



# HOTELPOST

A S C H H E I M



## ***Herzlich Willkommen im Hotel Post & Postwirt Aschheim!***

*Liebe Gäste,*

*wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Feier bei uns ausrichten möchten. Sie können versichert sein, dass wir alles daransetzen werden, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.*

*In großzügig gestalteten Räumen können Sie bei uns Ihre schönsten Feste feiern. Ob eine Familienfeier in kleinem Kreise bis hin zur großen Hochzeit mit über 200 Personen.*

*Und sollten Sie für sich oder Ihre Gäste eine Unterkunft für die Übernachtung benötigen, stehen komfortable Zimmer in verschiedenen Zimmerkategorien in unserem Hotel Post\*\*\*\* zur Verfügung.*

*Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge für verschiedene saisonale Menüfolgen. Diese sollen aber lediglich als Anregung dienen. Gerne können Sie aus den Vorschlägen der Einzelgerichte Ihr individuelles Menü zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne.*

*Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, empfehlen wir ein einheitliches Menü mit maximal 2 Hauptgerichten zur Wahl. Vegetarier und Kinder wählen gerne am Veranstaltungstag von unserer Speisekarte.*

*Gerne beraten wir Sie bei der Planung, der Zusammenstellung von Speisen und Getränken und der Ablauforganisation Ihrer Veranstaltung persönlich. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.*

*Telefon: 0049 89 900 480-0*

*E-Mail: [info@hp-a.de](mailto:info@hp-a.de)*

*Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu begrüßen.*

*Ihre Wirtsfamilie Lindinger  
und das gesamte „POST-Team“*

**Hotel Post Aschheim  
Ismaninger Straße 11  
85609 Aschheim  
Tel: 089 900 480 0**

# ***Menüvorschläge Herbst / Winter***

## **Menü 1**

### **Vorspeise**

*Rosa marinierte Roastbeef-Fetzen  
bunter Bohnensalat*

### **Hauptgang**

*Kalbssteak auf Zitronenjus  
grüner Spargel und Herzoginkartoffeln*

### **Dessert**

*Zimt-Crème-Brûlée  
Kirschparfait*

***Menüpreis pro Person € 46,50***

## **Menü 2**

### **Suppe**

*Kürbiscremesuppe mit Walnussplätzchen*

### **Hauptgang**

*Portion von der bayrischen Freilandgans  
mit Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel  
**oder***

*Portion von der bayrischen Bauernente - rösch gebraten - an Orangensoße  
mit Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel*

### **Dessert**

*Nougat Mousse  
mit Orangen Maracuja Kompott*

***Menüpreis pro Person € 38,50***

## **Menü 3**

### **Suppe**

*Steinpilzconsommé  
Ricotta-Spinat-Ravioli*

### **Hauptgang**

*Gebratene Maispouardenbrust  
Rosmarinjus, Zitronen-Lauch-Risotto, Kohlrabi-Karotten-Zuckerschoten*

### **Dessert**

*Grüntee Sorbet  
Ananasconfit*

***Menüpreis pro Person € 36,50***

## **Menü 4**

### **Vorspeise**

*Lachs-Ingwer-Tartar  
Gerösteter Sesam, Basilikum, Friseesalat, Zitrusdressing*

### **Hauptgang**

*Gegrilltes Rinderfilet an Zitronenthymianjus  
mit Zuckerschoten-Karottengemüse und Kartoffelgratin*

### **Dessert**

*Topfensoufflée  
mit Portweinpflaumen*

***Menüpreis pro Person € 58,00***

# ***für Ihre persönliche Menüzusammenstellung***

## **Suppen**

*Aschheimer Festtagssuppe  
Rinderkraftbrühe, Leberspätzle, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen*

\*\*\*\*\*

*Rote Linsensuppe mit Kokosmilch*

\*\*\*\*\*

*Kartoffel-Maronensuppe*

## **Vorspeisen**

*gebratene Schafskäse-Serrano-Röllchen  
Feldsalat, Zimtroutons, Pflaumendressing*

\*\*\*\*\*

*gebratene Entenleber  
Rosenkohlsalat, Kartoffelblini, Zwiebel-Kirsch-Chutney*

\*\*\*\*\*

*lauwarmer Kaninchenrücken  
marinierter Wintersalat, Aprikosen-Chutney*

\*\*\*\*\*

*Fenchelsalat  
Garnelenspieß, Jakobsmuschel, Granatapfel-Wasabi-Dressing*

\*\*\*\*\*

*Lachs-Ingwer-Tatar  
Gerösteter Sesam, Basilikum, Friséesalat, Zitrusdressing*

## **Hauptspeisen Fisch**

*Fischvariation*

*zwei Garnelen, Zanderfilet, Doradenfilet mit Urkarotten  
Risotto*

\*\*\*\*\*

*Lachssteak*

*Schwarze Belugalinsen, Kürbis-Ingwer-Gemüse*

\*\*\*\*\*

*Doradenfilet*

*Rahmkraut, Pastinaken-lila Kartoffelpüree*

## **Hauptspeisen Fleisch**

*Rosa gebratene Entenbrust*

*Calvados-Rosenkohl, Speck-Kartoffelknödel*

\*\*\*\*\*

*Schweinefilet im Speckmantel im Ganzen gebraten  
Thymian-Kruste, Rahm-Wirsing, Kartoffelkrapfen*

\*\*\*\*\*

*Gebratener Hirschrücken*

*Morchelrahm, Kräuterseitlinge, Brokkoli, Schupfnudeln*

\*\*\*\*\*

*1/4 bayrische Bauernente  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel*

\*\*\*\*\*

*Portion von der bayrischen Freilandgans  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel*

\*\*\*\*\*

*Hasenkeule geschmort*

*Bandnudeln, Brokkoli-Rosenkohl*

\*\*\*\*\*

*Rehmedaillons*

*mit Williams Soße, Rosenkohlblätter und Pilz-Kartoffel-Soufflé*

## **Vegetarische Alternativen**

*Trüffelrisotto  
mit Kräuterseitlingen und Rucola*

\*\*\*\*

*Gnocchi  
mit Maronenbutter und gebackenen Zucchinischeiben*

\*\*\*\*

*Tagliatelle  
mit Paprika-Pesto, Pinienkernen, Rucola*

## **Dessert**

*Karamellierter Kaiserschmarrn  
Apfelmus*

\*\*\*\*

*Mini Pfannkuchen mit Obst der Saison  
Vanilleeis*

\*\*\*\*

*Mousse au Chocolat  
Zwergorangenragout*

\*\*\*\*

*Winterliche Dessertvariation  
(bitte wählen Sie drei Komponenten!)*

*Hausgemachtes Eis / Nuss-Schokoladenmousse / Apfelkücherl / Schokokuchen  
Kokos-Panna-Cotta / Kaiserschmarrn / Glühweincreme/Beerenpfannkuchen*

<i>Brotzeitbrett mit verschiedenen Brotsorten</i>	<b>€ 12,50 pro Person</b>
<i>Käsebrett mit hellem, dunklem Parisienne</i>	<b>€ 12,50 pro Person</b>
<i>Hausgemachte Eisbombe mit Tischfeuerwerk (ab 30 Personen)</i>	<b>€ 9,50 pro Person</b>

*Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen auch einen Mitternachtssnack für den späten Hunger an.*

<i>Gulaschsuppe mit Parisienne</i>	<b>€ 8,50 pro Person</b>
<i>Kartoffelgulasch ( vegetarisch )</i>	<b>€ 7,50 pro Person</b>
<i>Original Münchner Weißwurst</i>	<b>€ 2,60 pro Stück</b>
<i>Frische Brezn</i>	<b>€ 1,50 pro Stück</b>
<i>Chili Con Carne mit Nachos und Sauerrahm</i>	<b>€ 8,50 pro Person</b>
<i>Currywurst mit Pommes</i>	<b>€ 8,50 pro Person</b>
<i>Nürnberger mit Sauerkraut</i>	<b>€ 8,50 pro Person</b>

*Für Ihre Veranstaltung zum Aperitif, als Mitternachtssnack oder für Ihre Tagung bieten wir Canapés zur Einstimmung oder als Pausensnack mit verschiedenen Belägen an. Auf den folgenden Seiten haben wir einige Vorschläge und Variationen für Sie aufgeführt. Die Preise hierzu richten sich nach dem gewählten Belag.*

### **Canapés mit Fisch**

*Canapé mit Räucherlachs, Butter, Salat, Sahnemeerrettich und Olive*  
**€ 3,50**

*Canapé mit geräuchertem Forellenfilet, Butter, Salat und Dillcreme*  
**€ 3,50**

*Canapé mit Garnele auf Ei, Butter, Salat, Tomate und Dill*  
**€ 3,50**



## **Canapés mit Fleisch**

*Canapé mit Roastbeef, Butter, Salat, Sauce Remoulade und Radieserl*  
**€ 3,50**

*Canapé mit Mailänder Salami, Butter, Salat, Cornichon und Paprika*  
**€ 3,50**

*Canapé mit gekochtem Schinken, Butter, Salat, Olive und Tomate*  
**€ 3,50**

*Canapé mit Schwarzwälderschinken, Butter, Salat und Cornichons*  
**€ 3,50**

## **Canapés vegetarisch / mit Käse**

*Canapé mit Emmentaler oder anderem Schnittkäse, Butter, Salat und Trauben*  
**3,50 €**

*Canapé mit Camembert, Butter, Salat und Traube*  
**3,50 €**

## **Fingerfood**

*Tomate-Mozzarella-Spieße*  
**3,50 €**

*Fleischpflanzerlspieße*  
**3,00 €**

*Melone-Schinkenspieße*  
**2,50 €**

*Käse-Traubenspieße*  
**2,50 €**

*Käse-Olivenspieße*  
**2,50 €**

*Anti-Pasti-Spieße*  
**3,50 €**

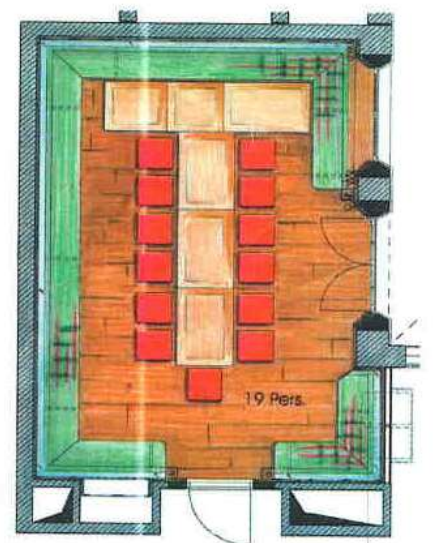
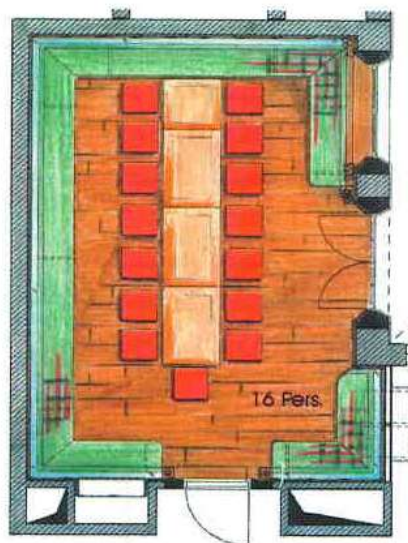
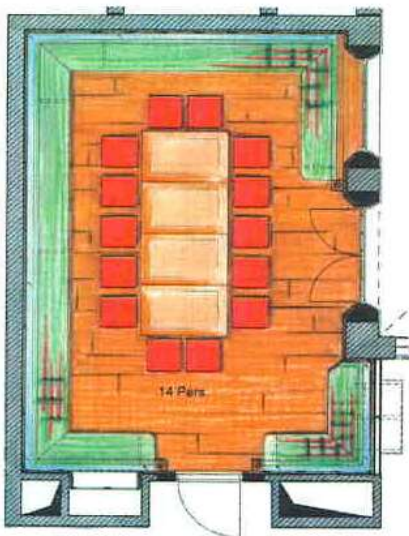
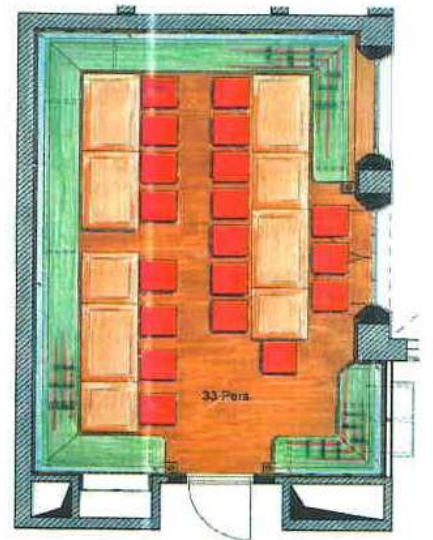
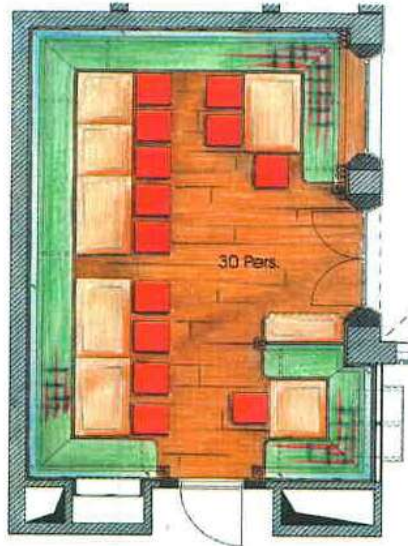
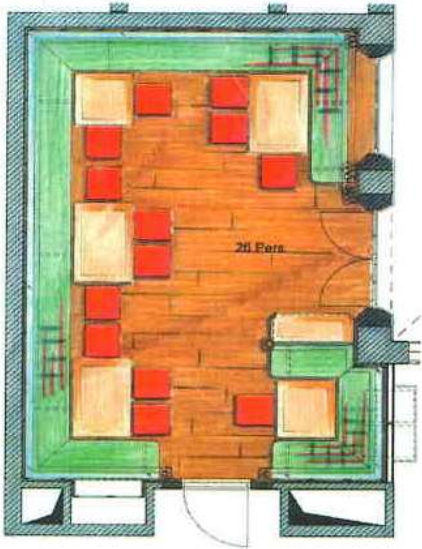
*Gerne belegen wir die Canapés auch ganz nach Ihren Wünschen. Von einfachen Frischkäseaufstrichen bis hin zu Hummer und Kaviar – Ihrer Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.*

*Zum Aperitif mit anschließendem Mittag- oder Abendessen empfehlen wir pro Person 3 Canapés. Zu einer Nachmittags- bzw. Kaffeepause z. B. bei Tagungen 5-6 Canapés.*

### **Sonstige Austattungen**

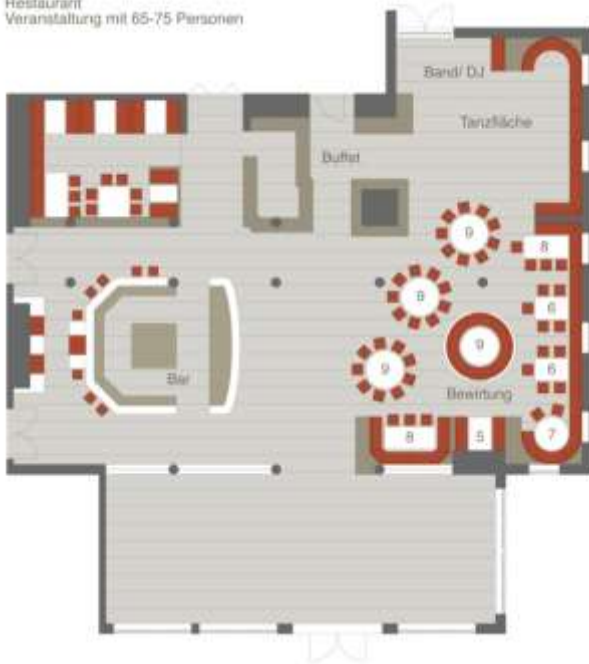
<i>Menükarten individuell mit Bild/Logo und Text</i>	<b>€ 5,50 pro Stück</b>
<i>Stuhlhussen - cremefarben oder bordeauxrot</i>	<b>€ 5,50 pro Stück</b>
<i>Beamer</i>	<b>€ 60,00 pro Stück</b>
<i>LED Spots</i>	<b>€ 10,00 pro Spot</b>

# *Ashheimer Stube*

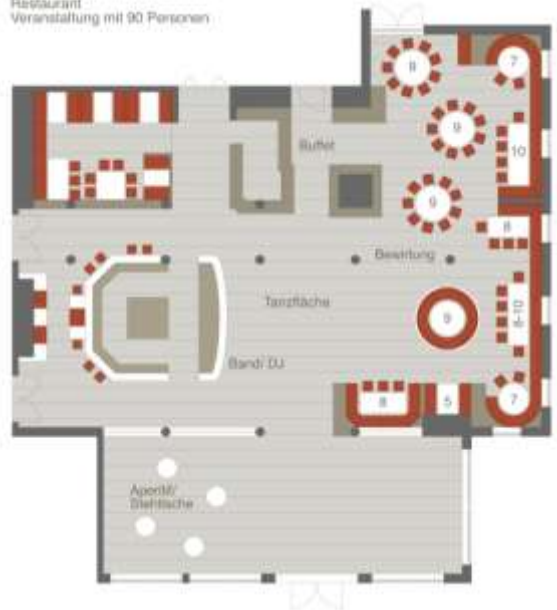


# Restaurant

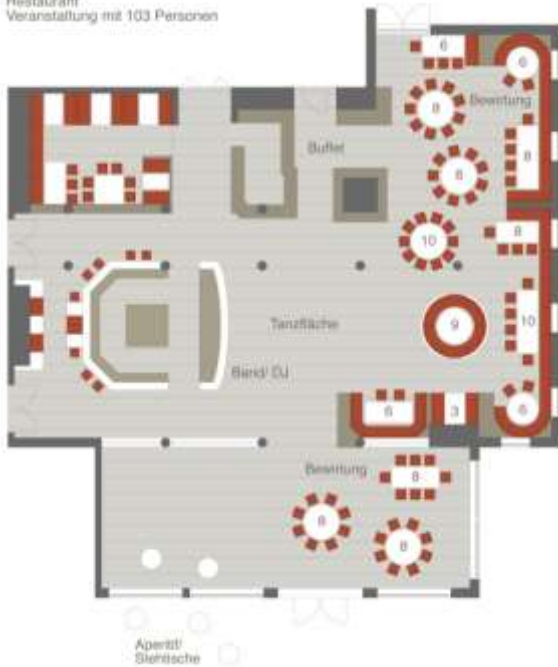
Restaurant  
Veranstaltung mit 65-75 Personen



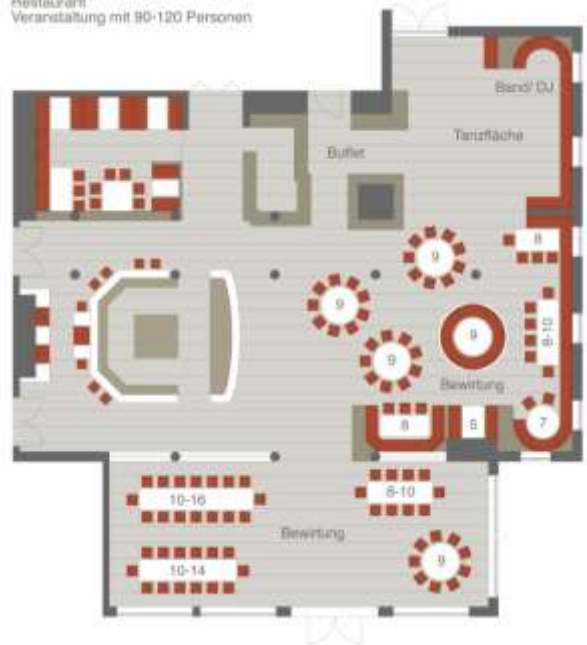
Restaurant  
Veranstaltung mit 90 Personen



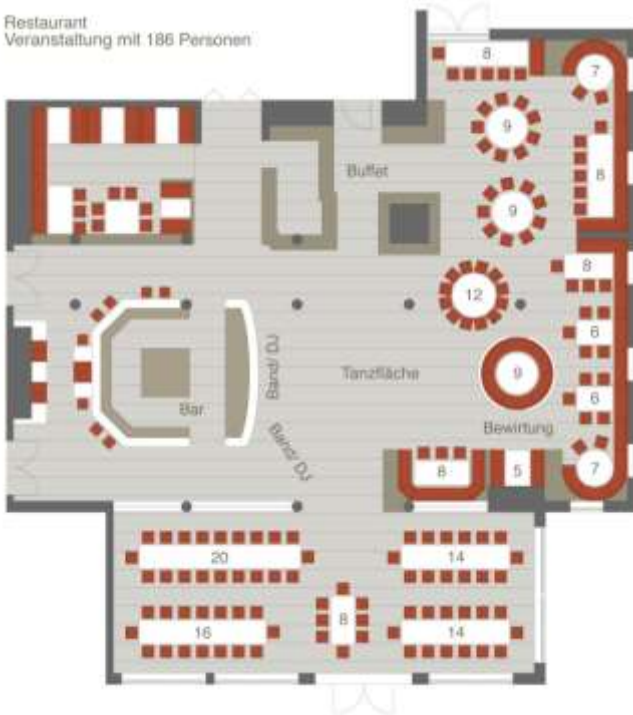
Restaurant  
Veranstaltung mit 103 Personen



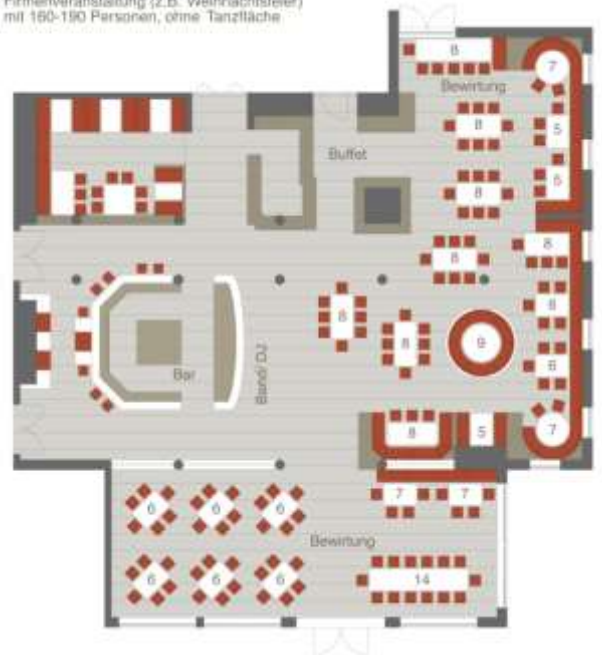
Restaurant  
Veranstaltung mit 90-120 Personen



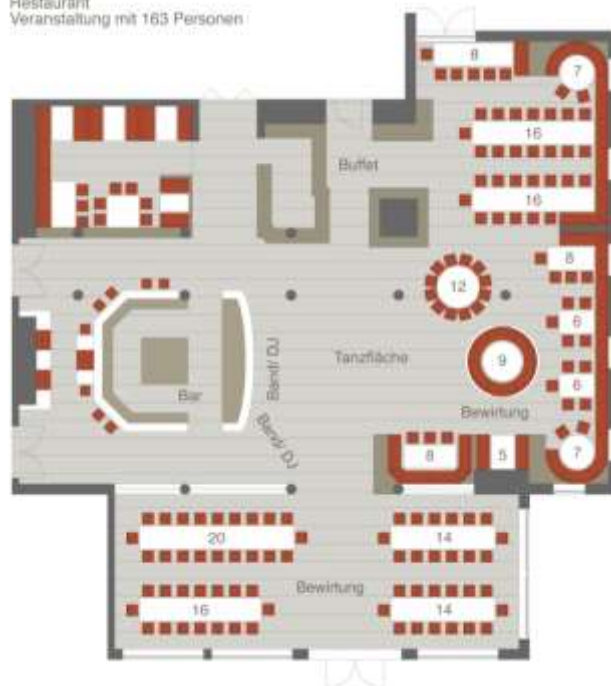
Restaurant  
Veranstaltung mit 186 Personen



Restaurant  
Firmenveranstaltung (z.B. Weihnachtsfeier)  
mit 160-190 Personen, ohne Tanzfläche



Restaurant  
Veranstaltung mit 163 Personen



## So finden Sie uns

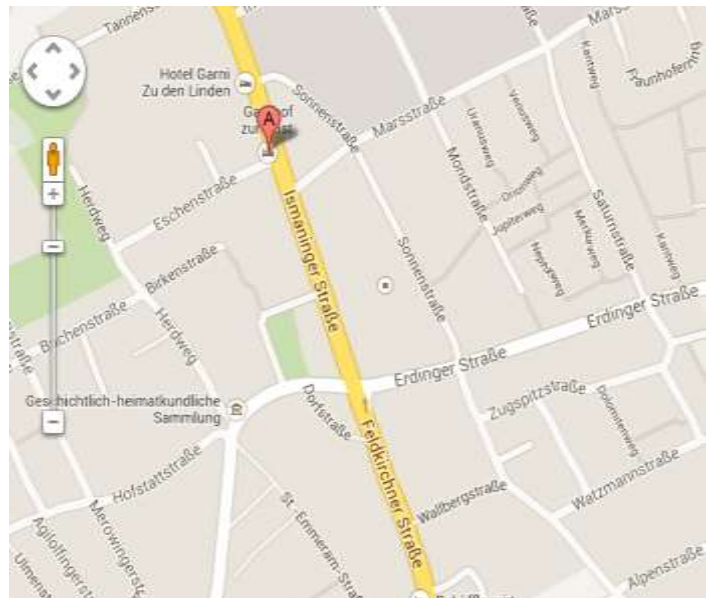
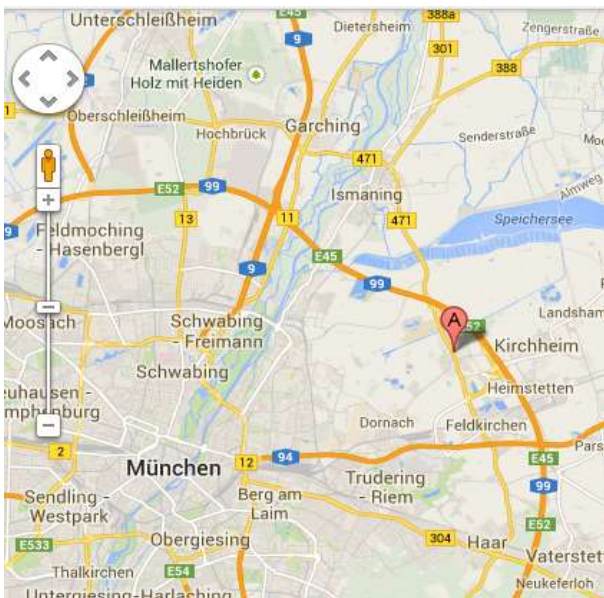
### **Anfahrt mit dem PKW:**

Über die A99 (Autobahn Umgehung München) Ausfahrt Aschheim / Ismaning, der Beschilderung Richtung Aschheim folgen. Das Hotel Post befindet sich nach ca. 3 km auf der rechten Seite. Zufahrt zum Parkplatz und Eingang über Eschenstraße.

Vom München aus über die A94 Richtung Passau, Ausfahrt Aschheim - Feldkirchen West. An der Ampel links Richtung Aschheim, nach ca. 2,5 km abfahren und links abbiegen. Das Hotel Post erreichen Sie in ca. 4 km auf der linken Seite. Zufahrt zum Parkplatz und Eingang über Eschenstraße.

### **Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:**

Vom Flughafen München kommend nehmen Sie die S-Bahn Linie 8 (Richtung Herrsching). An der Haltestelle Ismaning aussteigen und mit dem Regionalbus 285 (Richtung Haar) bis zur Haltestelle Aschheim Weidachstraße fahren. Sie erreichen das Hotel Post zu Fuß in ca. 4 Minuten.



# IMPRESSIONEN

