

# Gasthaus Göttlinger

Julia Sala  
Berger Str. 59  
94099 Ruhstorf/Schmidham

08534/266  
www.gasthaus-goettlinger.de  
gasthaus-goettlinger@gmx.de



## Kostensübersicht 2024/25

Wir bieten Räumlichkeiten für Familienfeiern, Hochzeiten und Betriebsfeier von 20 bis zu 180 Personen. Nebenzimmer und Kaminstüberl im EG für bis zu 40 Personen und großer Saal im 1. Stock für bis zu 180 Personen.

Bei einer Veranstaltung (Hochzeit/Familienfeier/Betriebsfeier) sollten Sie mit folgenden Kosten pro Person kalkulieren:

Veranstaltung im kleinen Rahmen (ca. 5 Std. Aufenthalt) ca. 40,-€ bis 70,- €  
Sektempfang, Getränke, 3 Gänge-Menü und Kaffee und Kuchen

Veranstaltung im großen Rahmen (ca. 10 Std. Aufenthalt) ca. 70,- € bis 95,- €  
Sektempfang, Getränke, 3 Gänge-Menü, Kaffee und Kuchen, Kaltes Buffet / Mitternachtssnack und Brautstehlen

Wir haben keinen Pauschalpreis, deswegen sind dies nur Circa-Angaben aus unserer Erfahrung, damit sie ein wenig kalkulieren können.

Der Mindestumsatz im Saal beträgt 1 800,- €. Wird der Betrag nicht erreicht, so wird die Differenz zusätzlich in Rechnung gestellt.

**Wissenswertes und die AGB's finden Sie auf der letzten Seite.**

### Kaffee und Kuchen

Kaffee berechnen wir pro Tasse, natürlich können auch andere warme Getränke bestellt werden (Tee, Latte Macchiato, Espresso, usw.)

Kuchen kann selbst mitgebracht werden, für Kuchengedeck berechnen wir 1 €/Person

### Getränke

Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch.(Preise wie in der Speisekarte)

Sekt/Prosecco für Empfang wird pro Flasche abgerechnet

Sirup/Saft/Likör zum Verfeinern wird separat berechnet.

Wein für Brautstehlen 14,- € / 1L Flasche Hauswein Grüner Veltliner oder aus der Weinkarte

Wasser/Brause für Brautstehlen 2,- €/ 0,5L Flasche(dazu reichen wir Salzgebäck)

### Speisenauswahl

Buffet – Vorspeisen, Hauptgang, Dessert

Serviert – 2 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 1 Dessert

Die aufgeführten Preise in der Kostenübersicht sind nur ca. Angaben und können je nach Speisenauswahl variieren. Auch das Speisenangebot ist nur ein Vorschlag und wird je nach Bedarf erweitert oder gekürzt.

## Menüvorschläge 2024/25

### Vorspeisen (bitte nur 2 Auswählen) 5,- bis ca. 11,- €

**Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

**Tomatencremesuppe** mit Croutons

**Waldpilzsuppe** mit Knoblauchcroutons

**Rinderkraftbrühe** mit gebackenen Mini-Leberknödeln und Schnittlauch  
(oder Pfannkuchenstreifen, Schöberl, Bratnockerl, Griesnockerl, Maultaschen)

**Delikate Scampi im knusprigem Teigmantel**  
servieren wir mit indischem Gemüsesalat und frischer Mango

**Insalata Caterina** mit Kräuterdressing, Parmesan, Nüssen, panierten Champignons

**Knusprige Camembert-Konfekts** (2 Stk) mit buntem Salat und Hausdressing

**Marinierter Hühnerspieß in Thaimarinade** mit buntem Salat und Balsamicodressing

**Gratinierter Ziegenfrischkäse** auf Blaukrautsalat, dazu Nüsse und Mango-Honigsoße

**Gemischte Vorspeise**  
Vitello Tonnato, Tomaten-Mozzarellaspieß und Scampi im Brickteig auf Gurkensalat

**Vitello tonnato** mit süß saurem Paprikagemüse

### Hauptgänge (bitte nur 3 Auswählen) 12,- € bis ca. 23,- €

**Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“** mit Pommes frites und Preiselbeeren

**„Berger Pfandl“**  
Lende, Filet und Würstel vom Schwein, natur gebraten, servieren wir im gusseisernem Pfandl, dazu Steak-Kartoffeln mit Dip, frisches Marktgemüse und Kräuterbutter

**Grillplatte**  
(Schwein, Rind, Pute) an Bratkartoffeln, dazu frisches Marktgemüse und Kräuterbutter

**Medaillons vom Schweinefilet**  
an Cognacsoße mit grünem Pfeffer, Kartoffelrösti und köstlichem Gemüseflan  
(wahlweise auch mit Sherrysoße, oder Pilzsoße, Eierspätzle, Kartoffelgratin, Kroketten, usw)

**Entrecôte vom Angusrind**  
mit Zwiebelsoße, Röstzwiebel und herzhaften Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

### **Zarter Burgunderbraten**

Rinderbraten an Rotweinsauce, Spätzle und Blaukraut

**Chicken Curry** mit Basmatireis und hausgemachten Frühlingsrollen

### **¼ Bauernente (auf Vorbestellung)**

mit Entensauce, Kartoffelknödel und Blaukraut

### **Rehbraten**

Servieren wir mit Eierspätzle, Blaukraut und fruchtiger Wildsauce

### **Rehrücken (Rosa gebraten)**

an Rotweinsauce, Schupfnudeln, Sellerienockerl und Blaukrautflan

### **Duo vom Fisch**

auf buntem Paprikarisotto und Spinatflan

### **Gebratenes norwegisches Lachssteak**

an deutschem Stangenspargel, dazu Petersilienkartoffeln und flüssige Butter

### **„Fritto Misto“**

Filet von Forelle, Lachsforelle, Sardinen und Garnelen frittiert  
servieren wir mit hausgemachter Tatarsauce und Zitrone

**Zanderfilet** auf Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse

### **Saltimbocca vom Kalb**

auf Bratkartoffeln, Gemüse und dunkler Jus

**Käsespätzle** mit original Ländle Bergkäse und Röstzwiebel

### **Pastagerichte ca 12,50 €**

**Gnocchi** Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomatensauce und Mozzarella

### **Tagliatelle alle verdure**

Hausgemachte Bandnudeln mit buntem Gemüse in cremiger Parmesansauce

### **Tagliatelle con funghi**

Hausgemachte Bandnudeln mit Wald- und Steinpilzen in cremiger Parmesansauce

### **Lasagne Bolognese**

Hausgemachte Lasagne mit Bolognesesauce und frischem Parmesan

### **Gefüllte Ravioli mit Ricotta und Spinat**

servieren wir mit Aurorasauce (Tomaten-Sahne) oder Salbeibutter

**Gerne ändern wir die Beilagen je nach Saison (Spargel, Zucchini, Kürbis, Pilze, usw)**

**Dessert (bitte nur 1 Auswählen) 7,- bis ca. 12,- €**

**Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille** (oder weiße, dunkle Schokolade, Baileys,..)(Glutenfrei)  
dazu servieren wir glacierte Bananen (frische Erdbeeren, exotische Früchte,..) und gebrannte Mandeln

**Lauwarmer Birnen-Schokoladenkuchen**  
an hausgemachtem „Fior di Latte“ Eis, Florentiner-Mandeln und Balsamico-Karamell

**Schokoladenvariation (4 Komponenten)**  
Brownie, Schoko-Cilieis, Schokoladenmousse dunkel oder Weiß,  
Cioccolata Calda, Cremé Brûlée, Mini-Schokoladenflan

**Panna Cotta** (Vanille, Zitrone, Holunderblüten)(Glutenfrei)  
auf Waldbeerenragout mit Florentiner-Mandeln

**Original italienisches Tiramisu**  
Mascarponecreme mit Savoiard, Kaffee, Amaretto und Kakao

**Eispalatschinken**  
lauwarmer Crêpe gefüllt mit Bourbon-Vanilleeis, an hausgemachter Marmelade und Sahne

**Gemischtes Eis**(3 Kugeln Eis) mit Sahne, Krokant und Fruchtsoße

**Käsevariation** Auswahl an erlesenen Käsesorten aus Deutschland, Österreich und Italien servieren wir mit hausgemachter Marmelade, Butter und Brotkorb.

**Dessertvariation (3 Komponenten)**  
Minicreme Brûlée, Eis, Schokoflan, Kürbismuffin, Tiramisu,  
Schokoladenmousse, Frucht mousse, Panna Cotta, schön dekoriert

**Eis Heiß**  
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

**Eierlikörbecher**  
3 Kugeln Eis mit Eierlikör und Sahne

**Dessertbuffet** (je nach Größe)

**Preise werden bei der fixen Menüauswahl festgelegt!!**

Gasthaus Göttlinger  
Julia Sala  
Berger Str. 59  
94099 Ruhstorf



08534/266  
[info@gasthaus-goettlinger.de](mailto:info@gasthaus-goettlinger.de)

## Wissenswertes:

Nebenkostenpauschale: 2,00 €/Person

Die Nebenkostenpauschale wird einmalig verrechnet für Servietten, Kerzen, Tischdecken, Speisekarten, Strom für Musik, Beratung, usw. (Ohne Blumenschmuck)

**Kostenloses WLAN: göttlinger-gast (offen für jeden, ohne Passwort)**

## **AGB's**

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

**Bei Reklamationen bitte direkt an das Personal bzw. Frau Sala wenden.**

**Die Rechnung muss nach Erhalt, innerhalb von 14 Tagen, beglichen werden. Dies kann bar, per EC-Karte oder Überweisung erfolgen.**

Die Personenanzahl muss 2 Woche vor der Veranstaltung mitgeteilt werden.

Eine Toleranz von 10 % ist erlaubt, für weitere fehlende Gäste werden 25,- € berechnet.

**Anfallende Schäden müssen vom Verursacher ersetzt werden.** (Grünflächen und Pflanzen, Mobiliar, Beleuchtung, Bierbänke, usw.) **Der Veranstalter haftet für seine Gäste.**

**Bei extrem starker Verschmutzung werden zusätzlich Reinigungskosten in Rechnung gestellt.** (Konfetti (egal ob draussen oder drinnen), Erbrechen in den Gasträumen, usw.)

Parkmöglichkeiten sind genügend vorhanden. Bitte die StVo beachten.

Das Gasthaus übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verlust an mitgebrachten Geräten und Gegenständen. (Fotobox, Tortenhauben, Kuchenplatten, Tischdeko, usw.)

Der Veranstalter darf nur nach Absprache Speisen/Getränke mitbringen. Das Mitbringen von Kuchen und Torten für das Buffet ist gestattet. Die Allergenkennzeichnungspflicht, für mitgebrachtes Essen, wird an den Veranstalter übertragen.

Ein Feuerwerk muss vom Veranstalter bei der Gemeinde/Polizei angemeldet werden.

**Wegen der Brandschutzvorschriften darf keine Nebelmaschine eingeschaltet werden. Auch Sternwerfer und andere offene Flammen sind verboten.** (ausgenommen Kerzen am Tisch)

**Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn ist das Feiern im Holzhaus (Brautstehlen) nur bis 23.30 Uhr gestattet.**

**Die Veranstaltung endet mit dem Spielende der Musik bzw. das Verlassen des Brautpaares oder des Veranstalters. Ab 1.00 Uhr berechnen wir pro angefangener ½ Std. 50,- € Nachtzuschlag.**