



2017/2018

Hochzeitsgenuss im Bio-Landhotel Moarwirt

Das sind wir

Sebastian Miller, Michael Günster und Florian Lechner... das sind wir. Wir fühlen uns jung, sind voller Elan und bringen eine gehörige Portion Erfahrung mit. Michael und Florian betreiben den Moarwirt nun schon seit 16 Jahren mit großem Erfolg. Seit 2017 ergänzt und bereichert Sebastian Miller als Partner und leidenschaftlicher Gourmetkoch unser Unternehmen.

Unsere Produkte

Wir beziehen, so weit es möglich ist, den Großteil unserer Produkte aus der Gegend. Außerdem sind wir neu zertifizierter Naturland-Partner, so kaufen wir unsere Produkte nach ökologisch wertvollen Bestimmungen ein. Schnäpse fließen vom Schliersee und vom Schloßbauern in die Gläser. Eier und Hühner kommen vom Bio-Bauernhof Schönwälder. Die Weine liefern uns langjährige Partner-Winzer aus Deutschland, Österreich und Italien, die auf höchste Qualität achten.

Unsere Philosophie

1. Ziel ... Der Gast soll zufrieden und mit einem Lächeln das Haus verlassen.
2. Ziel ... Unsere Produkte kommen nur mit gutem Gewissen auf den Teller, was bedeutet, dass 100%ige Qualität und Frische gewährt werden.
3. Ziel ... Natürliche Freundlichkeit und Aufmerksamkeit im Service sollen unseren Gästen den Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten.



Das könnte Ihre Hochzeit sein...

Sonne, Aufregung, Vorfreude...
Trauung auf der Weiherinsel

Empfang...

Mango-Aprikosen-Spritz auf der Sonnenterrasse
Hausgemachtes Kartoffelbrot mit dreierlei Aufstrich

Kaffee und Himbeer-Panna Cotta-Herz-Torte an
unseren urigen Terrassentischen

Der Abend beginnt...

Menü

Bayrischer Cesarsalat
mit Parmesan, Spinat, Kirschtomaten und Croutons

Leichtes Tomaten-Kürbisgangerl
mit Almkasnockerl

36 Stunden in Barolo geschmortes Böfflamott vom Ochs
mit Steinpilz-Latschenkiefer-Risotto und Gemüsewicklerl

Viele süße Köstlichkeiten
aus der Tischmitte

dazu...

Hauswasser in der bunten Literflasche

K-Cuveé
Chardonnay-Weißburgunder-Sauvignon Blanc
Kellerei Kaltern, Südtirol
und
Santa Duc
Grenache – Syrah – Merlot
Domaine Santa Duc – Côte du Rhône



Als Abschluß...

Wachauer Marille, Weingut Gatterer, Wachau

Tanz und Mitternachtsschmankerl...

Herrmannsdorfer Currywurst
mit unserer Dragon-Soß' und Holzofenbrot

Moar-Gin
mit hausgemachtem Rosmarinsirup

3 Uhr...

Die Kuschelbetten rufen, denn morgen geht es weiter mit einem
wunderbaren Frühstück



**Ihre Feier kostet
ca. 110€ bis 160€ pro Person**





Was alles möglich ist...

Sommer- und Winterhochzeiten

Familienfeiern

Seminare

Firmenevents

Weihnachtsfeiern

Küchenparty im Alpenloft

Kochkurse

Empfang Ihrer Gäste auf der Sonnenterrasse

Kaffee und Kuchen im Freien

Fassbieranstich auf der Terrasse

Unterbringung von bis zu 45 Personen
in unseren 18 frisch renovierten Hotel-Gästezimmern

Mitternächtliche Suppe, Currywurst, Käseplatte oder deftiges Brotzeitbrett!

Brunch oder großes Frühstück am nächsten Morgen
(auch für Gäste, die außer Haus übernachtet haben)



Alpenfrühstück und Brunch

Laden Sie doch Ihre Gäste aus den Nachbarhotels noch zum Frühstück ein.

Unsere Frühstückszeit ist von 9 Uhr bis 11 Uhr. Auf Ihrem Frühstückstisch finden Sie Dinge vor wie frisches Brot, Bio-Butter, Wurst, Käse, Fruchtsalat, hausgemachte Fruchtaufstriche, Joghurt und selbstgeröstetes Knuspermüsli.

Das Alpenfrühstück wird durch hausgebeizten Lachs und Kräuterrührei ergänzt und kostet für Hausgäste einen Aufpreis von 10€ und für Außerhausgäste 20€ inkl. Saft, Wasser und heißer Getränke.

Beim Brunch verwöhnen wir Sie zusätzlich zum klassischen Frühstück mit einer Eierspeise, einem warmen Hauptgericht und einem süßen Dessert.

Der Brunch ist von 10 Uhr bis 13 Uhr möglich und kostet exkl. Getränke 33€ pro Person. Für Hotelgäste beträgt der Aufpreis 23€.

Kochkurse

Wir organisieren individuelle Kochkurse für Gruppen von 8 bis zu 60 Personen mit anschließendem Genuss des selbst zubereiteten Menüs.

Der Schlemmerkochkurs kostet 130€ pro Person. Das Abendmenü für die Begleitpersonen 52€. Bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Terminen.

Küchen Party

Sie erleben einen locker-legeren Abend mit eigenem Koch, an dem Sie direkt beim Kochen zusehen können, während Sie die eben für Sie zubereiteten Schmankerl genießen. Sie dürfen, wenn Sie möchten, beim Anrichten der Speisen spontan mithelfen, Fragen stellen, unseren Köchen über die Schulter schauen und sich gleichzeitig kulinarisch verwöhnen lassen.

Küchenparty inkl. Menü mit 7 Gängen pro Person 82€.

Familienessen

Hier werden Kindheitserinnerungen wach... was gibt es Schöneres, als gemeinsam am Tisch zu sitzen, sich nett zu unterhalten und nebenbei zu schlemmen. In verschiedenen Töpfen und Schalen werden feine und rustikale Köstlichkeiten der Moarwirt-Küche direkt am Tisch eingestellt, und Sie schöpfen sich selbst...wie zu Hause.



Kerzenleuchter

Unsere silbernen Kerzenleuchter verleihen Saal und Loft einen traumhaften Schein. Entweder auf dem Tisch oder auf dem Fensterbrett... wir legen Ihnen diese Aufwertung des Raumes sehr ans Herz.

Give aways und Namenskärtchen

Wir bereiten für Sie gerne kleine Give aways vor, die Ihre Gäste dann als schöne Erinnerung mit nach Hause nehmen können. Wir haben unter anderem folgende Produkte im Angebot, die natürlich selbst hergestellt werden: Hollerblütensirup, verschiedene Fruchtaufstriche von Sommerfrüchten, Knuspermüsli... Unsere Fruchtaufstriche eignen sich mit einem Namensanhänger auch optimal als „Platzkärtchen“ auf dem Tisch.





Unsere Räumlichkeiten...

Kaminüberl max. 22 pax

Empore max. 20 pax

Rotes Stüberl max. 40 pax

Kleiner Valentinsaal max. 50 pax



Großer Valentinsaal max. 145 pax

Keine Raummiete. 10 Zimmer gehören zum Kontingent des Saals und sind bei Hochzeiten obligatorisch abzunehmen. Sollten mehr Zimmer zur Verfügung stehen, können Sie diese natürlich gerne buchen.



Alpenloft max. 60 pax

Mindestpersonenzahl 20 - Miete 330€

Unter 20 Personen fällt eine Miete an von 410€

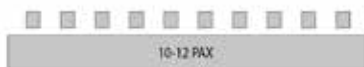
8 Zimmer gehören zum Kontingent des Lofts und sind an Samstagen bzw. Brückentagen obligatorisch abzunehmen.

Für Hochzeiten sind entweder der Valentinsaal oder das Alpenloft buchbar. Sollten Sie das Alpenloft zusätzlich zum Saal buchen (z.B. für Kaffee/Kuchen, Brautverziehen oder zum Tanzen), so wird eine Raummiete von 1500€ verrechnet.



Valentinssaal mit verschiedenen Stellmöglichkeiten

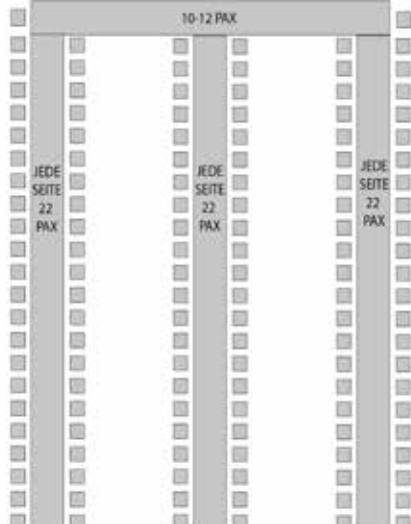
Saal bis zu 100 PAX



BAND

DJ

Saal bis zu 145 PAX



BAND

DJ



Kulinarik...

Lieber Gast, die aufgelisteten Gerichte können Sie gerne selbst zu einem 4-5-gängigen Menü zusammenstellen. Wir freuen uns, Sie in einem persönlichen Gespräch zu beraten und Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten. Wir sind zu fast jeder Schandtat bereit.

Suppen

Hechenberger Hochzeitssupperl

Scharfes Paradeisergangerl

Samtiges Gangerl von Gelber Karotte und Passionsfrucht

Weißes Paradeisergangerl

Topinamburgangerl

Pikantes Gangerl vom Muskatkürbis

Rahmiges Gangerl von Wildkräutern

Klare Tomatensuppe mit Parmesanpfannkuchen

Lenggrieser Alm-Heu-Supperl

Für maximal 50 Personen

Hechenberger Suppenspiel aus 2 verschiedenen Süppchen

Gänseblümchen-Gangerl...unser Hochzeitsklassiker, saisonal möglich





Kalte Vorspeisen

Mit Rote Bete gebeiztes Filet vom Bio-Lachs
mit mariniertem Gemüse und Zwergerlsalat

Lauwarmes Linsen-Tomaten-Gemüse
mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Pesto

San Daniele Schinken
mit Rucola gefüllt, alter Herrmannsdorfer
und Gemüsesalat

Hochzeitssalat
mit gebratenen Schwammerln, Croutons und Speck

Bayrischer Cäsarsalat
mit Parmesan, Spinat, Croutons und Kirschtomaten

Vogersalat mit gebackener Ochsenschulter

Warme Vorspeisen und Zwischengänge

Hausgemachte Pasta, Gnocchi, Schlutzkrapfen ...
je nach Personenzahl möglich

Latschenkiefer-Topfenknödel mit altem Herrmannsdorfer

Rote Bete-Knödel mit Mohnbutter und Parmesan

Bio-Goldforelle Bonita mit Antipastigemüse

See-Saibling mit Blattspinat und Rote Beete-Püree



Hauptgänge

Chiemseer Bauernhendlbrust aus sehr guter Haltung
mit frischen Kräutern

„Hechenburger“ vom Ochs mit Semmelknödel,
würziger Soß und Käse...

Tafelspitz gebacken mit Wirsing und Kren

Zwiebelrostbraten vom Filet vom Bioschwein

Gesaftelte Schulter vom Milchkalb mit Piment

Kalbsfilet im Speckknödelmantel

8 Stunden in Rotwein geschmortes Böfflamott vom Ochs

Kalbsfilet mit Wiesenkräuter-Kruste

Roulade vom Ochsenrücken mit Gremolata-Füllung

Château Briand vom Ochs in Heu und Salz am Tisch tranchiert

Sellerierostbraten vom Ochs

Zweierlei von der Bio-Ente mit Brust und Keule

Die Hauptgänge werden natürlich durch Beilagen ergänzt,
die in der jeweiligen Saison auf dem Höhepunkt ihrer Reife sind.



Nachspeisen

Gebrannte Creme von der Tonkabohne

Weißer Schokomousse von Heu und Champagner

Bayrische Creme vom Hechenberger Löwenzahn

Fruchtsalat mit Minze und hausgemachtem Sorbet

Allerhand vom Apfel mit Tarte, Eis und Tiramisu

Tiramisu von der weißen Schokolade

Zweierlei Panna Cotta

Viele süße Köstlichkeiten in der Tischmitte eingedeckt





Saurüssels Lieblingsmenü

Bayrischer Cesarsalat
mit Parmesan, Croutons
und Kirschtomaten

Heimische Bio-Goldforelle Bonita
mit Tomatengrauben

36 Stunden in Barolo geschmortes Böfflamott
vom Ochs mit Kartoffelknödel
und Gemüse

Topfen-Marillen-Palatschinken
mit geeistem Espresso

Menü pro Person 45€

Die Menüpreise sind abhängig von der
Zusammenstellung der
einzelnen Gerichte.



4 Gang Menü zwischen 45€ und 55€

5 Gang Menü zwischen 52€ und 65€



Kleiner Auszug aus der Getränkekarte

Prosecco Weingut Sacchetto	Glas	5,20€
Prosecco mit Holler	Glas	6,30€
Spritz nach Saison	Glas	6,70€
z.B. Marille, Kir, Williamsbirne, Melone, Ingwer – Vanille		
Hugo alkoholfrei	Glas	5,50€
Hauswasser mit Kohlensäure	1 Liter	6,20€
St. Leonhard Stilles Wasser	1 Liter	6,60€
Karaffe Leitungswasser	1 Liter	2,50€
Saftschorle	0,5l	4,00€
Spezi	0,5l	3,90€
Moarwirt Bio- Limonaden	0,33l	4,10€
(Heu, Himbeer-Rhabarber, Apfel-Waldmeister, Wiesenkräuter, Latschenkiefer-Birne)		
Helles Kloster Reutberg	0,5l	4,00€
Weißbier Kloster Reutberg	0,5l	4,40€
Pils Kloster Reutberg	0,33l	4,00€
Helles aus dem Holzfass	20l 185€ 30l 275€ 50l 455€	
Espresso		2,40€
Espresso doppelt		4,00€
Cappuccino		3,70€
Latte Macchiato		4,20€
Milchkaffee		4,00€
Heiße Bio-Schokolade		4,20€
Bio Tee von Bioteaque		4,40€
Tasse Kaffee		3,20€
Kanne Kaffee	7 Tassen	20,00€



Zum Abschluss empfehlen wir

Von der Destillerie Lantenhammer am Schliersee	2cl	
Holzfass Obstler		5,00€
Spezial Kräuter		5,00€
Marille		5,00€
Waldhimbeere		5,40€
Williamsbirne		5,40€
Slyrs Single Malt Whiskey	4cl	8,10€
Gin Tonic mit Aqua Monaco Tonic	4cl	9,00€
Wodka Lemon mit Aqua Monaco Lemon	4cl	9,00€
Cuba Libre mit Havanna Club 3 Jahre	4cl	9,00€
Whisky Cola mit Jack Daniel's	4cl	9,00€





Unsere Weißweine

K Weiß

Weingut Tramin – Südtirol 27€

(Chardonnay – Weißburgunder – Sauvignon)

Frischer, angenehmer Wein mit Noten von weißen Blüten und Apfel, wenig Säure, fruchtig

Weißburgunder

Weingut Neverland – Rheinhessen 30€

Exotische Frucht nach Litschi und Kiwi

Grauburgunder

Weingut Neverland – Rheinhessen 32€

Wir von Neverland wollen dort weiterdenken, wo andere aufhören. Unser CLASS A Grauburgunder greift auf die enorme Frucht der Grauburgunder Trauben zurück und zeigt, was wahren Pioniergeist ausmacht.

Sommengewitter

Richard Östreicher- Franken 32€

(Scheurebe – Müller Thurgau – Riesling)

Anregendes Säure-Fruchtspiel. Unkomplizierter Trinkgenuss

Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Gattinger - Wachau 32€

Aromen von weißem Pfeffer, Stachelbeere und gelbem Apfel, schöne Mineralität und Säure

Riesling „Westhofener“

Weingut Wittmann – Rheinhessen 37€

Knochentrocken und mundwässernd würzig in der Mineralität. Mundwässernd auch sein appetitlicher Duft nach Pflirsich und Zitrusfrüchten.



Unsere Rotweine

Blauer Zweigelt “Lauschen”

Weingut Gruber – Österreich 30€

Aromen von Kirschen und Pflaumen mit dezenten Röstnoten; würzig, geschmeidig, weiche Tannine, schöner süffiger Trinkwein

Santa Duc

Domaine Santa Duc – Côte du Rhône 30€

(Grenache – Syrah - Merlot)

Ein sehr ausdrucksvoller Vin de Pays, der Kraft und Würze der Rhône zu perfektem Ausdruck verhilft, Sauerkirsche und würzige Kräuternoten dominieren den sehr lebhaften, jugendlichen Wein.

Moar Rot

Weingut Ewald Gruber – Niederösterreich 32€

(St.Laurent – Spätburgunder)

Leichter, eleganter Rotwein mit schöner Frucht

Telos

Weingut Andreas Gattinger - Wachau 34€

Telos heißt Ziel oder Zweck! Unser Ziel ist es, durch die Vereinigung von Zweigelt, Rösler und Cabernet Sauvignon einen nahezu vollkommenen Rotwein herzustellen! Charakteristisch sind seine weichen Tannine und seine unverwechselbare schwarz-rote Farbe!

Blaufränkisch

Weingut Velich - Burgenland 34€

Eleganter Rotwein mit mittlerem Rubingranat, in der Nase zarte Dörrobstanklänge, am Gaumen frische Frucht, dunkle Beeren

Rosso di Montalcino

Valdicava – Toscana 37€

(100% Sangiovese)

Der „kleine Brunello“, feiner Duft, gute Struktur, schöne Länge, das Ganze so unkompliziert, dass es fast für alle Tage taugt. Lecker!

Poggio al Ginepri

Weingut Argentiera – Bolgheri - Toscana 37€

Cabernet S.-Merlot-Syrah

Nuancen von roten Früchten und Anklänge von Lakritze und Kakao.



Preise und und und...

Endgültige Personenzahl

Für die Berechnung der Menüs ist Ihre am Vortag durchgegebene Personenzahl eine verbindliche Basis.

Bezahlung

Die Bezahlung des Rechnungsbetrages muß bei Abreise in bar oder per EC-Karte (bitte klären Sie mit der Bank Ihr Limit ab) erfolgen.

Zimmerpreise inkl. Frühstück

Wir verfügen über 18 Hotelzimmer.

Doppelzimmer 110€, Einzelzimmer 85€, Zustellbett 30€, Babybett 5€

Bei der Buchung von Saal oder Loft ist ein festes Zimmerkontingent dabei.

Die Zimmerbuchungen gehen ausschließlich über Sie und nicht über den Moarwirt. Wir bitten Sie, uns 2 Wochen vor Veranstaltung Ihre Zimmerliste mit Namen, Belegung und der Info, wer welches Zimmer übernimmt, durchzugeben.





Feuerwerk und Skylaternen

Feuerwerke und Skylaternen sind im Ort grundsätzlich nicht erlaubt.

Wir bitten Sie, diese Aktionen auch nicht ohne unser Wissen durchzuführen, da unser Haus erhebliche Probleme mit Ortsbewohnern und Gemeinde bekommt.

Menüpreise

Die Preise sind abhängig von den einzelnen Gerichten

4 Gänge ca. 45€ bis 55€ 5 Gänge ca. 52€ bis 65€

Optionen und feste Buchungen

Sie haben die Möglichkeit, Räume und Zimmer zu optionieren, was bedeutet, dass diese für Sie geblockt, aber nicht verbindlich reserviert sind. Diese Option gilt für 4 Wochen und erlischt automatisch nach Ablauf dieser Frist. Bei einer festen Reservierung erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung, wodurch eine Anzahlungssumme von 1500€ fällig wird, die innerhalb einer Woche beglichen werden muß.

Sperzeit und Immissionsregelung

Sie dürfen gerne bis 3 Uhr feiern. Die Musik darf ab 22 Uhr 45 dB (Wert gilt für Musik, die im Außenbereich bei geschlossenen Fenstern gemessen wird) nicht überschreiten und muss um 3 Uhr beendet werden.

Ab 22 Uhr müssen im Saal bzw. Loft alle Fenster und Türen, die nach außen führen, geschlossen werden, da sonst die Nachbarn erheblichen Lärmmissionen ausgesetzt sind. Außerdem dürfen sich ab 22 Uhr Gäste nur zum Rauchen und nur mit gedämpfter Stimme im Außenbereich aufhalten. Auf der Terrasse darf tagsüber Musik gespielt werden, allerdings nur zeitlich begrenzt, mit Absprache und ohne Verstärker. Bei Abreise ist auf absolute Ruhe im Außenbereich zu achten. Hupen und Motoraufheulen sind strikt untersagt.

Ab 1 Uhr fällt eine Pauschale von 190€ pro angebrochener Stunde für erhöhte Personal- und Energiekosten an.



Probeessen

Wir bereiten für Sie sehr gerne ein Probeessen unter rechtzeitiger Anmeldung vor mit einer entsprechenden Weinprobe. Bitte haben Sie Verständnis, dass der finanzielle Aufwand für den Abend nicht von uns übernommen werden kann.

Die Weinprobe ist selbstverständlich eine Leistung unseres Hauses

Einige Preisangaben

Korkgeld für Wein und Sekt pro Flasche 19€

Korkgeld für Champagner pro Flasche 26€

Hausgemachte Kuchen ab 40€

Hausgemachtes Hochzeits-Kuchenherz

Preis nach Größe

Tellergeld für mitgebrachten Kuchen pro Person 2,10€

Miete weißer Tischdecken pro Stück 3,30€

Miete runder Tisch mit Tischdecke pro Tisch 28€

Menükarten pro Stück 3,30€

Hausgemachtes Kartoffelbrot mit dreierlei Aufstrich pro Person 4,60€

Häppchen zum Stehempfang pro Stück 2,20€

Warme Magentratzerl zum Stehempfang pro Stück 3,90€

Give aways pro Stück 3,50€-10€

Große Silber-Kerzenleuchter für Tisch oder Fensterbrett pro Leuchter 20€

Durchschnitts-Erfahrungspreis pro Gast
ohne Übernachtung, Musik und Deko ca. 110€ bis 160€



Wir empfehlen...

Kirchen und Trauungen

Valentinskirche in Hechenberg, E-Mail: pfarramt.dietramszell@t-online.de

St. Leonhard's Kirche Dietramszell, Tel.: 08176 7319

Frau Regul, www.sanktleonhard.de

Kirche in Sachsenkam Tel.: 08021 95 02

Kirche am Kalvarienberg Tölz Tel.: 08041 761 260

Freie Trauung am Hechenberger Weiher

Weiher- und Wiesenbesitzer Sepp Loipolder Tel.: 0170-8168244

Freie Trauung jeder Religion durch den sehr empfehlenswerten, sympathischen
und modernen Theologen Dr. Christian Ruprecht Tel.: 0171 8350030,

E-Mail: seven-11@gmx.net

Rahmenprogramm

Kutschenfahrten Herr Kappelsberger Tel.: 08027 364

Fackelbogenschießen und sonstige Spezialprogramme,
organisiert durch unseren Adventure xpert Partner:
www.xpert-marketing.com, Tel.: 089 18922528

Altbayrischer Gruppen-Volkstanz mit Katharina Mayer

E-Mail: info@tanzart.eu, Tel.: 0174 961 3273

Torten

Hausgemachte Hochzeitstoren und Kuchen vom Moarwirt

www.tortenfee.de in Alling Tel.: 08141-5372714

www.kuchentraeume.de in Kolbermoor Tel.: 08031-7988102

Einladungskarten

Grafikbüro Thomas Neumann, www.ipn00.de, Tel.: 0172 850 6974



Fotografen

Stephanie Smutny, www.foto-smutny.de

Dekoration

Burgi Heufelder, www.sonnenkunst.com, Tel.: 0170 411 39 16
Blumen Hof, Monika Noderer, www.blumen-hof.net, Tel.: 0172 8301672





Styling und Frisur

Ute Würmseer Make up und Hairstyling
www.typischute.de Tel.: 0151 52411119

Peter Wesolowski, www.wesolowski-munich.com, Tel.: 089 294364
Tobias Essig, www.tobiasessig.com, Tel.: 089 24203343

Musik

Thomas Langer, DJ, Tel.: 0172 890 49 06
Markus Schauwienold, DJ, Tel.: 0178-5331213
Sound Design, Robbie Hochwind
www.sound-design-online.com, Tel.: 08346 9218444
Geschwister Schall, Menschen, Töne, Sensationen
www.geschwisterschall.de, Tel.: 0163-3030300

Taxi und Shuttle

Herr Matthais, Shuttlebus in Hechenberg, Tel.: 08027 681
Taxizentrale Much in Bad Tölz, Tel.: 08041 1212

Kinderbetreuung

Bambini-Events, Tel.: 0175-1962095, www.bambini-events.de
Max Balsler, www.maxkinderbetreuung.bayern

Hotels und Zimmer in Bad Tölz

Landhaus Theresa, Tel.: 08041 71794
Gästezimmer Cafe Moment, Tel.: 08041 79277719
Gästezimmer Milano, Tel.: 08041 799 881
Hotel Kolbergarten, Tel.: 08041 78920
Hotel Kolberbräu, Tel.: 08041 76880







Bio-Landhotel Moarwirt
Sonnenlängstr. 26, 83623 Hechenberg
Tel.: 08027 1008, kontakt@moarwirt.de, www.moarwirt.de