

Hoyer
GASTRONOMIE



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
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 Bayrische Bauernenten genießen kann.

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

In den Sommer Monaten backen wir außerdem immer sonntags 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. 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, Fotografen und Techniker

Gerne beraten wir Sie auf der Suche nach Dienstleistern und empfehlen Ihnen unsere externen Partner.

Tischwäsche

Für einen Aufpreis von 2,00 € pro Person decken wir mit weißen Stoffservietten ein.

Stuhl Hussen

Falls Sie weiße Stuhl Hussen 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 2,50 € pro Person.

Korkengeld

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

Bei mitgebrachtem Schnaps fällt ein Korkgeld von 35 € pro 0,75 L Flasche an.

Nachtpauschale

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

Cocktailpauschale

Genießen Sie von 22:00 – 1:00 an unserer Bar frisch zubereitete Cocktails

z.B. Cuba libre, Wodka Bull, Wodka Lemon, Caipirinha

€ 10,00



Zahlungsmodus

Den Zahlungsmodus besprechen Sie bitte bei Ihrem persönlichen Termin mit uns.

Bei Hochzeitsfeiern berechnen wir Ihnen eine Reservierungsgebühr von **2500,00 €** zur gegenseitigen Absicherung.

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

Wir berechnen einen Mindestumsatz im Schyrensaal von 7.000,00 € und in unserem Prielhof 8.500,00 €

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 10 Tage vor der Veranstaltung. Die Gästeanzahl gilt als Grundlage für die Preisberechnung.)**

Hotel und Zimmer

Wir haben in unserem Hause 3 Einzelzimmer, 7 Doppelzimmer und 2 Dreibettzimmer, die wir gerne für Sie reservieren. Falls Sie weitere Zimmer benötigen, können Sie diese im Gästehaus des Klosters anfragen. Hierfür wird Ihnen Fr. Fuhrmann oder Fr. Benken gerne Auskunft geben.

Die Kontaktdaten sind bildungshaus@kloster-scheyern.de, 08441/752241



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
Aufbau für Sektempfang bei der Basilika		€ 180,00

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:	pro Stück	€ 2,50
– Griebenschmalz		
– Obazder		
– ungarischer Edelsalami		
– rohem oder gekochtem Hinterschinken		
– gebeiztem Graved Lachs		
– würzigem Camembert		
– hauch dünn geschnittenem Edamer		
Feines Lachstartar mit frischem Kren und Kräuter dip auf Pumpnickel		€ 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 frischem Klosterbrot und frischem Landbaguette

Mit 2 Aufstrichtöpfchen zur Wahl:

Salzbutter, Tomatenfrischkäsecreme, Frischkäse mit Gartenkresse,
Griebenschmalz, Deftige Leberwurst aus der hauseigenen Kloster
Metzgerei, Thymianbutter, Bärlauch-Frischkäse (Saisonal)
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



Suppen

Holledauer Hochzeitssuppe	€ 6,10
wahlweise mit Kräuterpfannkuchen, Markklößchen, Grießnockerl oder Kalbsbrätspätzle	
Feine Cremesuppen von:	
Gartenkräutern, Broccoli, Lauch, Blumenkohl, Spargel*	€ 6,50
Kokos – Zitronengras – Suppe mit Curry und gebratenen Flusskrebse	€ 7,50
Feine Karotten–Orangencremesuppe	€ 6,00
Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Steirischem Öl *	€ 6,00
Geschäumte Bärlauchcremesuppe mit Croutons *	€ 6,50
Brunnenkresseschaumsuppe mit gerösteten Nüssen *	€ 6,50

* Saison bedingt

Vorspeisen

„Vitalia“ Jahreszeitensalat an Hausdressing	€ 6,50
Carpaccio von der Tomate und Büffel Mozzarella	€ 10,80
mit Balsamicodressing, frischem Basilikum	
Lauwarmer Ziegenkäse im Speckmantel gebraten an Salatgarnitur	€ 11,50
Honigmelone im Parmaschinkenmantel mit Grissini und Salatgarnitur	€ 9,50
Scheyrer Vorspeisenteller	€ 11,70
mit Oliven, eingelegten Tomaten, Parmaschinken mit Melonenschifferln und mariniertem Grillgemüse	
Hausgebeizter Graved Lachs	€ 10,50
mit Honig–Senf–Dip an Blattsalaten und Reiberdatschi	
Feldsalat an Hausdressing	€ 10,50
mit gebratenen Austernpilzen, Croutons und Speckkrusteln	



Feine Speisen aus dem Bratrohr

Ofenfrischer Spanferkelrollbraten vom Grill	€ 14,80
in der Dunkelbiersoße mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	
Zweierlei geschmortes vom Kalb und Schwein	€ 17,50
an Natursauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel	
Zart geschmorter Kalbsbraten an Sherryrahmsauce	€ 18,80
mit Marktgemüse und Schupfnudeln	
½ Bayerische Bauernente an Natursauce	
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	€ 17,50
Gebratene Perlhuhn Brust auf Spitzmorchelrahm	€ 18,50
an frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin	

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“ Medallions vom Schweinefilet auf frischen Rahmschwammerl mit hausgemachten Spätzlen	€ 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
In Niedertemperatur gebratene Hirschkalbsrücken an Schalottensauce mit Speckbohnenbündchen und Süßkartoffelpüree	€ 19,80



Fangfrische Fischspezialitäten

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse vom Markt	€ 17,50
Aus der Quellwasser Fischerei filetierte Bachforelle gebraten in Salbeibutter dazu Klosterkartoffeln aus dem Klostergut	€ 17,80
Duett vom Lachs und Garnele an Hummersauce mit Blattspinat und Wildreis	€ 19,50
Filet vom Wolfsbarsch an Riesling Schaum auf Auberginen, ZucchiniGemüse und Thymiankartoffeln	€ 17,50
Gegrilltes Doraden Filet an Weißweinschaum auf mediterranem Gemüse und gebratenen Kartoffeln	€ 17,80

Vegetarische Spezialitäten

Cremiges Waldpilz Risotto mit Parmesan und gebratenem grünem Spargel	€ 14,80
Mit Ratatouille gefüllte Zucchini Schiffchen mit Parmesan gratiniert an Tomatensugo und Kartoffelgratin	€ 14,50
Hausgemachte Tagliatelle in leichter Trüffelsauce geschwenkt getoppt mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln	€ 14,80
Feine Süßkartoffelgnocchi geschwenkt in leichter Parmesanbuttersauce mit Zuckerschoten, gebackenem Rucola	€ 14,80

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 hausgemachtem 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
Marinierte Erdbeeren an Bourbone Vanilleeis und Sahnehaube	€ 6,50*
Scheyrer Schokoladenbrunnen (ab 50 Personen)	€ 7,80
mit brauner Schokolade mit verschiedenen Fruchtspießen	
Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit frischen Früchten *	€ 7,50

Hausgemachte Sorbets auf Soßenspiegel und frischen Früchten pro Kugel € 2,70
zb. Erdbeere, Mango – Ananas, Wassermelone, Grüner Apfel – Basilikum, Aprikose, Cassis, Passionsfrucht Mango *

<p>Eine Besondere Empfehlung ab 50 Personen Große Eisbombe nach Art des Küchenchefs mit kleinem Feuerwerk</p> <p>€ 6,50 p. Person</p>
--

*Saisonal bedingt

Käse

Internationale sowie bayerische Käsespezialitäten mit € 12,50
Weintrauben, Radi und Radieserl, dazu Butter und verschiedene Brotsorten



Mitternachts – Snacks (pro Person)

Hausgemachte Gulaschsuppe vom Ochsen mit Bauernbrot € 7,50

Currywurst an hausgemachter Currysauce mit Pommes € 6,80

Hausgemachte Pizza oder Flammkuchen € 7,50

belegt wahlweise mit Salami
 Schinken
 Mozzarella
 Thunfisch

Internationale sowie bayerische Käsespezialitäten mit € 12,50

Weintrauben, Radi und Radieserl, dazu Butter und verschiedene Brotsorten

Deftige Brauburschenbrotzeit

Roter und weißer Presssack, deftiges Geräuchertes

Bauernleberwurst, Kamin Wurz, Pfefferbeißer,

Griebenschmalz, Radieserl und eine kleine Käseauswahl € 12,90

Chili con Carne mit Mais, Bohnen

serviert mit einer frischen Bauernsemmel € 7,50



Bayrisches Schmankerl Buffet ab 30 Personen

Am Tisch gibt's Griebenschmalz mit Bauernbrot

Warme und kalte Schmankerl :

- Brotsuppn mit abgeschmälzten Zwiebeln und Leberwurst
 - Kalter Schweinebraten mit Meerrettich
- gemischter Schinkenplatte aus der Kloster Metzgerei
 - Geräuchertes Forellenfilet- Kartoffelsalat
 - Gurkensalat
 - Blattsalate mit Hausdressing
 - Speckkrautsalat
 - Bierradi (saisonbedingt)
 - Radieserl

Warme bayerische Spezialitäten und Beilagen

- Rollbraten vom Wammerl
 - Bayrische Bauernente - Knusprige Haxe vom Grill
- dazu Sauerkraut, Blaukraut, hausgemachte Eierspätzle , Kartoffel- und Semmelknödel

Kaas und was süßes :

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

Pro Person: € 38,00



Mediterranes Buffet ab 30 Personen

Vorspeisen

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

Warme Hauptgerichte

- Putensteaks in feiner Basilikum – Tomatensauce
 - gegrilltes Doradenfilet auf Blattspinat
 - Saltimbocca vom Kalb in Weißweinsauce
- mediterranes Grillgemüse, Thymiankartoffeln, feine Bandnudeln, Basmatireis

Salate

- Frische Blattsalate mit Balsamicodressing
 - Gurkensalat, Tomatensalat

Käse und Nachspeisen

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

Pro Person: € 47,00



Des Jägerbuffets ab 30 Personen

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

Vorspeisen

- Filet von frischen hausgeräucherten Forellen dazu
Preiselbeersahne & Merrettichcrème
 - Geräuchert's und Gesurtes von der Sau
 - Rosa gebratenes Roastbeef mit frischem Kren

Warme bayerische Spezialitäten und Beilagen

- Schweinemedallions in Schwammerlsauce
- Bayrische Bauernente – Spanferkelrollbraten – Schweinehaxen vom Grill
dazu Kartoffel- und Semmelknödel, Apfelblaukraut, hausgemachte Eierspätzle und
frischem Gemüse
 - Kartoffelsalat
 - Krautsalat
 - Gurkensalat in Sauerrahm-Dillcrème
 - Feldsalat mit Balsamico – Honig Dressing
 - gegrillte Egerlinge in Kräutermarinade

Für die Gschleckerten

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

Pro Person: € 48,00



Klösterlicher Festtagsschmaus ab 30 Personen

Am Tisch gibt's ausgewählte Brotsorten, Brezn und Laugenstangerl,
Kräuterfrischkäse und Klosters Fassbutter

Vorspeisen

- Hausgebeizter Graved Lachs
Meerrettichcrème – Krautsalat
 - Gurkensalat, Tomatensalat
 - Feldsalat mit Hausdressing
 - Schwammerl in Petersilienmarinade
- Hausgemachte Gemüse Antipasti bestehend aus gegrilltem Gemüse, gefüllten
Peperoni und Artischockenherzen

Warme Spezialitäten und Beilagen

- Filetgeschnetzeltes vom Schwein in rosa Pfefferrahm
 - Roastbeef rosa gebraten
 - Bayrische Bauernente auf Apfelblaukraut
 - Spanferkelrollbraten vom Grill
- dazu Kartoffel- und Semmelknödel, hausgemachte Eierspätzle, frisches
Marktgemüse und Salzkartoffeln

Für die Gschleckerten

- Apfelkücherl im Zimtzuckerkrusterl
 - ofenfrischer Topfenstrudel mit Vanillecreme
 - Bayerische Crème mit Himbeermark
 - Feine Marillenknödel an Aprikosenkompott
- Kaas aus bayerischen Landen

Pro Person: € 48,00



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:

Wahlweise

Holledauer Hochzeitssuppe

Kräftige Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlage

oder

Scheyerer Vorspeisenteller

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

Zweierlei Medaillons vom Filet“

Rosa gebratenes Duett vom Rinder – und Schweinefilet 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:

Oskar 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 50 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