel überbacken mit Tomate und Mozzarella

¼ Bauernente, Brust und Keule

Gegrillte Entenbrust

Geschnetzeltes vom Schwein oder von der Pute mit  
Pilzen oder ohne Auf der Haut gegrilltes Forellenfilet

Gegrilltes Lachsfilet

Käsespätzle

Bauernhofnudeln mit Gartenpesto, Kirschtomaten,  
Rucola & Parmesan

Lachs-Spinat-Lasagne Schupfnudelpfanne mit

Kirschtomaten und Rucola Veganes Buchweizenrisotto

Gefüllte Paprika mit Couscous und Schafskäse

## **Nicht nur ein Augenschmaus...**

Rosa Roastbeef im Ganzen gegrillt und am Buffett  
geschnitten Ganzes Spanferkel am Buffett geschnitten  
(mindestens 30 Portionen) Ganzer Lachs am Buffett  
tranchiert

Ist Ihr Lieblingsgericht nicht dabei? Sprechen Sie uns  
gerne an, wir versuchen Ihre Wünsche umzusetzen!

Menü 2



# Buffettvorschläge

## **Buffet 1 23,90€ p.P.**

kl. Schnitzel „Wiener Art“  
kleine Schäufole  
Schweinelendchen mit Rahmsoße  
Bandnudeln mit Gartenpesto, knackigem Rucola und  
Kirschtomaten  
dazu Spätzle, Kartoffel- und Semmelknödel, Kroketten &  
Gartengemüse

## **Buffet 2 31,90€ p.P.**

Opa's Sauerbraten  
Kl. Knusper Schäufole  
Gegrilltes Lachsfilet  
Kl. Schnitzel  
dazu Spätzle, Kartoffel- und Semmelknödel, Kroketten &  
Gartengemüse

## **Buffet 3 34,90€ p.P.**

feiner Milchkalbsbraten  
Schweinelendchen im Speckmantel  
Gefüllte Paprika mit Couscous und Tomatenjus  
dazu Spätzle, Kartoffel- und Semmelknödel, Kroketten &  
Gartengemüse

## **Buffett 4 31,90€ p.P.**

Knuspriger Spanferkelbraten  
Gegrillte Putenbrust  
Bauernhofnudeln oder Schupfnudeln mit  
Gartenkräuterpesto, geschmolzenen Kirschtomaten,  
Rucola & Parmesan  
dazu Klöße Semmel- & Kartoffelklöße, Gartengemüse,  
Kartoffelrösti

## **Buffett 5 20,90€ p.P.**

Saftiger geschmorter Schweinebraten  
Kleine gebratene Schnitzel „Wiener Art“ Hausgemachte  
Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln  
Dazu Semmel- & Kartoffelklöße, Pommes und  
Kartoffelsalat



# Grillbuffet

**all you can eat  
vom OFYR Echtholz Grill**

## **Eschenbacher Landschwein**

Holzfällersteak  
Grillfackeln  
Bratwürste  
Berner Würstel mit Speck ummantelt

## **Pute**

Putensteak Currymarinade

Gemüse, geschnitten, gewürzt

Maiskolben

Zucchini

Paprika

Aubergine

Grillkartoffeln ohne Schale mit Kräuterdip

## **Salatbuffet**

Kartoffelsalat

Nudelsalat mit Parmesan, Pesto, Rucola & Tomaten

Cocktailtomaten & Mini Mozzarella Kugeln

lecker mit Balsamico & Basilikum mariniert

Schüssel verschiedenen Blattsalat

& Rohkostsalate der Saison mit 2erlei Dressing

## **Hausgebäck**

verschiedene Baguettes

## **Dips & Butter**

Ketchup

Majo

Senf

BBQ Soße

Kräuterdip

Kräuterbutter & Knoblauchbutter

34,90€ p.P.

Zuschlag **Roastbeef** + 5,00€ p.P.

Zuschlag **Lachs- & Forellenfilet** +5,00€ p.P.



# Dessert

## **Am Teller serviert**

- Eis mit heißen Himbeeren 7,50€
- Schokoladenmousse auf Beerenspiegel 6,90€
- Panna Cotta mit frischen Waldbeeren 6,90€
- warme Apfelküchle mit Vanilleeis 8,90€
- handgezogener Apfelstrudel mit Vanillesoße 8,90€
- lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis 8,90€

## **Dessertgläschen vom Buffet**

- hausgemachtes klassisches Tiramisu
  - Erdbeertiramisu
  - Cremiges Schokoladenmousse  
(weiß oder braun oder gemischt)
  - Crème Brûlée mit Karamellspiegel
  - Panna Cotta mit Beerenspiegel
  - Zabaione-creme mit Orange-Aprikosenragout
  - Vanillecreme mit Brombeerragout
  - Griesflammerie mit Blaubeerragout
  - frischer Obstsalat der Saison
- 3,90-4,90€/Gläschen

## **ShowCooking**

- Apfelstrudel & Kaiserschmarren am Buffet  
unter der Wärmelampe geschnitten  
mit Vanillesoße & Apfelmus  
9,90€ p.P.
- Eisbombe zu je 1,50€/Kugel dazu  
oder all you can eat Eistruhe mit verschiedenen Sorten  
zu 3,90€ p.P.



# Mitternachtsjause

## **Fränkische Brotzeit**

rustikale Brotzeitbuffet mit allerlei geräucherten Würsten, Aufschnitt, verschiedene gekochte und geräucherte Schinken, & Bratwurstgehäck.

Auf dem Holzbrett oder auf der Foodwall mit Essiggurken, Rettich, Radieschen, Butter, verschiedenen hausgebacken Semmeln & ofenfrischen Bauernbrot.

ca. 150g p.P. Wurstwaren 7,90€

## **regionales Käsebrettla**

mit Obazder, allerlei Schnitt-, Hart-, und Weichkäse, mit fruchtigem Feigensenf & Obst inkl. Butter, Bauernbrot & Laugengebäck

ca. 100g Käse p.P. 7,90€

## **Gehäckkarre**

Bratwurstgehäck im Schubkarren mit viel Zwiebeln & ofenfrischen Bauernbrot

min. 5kg - 19,90€/kg

## **Currywurstbrunnen**

Schokobrunnen war gestern! Ein Brunnen mit Currysoße & gegrillter Currywurst im Chafing Dish ist das Highlight auf deiner Veranstaltung.

ca. 100g Currywurst 8,90€ p.P.



Gary  
HAUSRÖSTUNG  
Espresso

rassig, kräftig und charaktervoll  
dunkle Schokolade & Nuss



Intensität 5/5

80% Robusta  
20% Arabica

1000g in ganzen Bohnen



Gary

HAUSRÖSTUNG  
Café Crema

süßlich würzig und vollmundig  
Karamell & Nougat



Intensität 3/5

80% Arabica  
20% Robusta

1000g in ganzen Bohnen

# Getränke

## **nach Karte**

alles nach Verbrauch zu den aktuellen Preise der Getränkekarte

Gerne stellen wir Ihnen Franken Brunnen Exquisite 3-fach sortiert ein.  
Still, medium & laut.

## **Kaffeepauschale**

während des Nachmittagskaffee decken wir Ihnen Kaffeekannen ein.

Alle Heißgetränke wie Kaffee Cremá, Espresso, große Auswahl an Dallmayr Tee, Kakao und alle Milchspezialitäten wie Cappuccino, Latte, etc. unbegrenzt inklusive.  
6,90€ inkl. Tellergerd

1,50€ Tellergerd p.P. wenn Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen und keine Kaffeepauschale von uns in Anspruch nehmen

## **Kaffeepauschale unlimited**

Alle Heißgetränke wie Kaffee Cremá, Espresso, große Auswahl an Dallmayr Tee, Kakao und alle Milchspezialitäten wie Cappuccino, Latte, etc. unbegrenzt inklusive.  
12,90€ inkl. Tellergerd max. 8 Stunden

# Getränke

## **Getränkepauschale 1 Wasser, Säfte & Softdrinks**

Wasser (still, medium, laut), Saft (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Saisonsäfte) & Softdrinks (Cola, Cola Zero, Fanta Sprite, Spezi)  
19,90€ p.P. max. 8 Stunden

## **Getränkepauschale 2 All-IN**

Kaffeepauschale unlimited + Getränkepauschale 1  
29,90€ max. 8 Stunden

## **Getränkepauschale 3 All-IN**

Getränkepauschale 2 + Bier, Wein & Aperitif  
39,90€ max. 8 Stunden

## **Getränkepauschale 4 All-IN**

Getränkepauschale 3 + Longdrinks & Spirituosen  
49,90€ max. 8 Stunden

**Falls keine Spirituosen oder Longdrinks  
gewünscht sind, oder dies erst nach dem Essen  
ausgeschenkt werden sollen geben Sie uns  
einfach Bescheid.**

## **Korkgeld**

**Möchten Sie Ihren Lieblingswein mitbringen,  
verrechnen wir pro angebrochene Flasche (0,5l)  
10,00€ Korkgeld**



Winnipeg

# INFOS

## **Personanzahl Wasser, Säfte & Softdrinks**

Bitte geben Sie 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung die abzurechnenden Personen an.

## **Servietten**

Unsere hochwertigen Premium Papierservietten sind in verschiedenen Farben und Muster **inklusive**.

Stoffservietten in rot oder weiß bieten wir für 4,00€/Stück inkl. waschen, stärken und brechen an.

## **Tischwäsche**

Unsere Standardtischwäsche ist **inklusive**. Sollen Sie Damast Tischwäsche wünschen bieten wir diese für 7,00€/Stück inklusive waschen, mangeln und eindecken an.

## **Sperrstunde**

Im Haus haben wir ab 02.00 Uhr Sperrstunde. Ab 24 Uhr verrechnen wir pro angefangene Stunde 100,00€ für den Service

## **Tischdeko und Blumen**

Gerne dürfen Sie Ihren Blumenschmuck selbst mitbringen oder bei einem Floristen in Auftrag geben.

## **Kuchen und Torten**

Sie dürfen Ihre Backwaren gerne selbst mitbringen.

Im Tellergeld ist das schneiden bereits inklusive.

Alternative bieten wir Ihnen saisonale Kuchen und Torten aus unserem Sortiment an.



Speisekarte  
Taufe Fiona - 24.10.2021

Suppen	Salat
Braten	Backen
Grillen	Kartoffeln
Belegen	Wassersalat
Wassersalat	Wassersalat

Speisekarte erstellt von: ...

Oma Elfi  
Taufe Fiona  
24.10.21

PA

# INFOS

## Kräutergarten

Je nach Personenanzahl und Raumwunsch steht Ihnen der Kräutergarten zur Verfügung.

Gerne können Sie hier einen Empfang planen mit oder ohne großer Feuerschale (150cm) am Abend

## Biergarten

Gerne können Sie Ihre Feierlichkeit bei schönem Wetter im Biergarten halten.

Sie möchten unseren Biergarten **exklusiv** nur für Ihre Feier mieten?  
Dafür ist ein Mindestverzehr nötig.

<b>Montag bis Freitag Mittag</b>	<b>1.200,00€</b>
<b>Montag bis Donnerstag Abend</b>	<b>5.000,00€</b>
<b>Samstag, Sonntag &amp; Feiertag Mittag sowie an Brückentagen</b>	<b>6.500,00€</b>
<b>Freitag, Samstag, Sonntag &amp; Feiertag Abend sowie an Brückentagen</b>	<b>7.500,00€</b>

## Stehische

Unser Haus verfügt über 20 Stehtischen mit Hussen in weiß und anthrazit.

Gerne können die zu 7,50€/Stk. inkl. Hussen hinzugebucht werden



# INFOS

## Räumlichkeiten

Hier kommt es auf die Bestuhlungswünsche, mögliche Spielbereiche, Tanzfläche, Musik und Buffetfläche an. Die Personenzahl ist eine ca. Angabe. Saal 1-3 kann miteinander kombiniert oder einzeln genutzt werden.

Für Workshops, Tagungen oder Seminare können wir in U-Form, Reihe, Fischgräte, Block, Kinobestuhlung oder parlamentarisch Bestuhlen

Haben Sie einen Speisen oder Getränkeverzehr ist keine Saalmiete fällig.  
Ein Mindestumsatz muss nicht erreicht werden.

### Wirtshaus

40 Personen

### Saal 1

45 Personen

### Saal 2

54 Personen

### Saal 3 mit Kräutergarten

40 Personen

### Biergarten

sitzend 200 Personen

stehend 350 Personen

# Tagungstechnik

Sie benötigen Tagungstechnik? Gerne können wir Ihnen unser Equipment zur Verfügung stellen.

großer 100 Zoll Flatscreen mit wireless HDMI

große Leinwände und Tageslichtbeamer

Flipcharts

professionell ausgestatteter Moderationskoffer

Pinnwände

PA-Anlage mit Mikrofon oder Headset

Rednerpult

Je nach Aufwand und Zeitraum verrechnen wir Ihnen eine Tagungspauschale im Wert von 30€ bis 50€

Bei den meisten Tagungspauschalen ist die Tagungstechnik bereits inklusive.



# DER GARY

August Gary GmbH & Co. KG  
Richard-Wagner-Str. 2  
91639 Wolframs-Eschenbach

[www.Landhotel-Gary.de](http://www.Landhotel-Gary.de)

Telefon & WhatsApp  
09875/9797-0

[info@landhotel-gary.de](mailto:info@landhotel-gary.de)

