

Klosterschenke Scheyern



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

www.Klosterschenke-Scheyern.de
info@klosterschenke-scheyern.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 Schrobenshausener 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 2000,00 € zur gegenseitigen Absicherung.

Für unseren Prielhof wird eine Raummiete von 2.000,00 € berechnet.

Wir berechnen einen Mindestumsatz von 6.500,00 €

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

verschiedene Canapees, wahlweise belegt mit:	– Griebenschmalz – Obazder – ungarischer Edelsalami – rohem oder gekochtem Hinterschinken – gebeiztem Graved Lachs – würzigem Camembert – hauch dünn geschnittenem Edamer	pro Stück	€ 2,50
Feines Lachstartar 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

Pumuckl	Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 4,20
Asterix	Hausgemachte Spätzle mit Sauce	€ 2,50
Struppi	Semmel – oder Kartoffelknödel mit Sauce	€ 3,00
Tom & Jerry	Pommes Frites	€ 2,60
Cocktailpauschale	von 22:00 – 1:00 Cuba libre, Wodka Bull, Wodka Lemon, Caipirinha	€ 10,00



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



Feine Speisen aus dem Bratrohr

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

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 Rahmschwammerl mit hausgemachten Spätzle	€ 15,80
Duett von Schweine- und Rinderfilet an Sherryrahmsauce mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 19,50
Im Ganzen gebratene Anguslende – medium gegart – an Sherryrahmsauce mit Peperonatagemüse und Macairekartoffeln	€ 19,20



Fangfrische Fischspezialitäten

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse vom Markt	€ 17,50
Fangfrische Forelle in Petersilienbutter gebraten mit Schwenkkartoffeln	€ 16,50
Duett vom Lachs und Garnele an Hummersauce mit Blattspinat und Wildreis	€ 18,50
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 Zucchinischiffchen mit Parmesan gratiniert an Tomatensugo und Kartoffelgratin	€ 13,50
Hausgemachte Tagliatelle in leichter Weißweinsauce geschwenkt getoppt mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und feinen Parmesanspähnen	€ 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
Zweierlei Mousse au Chocolate	€ 6,50
Apfelkücherl im Zimtzuckermantel mit Bourbone Vanilleeis	€ 5,50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeiscreme und Sahnetupferl	€ 5,50
Feines hausgemachtes Parfait	€ 5,80
Gebackene Marillenknödel an Pfirsichkompott	€ 5,50
Marinierte Erdbeeren an Bourbone Vanilleeis und Sahnehaube	€ 6,50*
Scheyrer Schokoladenbrunnen (ab 30 Personen) mit brauner Schokolade mit verschieden Fruchtspießen	€ 7,80
Grießflammerie mit zweierlei Fruchtsaucen und Obstgarnitur	€ 6,50
Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit frischen Früchten *	€ 7,50

Eine Besondere Empfehlung

Große Eisbombe nach Art des Küchenchefs
mit kleinem Feuerwerk

€ 4,50 p. Person

*Saisonal bedingt

Käse

Internationale sowie bayerische Käsespezialitäten 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 Wahnüssen
- 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 Fischterrinen 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 Vorspeiseteller

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 Rießling Q.B.A., Schumann Nägler, 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 110,00 €

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



Weißweinempfehlung:

Deutschland

Weingut Winzerkeller Sommerach-Franken

Silvaner trocken

Ausgewogen mit feiner Obstfrische

0,75 l € 22,00

Deutschland

Weingut Oskar-Rheingau

2010 Riesling

spritzig, fruchtig

0,75l € 24,00

Österreich

Weingut Beyer-Gruber, Fasswein

Grüner Veltliner

würzig, füllig

0,2l € 5,50

Weingut Beyer-Gruber, Landwein trocken

Leuchtendes Gelb

blumig, aromatisch

0,75l € 22,00

Italien

Weingut I Frati

Lugana trocken

0,75l 35,00 €

Rotweineempfehlung:

Österreich

Weingut Beyer-Gruber, Österreich

Blauer Zweigelt

fruchtig, kräftig, erdig

0,2l € 5,50

Frankreich

Weingut Joseph Castan

2010 Merlot

leicht, fruchtig

0,2l € 5,50

Italien

Weingut Morattina

Sangiovese Doc superiore 2010

fruchtig, kräftig

0,2l € 5,80