

# Klosterschenke Scheuern



Klosterschenke Scheuern  
Klosterstubn - Bräustüberl  
Hotel Schyrenhof  
ein Unternehmen der Hoyer Gastronomiebetriebs GmbH  
Schyrenplatz 1  
85298 Scheuern  
Tel: 08441/2789-0  
Fax: 08441/2789-28

[www.Klosterschenke-Scheuern.de](http://www.Klosterschenke-Scheuern.de)  
[info@klosterschenke-scheuern.de](mailto:info@klosterschenke-scheuern.de)



## **Herzlich Willkommen in der Klosterschenke Scheyern**

Anziehungspunkt für jedermann bieten unsere verschiedenen Räumlichkeiten sowie der schöne Biergarten, in dem man Schmankerl, wie Spareribs, halbe Hendl und Bauernente genießen kann.

Fischbegeisterte können sich an unserem reichhaltigen Fischbuffet (in den Winter- und Frühjahrsmonaten) satt essen.

Sonntags backen wir außerdem frisches, selbstgemachtes Brot im Holzofen für sie. Wir verarbeiten ausschließlich frische Produkte heimischer Herkunft.

Besonders saisonale Höhepunkte bieten wir mit dem Hopfenspargel, dem teuersten Gemüse der Welt, welches es nur für sehr kurze Zeit im Frühjahr gibt.

Außerdem natürlich den Schrobenhausener Spargel, Schwammerl- und Wildgerichte. Während der Hopfenernte gibt es traditionell unser Hopfenzupferessen. Holledauer Biersuppn` oder einen deftigen Meisterschmaus servieren wir wie in alten Zeiten in Emailleschüsseln. Dazu passend naturtrübes Hopfenzupferbier.

Gerne sind wir bei der dekorativen Gestaltung Ihrer Feier behilflich.

Das Team von der Klosterschenke freut sich, Ihnen ein stilvolles Ambiente, gepaart mit freundlichem Service, sowie das Beste aus Küche und Keller bieten zu dürfen.

Ihre Familie Hoyer & Team



## Besondere Hinweise

### **Blumenarrangement nach Wahl**

Sollten Sie Hilfe für die Gestaltung Ihres Blumenarrangements benötigen, beraten wir Sie dabei gerne

### **Festliche Tischdekorationen**

Die Dekorationen stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen

### **Tischwäsche**

Für einen Aufpreis von 1,80 € pro Person decken wir mit weißen Stoffservietten ein.

### **Stuhlhussen**

Falls Sie weiße Stuhlhussen wünschen, sprechen Sie uns bei der Menüabsprache darauf an. Für die Leihgebühr berechnen wir 5,90 € pro Husse zzgl. 120,00 € Transportkostenpauschale.

### **Tellergeld**

Gerne dürfen Sie Kuchen selbst mitbringen. Das Tellergeld beträgt 2,00 € pro Person.

### **Korkengeld**

Falls Sie Ihren Lieblingswein mitbringen wollen, berechnen wir Ihnen ein Korkengeld von 18 € pro 0,75 L Flasche.

### **Nachtpauschale**

Ab 0:30 Uhr müssen wir Ihnen pro angefangener Stunde einen Unkostenbeitrag in Höhe von 120 € berechnen.



## **Zahlungsmodus**

Den Zahlungsmodus besprechen Sie bitte bei Ihrem persönlichen Termin mit uns. Bei Hochzeitsfeiern berechnen wir Ihnen eine Reservierungsgebühr von 1500,00 € zur gegenseitigen Absicherung.

Für unseren Prielhof wird eine Raummiete von 1.500,00 € berechnet.

## **Buffets, Menüs & Weine**

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl verschiedener Speisen, die unser Küchenchef und sein Team für Sie zubereiten. Sollten Sie eigene Wünsche und Vorschläge haben, so sprechen Sie uns einfach in einem persönlichen Gespräch darauf an. Passende Weine zu den von Ihnen gewählten Speisen erfragen Sie bitte bei Ihrer Menüabsprache. Gerne stellen wir aus Ihren Vorschlägen die Speiseauswahl zusammen. (Die definitive Personenzahl benötigen wir 7 Tage vor der Veranstaltung. Die Gästeanzahl gilt als Grundlage für die Preisberechnung.)



## Zum Empfang

Glas Prosecco „Glera frizzante“ Hier haben Sie die Wahl zwischen pur oder gespritzt mit Orangensaft	0,1 l	€ 3,90
Prosecco Aperol	0,2 l	€ 5,50
Hugo Prosecco mit Holundersirup, aufgespritzt mit Mineralwasser und dekoriert mit einem Minzblatt	0,2 l	€ 5,50
Champagner	0,1 l	auf Anfrage

oder wählen Sie den Klassiker unseres Hauses

„Scheyrer Bierempfang“ Helles, Dunkles und Naturtrübes Bier serviert im Sektglas	0,1 l	€ 1,50
---	-------	--------

Gerne servieren wir Ihnen zum Empfang als Flying Buffet

<b>verschiedene Canapees,</b> € 2,50		pro Stück
wahlweise belegt mit:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Griebenschmalz</li><li>- Obazder</li><li>- ungarischer Edelsalami</li><li>- rohem oder gekochtem Hinterschinken</li><li>- gebeiztem Graved Lachs</li><li>- würzigem Camembert</li><li>- hauch dünn geschnittenem Edamer</li></ul>	
<b>Feines Lachstartar</b> mit frischem Kren und Kräuterdip auf Pumpernickel		€ 3,50

**Hausgemachter Zwiebel – Speck – Kuchen** mit Majoran und Schmand – Dip  
€ 3,50

**Würzige Mini Fleischpflanzerl im Weck Glas Serviert** mit würzigem Senf –  
Dip € 3,00



**Wir empfehlen am Tisch eingesetzt:** € 2,00 p.  
Person

Gefüllter Brotkorb mit hausgebackenem Holzofenbrot  
Rustikales Baguette, Wurzelbaguette

Mit 2 Aufstrichtöpfchen zur Wahl:

Salzbutter, Tomatenfrischkäsecreme, Frischkäse mit Gartenkresse,  
Griebenschmalz, Landleberwurst, Thymianbutter,  
Bärlauch–Frischkäse, Schnittlauch – Zitronenbutter

**Für unsere kleinen Gäste**

**Kindermenü ab 5 Kinder**

kleine Grießnockerlsuppe ohne Schnittlauch

Schnitzel mit Pommes Frites

Eis mit Himbeeren, garniert mit Eiswaffel und Smarties

€ 18,00 p Kind

**Hauptspeisen**

<b>Pumuckl</b>	Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 4,20
<b>Asterix</b>	Hausgemachte Spätzle mit Sauce	€ 2,50
<b>Struppi</b>	Semmel – oder Kartoffelknödel mit Sauce	€ 3,00

**Tom & Jerry** Pommes Frites €  
2,60

**Cocktailpauschale** von 22:00 – 1:00 €  
10,00

Cuba libre, Wodka Bull, Wodka Lemon, Caipirinha



## Suppen

**Holledauer Hochzeitssuppe** € 5,30

wahlweise mit Kräuterpfannkuchen, Markklößchen,  
Grießnockerl oder Kalbsbrätspätzle

**Feine Cremesuppen von:**

Gartenkräutern, Broccoli, Lauch, Blumenkohl, Spargel\* € 5,80

**Feine Karotten-Orangencremesuppe** €

4,80

**Tomatencremesuppe** mit Basilikumsahne € 5,50

**Geschäumte Bärlauchcremesuppe** mit Croutons \* €

5,50

**Brunnenkresseschaumsuppe** mit gerösteten Nüssen €

5,80

\* Saison bedingt

## Vorspeisen

**„Vitalia“ Jahreszeitensalat** mit Hausdressing € 4,80

**Carpaccio von der Tomate und Büffel Mozzarella** €

9,80

mit Balsamicodressing, frischem Basilikum

**Lauwarmer Ziegenkäse im Speckmantel** gebraten an Salatgarnitur €

9,80

<b>Honigmelone im Parmaschinkenmantel</b> mit Grissini und Salatgarnitur	€
7,80	
<b>Scheyrer Vorspeisenteller</b>	€
10,70	
mit Oliven, eingelegten Tomaten, Parmaschinken mit Melonenschifferln und mariniertem Grillgemüse	
<b>Hausgebeizter Graved Lachs</b>	€
9,50	
mit Honig-Senf-Dip an Blattsalaten und Reiberdatschi	
<b>Feldsalat an Hausdressing</b>	€ 9,80
mit gebratenen Austernpilzen, Croutons und Speckkrusteln	



## Feine Speisen aus dem Bratrohr

<b>Ofenfrischer Spanferkelrollbraten</b> in der Dunkelbiersoße	€
12,80	
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	
<b>Zweierlei geschmortes vom Kalb und Schwein</b>	
€ 16,20	
an Natursauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel	
<b>Zart geschmorter Kalbsbug an Sherryrahmsauce</b>	€
16,80	
mit Marktgemüse und Schupfnudeln	
<b>½ Bauernente an Natursauce</b>	
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	€ 16,50
<b>Gebratene Perlhuhnbrust auf Spitzmorchelrahm</b>	€
16,80	
an frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin	
<b>Barbarie-Entenbrust an leichter Calvadossauce</b>	€
17,80	



auf Zuckerschotengemüse und Macairekartoffeln

**Eine Besondere Empfehlung des Hauses:**

**Im Gewürzbeutel schonend gegarte Lende vom Milchkalbsrücken an  
Portweinsauce**

dazu Servieren wir frisches Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

€ 19,80

**In Niedertemperatur gebratenes Argentinisches Rinderfilet an  
Cognacsauce**

mit Speck – Bohnen – Bündchen und Herzoginkartoffeln

€ 28,50

### Vom Grill

„Hochzeitsteller“ Medaillons vom Schweinefilet auf frischen  
15,80 €

Rahmschwammerl mit hausgemachten Spätzle

**Duett** von Schweine- und Rinderfilet € 19,50

an Sherryrahmsauce mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin

**Im Ganzen gebratene Anguslende – medium gegart – an**  
Sherryrahmsauce mit Peperonatagemüse und Macairekartoffeln € 19,20



### Fangfrische Fischspezialitäten

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** auf Mandelbutter €  
17,50

mit Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse vom Markt

**Fangfrische Forelle in Petersilienbutter** gebraten €

16,50

mit Schwenkkartoffeln

**Duett vom Lachs und Garnele** an Hummersauce € 18,50

mit Blattspinat und Wildreis

**Filet vom Wolfsbarsch an Riesling Schaum**  
auf Auberginen, ZucchiniGemüse und Thymiankartoffeln € 18,50

## Vegetarische Spezialitäten

**Feines Gemüseragout an Kresseschaum**  
mit Zuckerschoten und Tomaten € 11,50  
**Mit Ratatouille gefüllte Zucchini Schiffchen mit Parmesan gratiniert**  
an Tomatensugo und Kartoffelgratin € 13,50  
**Hausgemachte Tagliatelle in leichter Weißweinsauce geschwenkt**  
getoppt mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und feinen Parmesanspännen € 12,80  
**Tomaten Risotto mit Mozzarella und Rucola** €  
13,80

### Nahrungsmittel – Unverträglichkeit

können im Speiseplan auf Nachfrage gerne aufgenommen werden.  
Wir bitten jedoch um Verständnis, dass wir aufgrund vielseitiger Intoleranzen und Allergien unsere Küche nicht jedes Gericht einzeln zubereiten kann.  
Wir klären dies grundsätzlich in den Einzelgesprächen!



### Dessert

**Frischer Obstsalat** mit Zitronensorbet €  
5,80  
**Klassische Bayrische Crème** mit Himbeermarkspiegel und Früchten € 5,50  
**Crème Brulée** mit frischen Waldbeeren €  
6,50

<b>Zweierlei Mousse au Chocolate</b>	€
6,50	
<b>Apfelkücherl im Zimtzuckermantel</b> mit Bourbone Vanilleeis	€
5,50	
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße oder Vanilleiscreme und Sahnetupferl	€ 5,50
<b>Feines hausgemachtes Parfait</b>	€
5,80	
<b>Gebackene Marillenknödel</b> an Pfirsichkompott	€ 5,50
<b>Marinierte Erdbeeren</b> an Bourbone Vanilleeis und Sahnehaube	€ 6,50*
<b>Scheyrer Schokoladenbrunnen</b> ( ab 30 Personen)	€ 7,80
mit brauner Schokolade mit verschiedenen Fruchtspießen	
<b>Grießflammerie</b> mit zweierlei Fruchtsaucen und Obstgarnitur	€ 6,50
<b>Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu</b> mit frischen Früchten *	€
7,50	

### Eine Besondere Empfehlung

Große Eisbombe nach Art des Küchenchefs  
mit kleinem Feuerwerk

€ 4,50 p. Person

\*Saisonal bedingt

## Käse

<b>Internationale sowie bayerische Käsespezialitäten</b> mit	€
9,50	
Weintrauben, Radi und Radieserl, dazu Butter und verschiedene Brotsorten	



## **Bayrisches Schmackerl Buffet ab 30 Personen**

Am Tisch gibt's Griebenschmalz mit Bauernbrot

### **Warme und kalte Schmackerl :**

- Brotsuppn mit abgeschmälzten Zwiebeln und Leberwurst
  - Kalter Schweinebraten mit Meerrettich
  - Geräuchert's und Gesurtes von der Sau
    - Geräuchertes Forellenfilet

### **Warme bayerische Spezialitäten und Beilagen**

- Bierbrat'l von der Sau
  - Bauernente
  - Spanferkelbraten
- dazu Sauerkraut, Blaukraut, hausgemachte Eierspätzle , Kartoffel- und Semmelknödel
  - Kartoffelsalat
  - Gurkensalat
- Blattsalate mit Hausdressing
  - Speckkrautsalat
  - Bierradi (saisonbedingt)
    - Radieserl

### **Kaas und was süßes :**

- Bayerische Käseauswahl - Bayerische Crème mit Himbeersauce
- Apfelkücherl im Zimtzuckerkrusterl - Topfenstrudl

**Pro Person: € 35,00**



## **Mediterranes Buffet ab 30 Personen**

### **Vorspeisen**

- Hausgemachte Gemüse Antipasti – Büffel Mozzarella mit Kirschtomaten, Ruccola an Balsamicodressing, Vitello Tonnato in Thunfisch – Kapern – Sauce
  - Honigmelone mit Parmaschinken und Salami Milanese
  - Minestrone

### **Warme Hauptgerichte**

- Putenschnitzelchen in feiner Basilikum – Tomatensauce
  - feines Rotbarschfilet aus dem Mittelmeer
  - Saltimbocca in Weißweinsauce
- Spaghettini, Kartoffeln und mediterranem Gemüse

### **Salate**

- Frische Blattsalate mit Balsamicodressing
- Gurkensalat, Tomatensalat

### **Käse und Nachspeisen**

- Italienische Käseauswahl mit Weintrauben und Walnüssen
- Fruchtsalat mit Maraschino
  - Tiramisu
  - Panna Cotta

**Pro Person: € 45,00**



## Des Jägerbuffets ab 30 Personen

Auf dem Tisch gibt's ausgewählte Brotsorten, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse

### Vorspeisen

- Filet von frischen hausgeräucherten Forellen dazu  
Preiselbeersahne & Merrettichcrème
- Sulzerl von Tafelspitz und Spanferkel
- Geräuchert's und Gesurtes von der Sau
- Hausgemachte Fischterrinerne mit Dillcreme
- Rosa gebratenes Roastbeef mit frischem Kren

### Warme bayerische Spezialitäten und Beilagen

- Fleischpflanzerl - Schweinemedallions in Schwammerlsauce
  - Bauernente - Spanferkelbraten - geschmorte Kalbshaxen
- dazu Kartoffel- und Semmelknödel, Apfelblaukraut, hausgemachte Eierspätzle und frischem Gemüse
- Kartoffelsalat
  - Krautsalat
  - Gurkensalat in Sauerrahm-Dillcrème
  - Feldsalat mit Balsamico - Honig Dressing
  - gegrillte Austernpilze in Kräutermarinade
- Kaas aus bayerischen Landen

### Für die Gschleckerten

- Apfelstrudel mit Vanillesoße - Bayerische Crème mit Himbeermark
- Topfencreme mit Kirschen - Grießflammerie

**Pro Person: € 45,00**



## Klösterlicher Festtagsschmaus ab 30 Personen

Am Tisch gibt's ausgewählte Brotsorten, Brezn und Vollkornweckerl,  
Kräuterfrischkäse und Andechser Faßbutter

### **Vorspeisen**

- Hausgebeizter Graved Lachs
- Filet von frischen hausgeräucherten Forellen  
mit Preiselbeersahne & Meerrettichcrème
- Sulzerl von Tafelspitz und Spanferkel

### **Warme Spezialitäten und Beilagen**

- Filetgeschnetzeltes vom Schwein in rosa Pfefferrahm
  - Roastbeef rosa gebraten
  - Bauernenten auf Apfelblaukraut
  - Spanferkelbraten

dazu Kartoffel- und Semmelknödel, hausgemachte Eierspätzle, frisches  
Marktgemüse und Salzkartoffeln

- Krautsalat
- Gurkensalat, Tomatensalat
- Feldsalat mit hausdressing
- Schwammerl in Petersilienmarinade
- Kaas aus bayerischen Landen

### **Für die Gschleckerten**

- Apfelkücherl im Zimtzuckerkrusterl
- ofenfrischer Topfenstrudel mit Vanillecreme
- Bayerische Crème mit Himbeermark
  - Weißbiermousse
- Feine Marillenknödel an Aprikosenkompott

**Pro Person: € 41,00**



## Unser All - In - One Angebot

### **Begrüßung:**

Empfang mit Prosecco, Prosecco  
Orange und Prosecco Holundersaft

### **Dazu reichen wir:**

Canapés mit Räucherlachs, ungarischer  
Salami, geräucherten Forellenfilets und  
Camembert

### **Menü:**

#### **Holledauer Hochzeitssuppe**

Kräftige Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlage  
oder

#### **Scheyerer Vorspeisenteller**

mit Oliven, eingelegten Tomaten, Parmaschinken mit Melonenschifferl und  
mariniertem Grillgemüse

#### **„Scheyrer Filetteller“**

mit den Medaillons vom Mastochsen  
und vom Schwein an Rahmsauce mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin  
oder

#### **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

auf Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse vom Markt

#### **Klösterliches Dessertbuffet**





## Unser All-In-One Angebot

### Unsere Weine zum Menü:

#### **Rotwein:**

Weingut Joseph Castan – Merlot  
leichter, sommerlicher Rotwein mit Anklängen frischer roter Früchte. Sehr fruchtig  
und unkompliziert zu trinken.

#### **Weißwein:**

Lenz Riesling Q.B.A., Schumann Nægler, spritzig mit ausgeprägter  
Frucht, ein toller Begleiter zu fast jedem Fischgericht.

#### **Getränke:**

Alle im Haus vorhandenen Softgetränke und Biere  
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

Nach dem Essen reichen wir pro Person 1 Digestif, wahlweise Williams Christ Birne  
oder Ramazotti.

Wasserkaraffen mit spritzigem Wasser

Folgende Leistungen sind ebenfalls im Preis inbegriffen:  
Leihgebühr für im Haus vorhandene Kerzenständer,  
Tischwäsche und weiße Stoffservietten

**Preis pro Person 100,00 €**

**Angebot buchbar ab 50 Personen**

**Das Angebot gilt bis 0:30 Uhr**

#### **Zusätzliche Kosten:**

Verlängerungspauschale ab 0.30 Uhr 120,00 E pro angefangene Stunde  
Stuhlhussen zzgl. Transportkosten und Mehrwertsteuer  
Hochzeitstorte und Kuchen, Kaffee & Kaffeespezialitäten zu Kaffee & Kuchen  
Blumenarrangements  
Wein beim Brautverzug



## **Klösterliches Dessertbuffet**

**( ab 30 Personen )**

Feines Nougatmousse, Bayrisch Creme mit Himbeerfruchtmark, Creme Brûlée im Zuckermantel, Obstsalat mit Schuss, Gold-braune Apfelkücherl im Zimt - Zucker - Mantel, leckeres Grießflammerie und unser Schokoladenbrunnen mit exotischen Fruchtspießen.

Preis pro Person € 12,50