

Feiern im DAS LINDNER



★★★★★
DAS LINDNER
ROMANTIK HOTEL & RESTAURANTS



Telefonnummer:
+49 8061 9063-0



Website
www.das-lindner.com



Instagram:
daslindner_bad_aibling



Adresse:
Marienplatz 5 · 83043 Bad Aibling

DAS LINDNER

bietet mit einer Kombination aus historischem Flair und modernem Ambiente einen wunderschönen Rahmen für besondere Anlässe - mitten in Bad Aibling.

Je nach Größe Ihrer Feier bieten wir Ihnen verschiedene individuell gestaltete Räume an:

Atelier
◆
Waage
◆
Johannisstüb'n
◆
Stub'n
◆
Schlosskeller
◆
Weinkeller
◆
Garten Eden
(für freie Trauung, Aperitif und Fingerfood)

Mit unserer ausgewählten bayerisch-alpenländischen Küche sorgen wir dafür, dass Ihr Event auch kulinarisch glänzt.

Ich freue mich darauf, gemeinsam mit Ihnen Ihre Veranstaltung zu gestalten und Sie persönlich zu betreuen.

Ihre

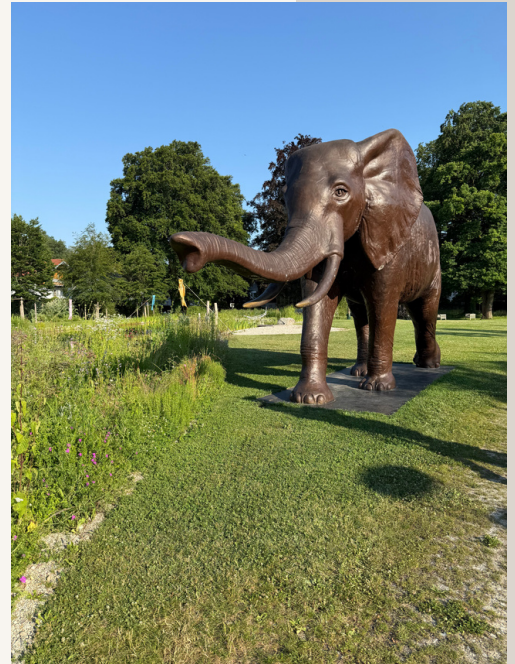
Maria Kieslinger



Impressionen aus dem Weinkeller und der Stub'n



Impressionen aus dem Hotel, Atelier und Garten Eden



Leistungen + Preise

Wo wird gefeiert:	Wie lange wird gefeiert?	MU
Atelier (max. 81 Pers.)	Ganztags - open End Mittags - 17 Uhr Ab 18 Uhr - open End	5.500,- € 3.500,- € 5.000,- €
Waage (max. 57 Pers.)	Ganztags - open End Mittags - 17 Uhr Ab 18 Uhr - open End	4.500,- € 2.500,- € 4.000,- €
Weinkeller (max. 30 Pers.)	Ganztags - open End Mittags - 17 Uhr Ab 18 Uhr - open End	2.500,- € 2.000,- € 2.250,- €
Schlosskeller (max. 20 Pers.)	Ganztags – open End Mittags – 17 Uhr Ab 18 Uhr – open End	1.000,- € 500,- € 800,- €
Stub´n (max. 65 Pers.)	Ganztags – open End Mittags – 17 Uhr Ab 18 Uhr – open End	5.000,- € 2.000,- € 3.000,- €
Johannisstub´n (max. 37 Pers.)	Ganztags – open End Mittags – 17 Uhr Ab 18 Uhr – open End	2.500,- € 1.000,- € 1.500,- €
Atelier & Waage Atelier & Weinkeller Waage & Weinkeller Stub´n & Weinkeller	Ganztags – open End Ganztags – open End Ganztags – open End Ganztags – open End	10.000,- € 8.000,- € 7.000,- € 7.500,- €

Leistungen + Preise

MU = Mindestumsatz

Dieser beinhaltet die Raumstellgebühr, die Reinigung, den Strom, die Tischwäsche und sonstige Betriebskosten.

Im MU sind ebenso die Bereitstellungskosten (BK) enthalten.

Hierzu zählen: Speisen, Getränke, Dekorationen und Leistungen unseres Hauses wie beispielsweise Menükarten, Kerzen, Kandelaber oder Hussen. Nicht zu dem erbringenden Mindestumsatz zählen Leistungen externer Anbieter wie Blumen, Musikanlagen, Entertainment usw.

Aufwandspauschale

Für Gartenbestuhlung, freie Trauung, Aperitif im Garten, Umbestuhlung des Raumes wegen Doppelnutzung (z. B. Kaffee und Kuchen am Nachmittag sowie Party am Abend in einem Raum) erlauben wir uns, eine zusätzliche Pauschale in Höhe von 7,- Euro pro Gast zu berechnen.

Mitternachtspauschale

Darf es etwas länger dauern? Bei Veranstaltungen, bei denen Sie auch nach 24 Uhr noch feiern möchten, berechnen wir pro angefangene ½ Servicestunde und pro Servicemitarbeiter eine Pauschale von 38,- Euro.

Hinweise

Da wir ausschließlich mit frischen und hochwertigen Produkten arbeiten, können sich unsere Preise bei geänderten Einkaufskonditionen unserer Lieferanten anpassen.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Aperitif und Fingerfood



Aperitif

Hugo | Aperol Spritz | Rosa Rocks | Sarti Spritz
Hugo Light | Martini Vibrante Estragon-Apfel
(alkoholfrei)

0.1l – 7

0.2l – 9

Fingerfood (Preis pro Stück - ab 20 Stück)

Vegetarisches Tatar (wie Beef Tatar) mit Graubrot
3.9

Cavaillon Melone mit Minze und Holunder
3.2

Gougères mit Sesam und schwarzem Pfeffer
2.2

Mini Lauch-Quiche
2.9

Verschiedene Gemüse
mit Frischkäse-Schnittlauch-Dip
3.9

Tatar vom Lachs mit Granny Smith und Ingwer
4.5



Gedeck (Preis pro Stück - ab 20 Stück)

Baguette und Körnerbaguette mit Salzbutter
3.6

Baguette und Körnerbaguette mit Salzbutter und Topfenaufstrich
4

Holzofenbrot mit Salzbutter, Topfenaufstrich mit Schnittlauch und Leinöl
5.9

Aperitif und Fingerfood

French Brotschnitten (Preis pro Stück - ab 20 Stück)

Schinken mit Ei, groben Senf und Cornichons	3.8
Schinken mit Käse, Tomate und Gurke	3.8
Briekäse mit Walnüssen und Paprika	4.2
Salami mit Ei, Gurke und Oliven	3.9
Gebeizte Lachsforelle mit Ei und Meerrettich	5.9
Parmaschinken	4.9
Mozzarella und Tomaten	3.4
Thunfisch Rillettes mit Paprika und Oliven	5.5

Auf dem Löffel mit:

Garnelenbällchen I Ingwer-Gurken	4.5
Mozzarella I Tomaten I Basilikum	4.5
Tuna Tatar I Granny Smith I Soja	5.5

Am Spieß mit:

Saté vom Huhn I Piri Piri I Limette	2.9
Saté vom Rind I Erdnuss I Koriander	2.9
Saté mediterran I Pesto	2.9

Serviert auf Roggenkracker mit:

Speck und Kren	3.5
Tatar vom Saibling I Radieserl	4
Eiersalat I Wildkräuter	2.9

Bruschetta mit:

Tomaten I Basilikum	3.2
Baba Ghanoush I Sesam	4
Schafkäse I Paprika	3.5

Aperitif und Fingerfood

Aperitifgebäck (Preis pro Stück - ab 20 Stück)

Zwetschge im Speckmantel gebraten

1.9

Verschiedene Käsefours à 3 Stück
mit Mohn, Paprika, Käse, Sesam, Nüsse etc.

2.8

Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten
und Basilikum

2.9

Frischkäse-Praline mit Pumpernickel
und Tomaten-Pesto

2,9

Mini Fleischpflanzerl „süß-sauer“
mit Schnittlauch-Schmand

3.6

Pumpernickel mit gebeiztem Lachs und Salzzitrone

4.5

Aperitifgebäck saisonal (Preis pro Stück - ab 20 Stück)

gefülltes Blätterteiggebäck mit Spinat oder Schinken-Salamifüllung
pro Stück 1.4

Zwiebelkuchen

2.2

Gougère mit Tasmanischem Pfeffer
und Parmesan

2.8

Dattel gefüllt mit Speck
und Blauschimmelkäse

3.2

Lauch-Crostini mit Parmesan

2.4

Mini-Speckbrot mit Kren

3.4

Charentais-Melonenspieß mit Mozzarella, Holunder und Basilikum

3.6

Ziegenkäsebällchen mit Mango
und schwarzen Oliven

4.5

Tatar vom Rind mit Kartoffelstroh
Wasabi-Crème Fraîche

4.5

★★★★

DAS LINDNER
ROMANTIK HOTEL & RESTAURANTS

Saison - Menüs

Hummer-Menü-Classic

(ab 8 Personen)

Marinierter & Croustillant vom Hummer | getrüffelte Schwarzwurzeln

Bisque vom Hummer | gerösteter Blumenkohl | Estragon

Gegrillter Hummer | karamellierte Chicorée | Artischocken | Saubohnen

Mille-feuille von der Zartbitterschokolade | Mango | Tahiti Vanilleeis

Preis nach Saison individuell

Spargelmenü

(saisonal ab 2 Personen)

Salat vom grünen und weißem Stangenspargel | Bozner Sauce
Wildkräuter & Blüten

Legierte Spargelsamtsuppe | eigene Einlage | Bärlauch | Kracherl

Kalbsrücken | rahmiges Spargel Ragoût mit Morcheln | Drillinge | Saubohnen

Dessert von der Erdbeere

Preis nach Saison individuell

Saison - Menüs

Frühlings-Menüs

Menü I

Spargelsamtsuppe I Kracherl I Schnittlauch I Schlagrahm
Hendlbrust I bayrischer Urkornrisotto I Bergkäse I Wildbroccoli
Bayrische Crème I Erdbeeren

48

Menü II

Erbsenschaumsuppe I Minze I Kracherl
Kross gebratener Wolfsbarsch I Bärlauch-Risotto I confierte Tomaten
Rhabarberkompott I Sauerrahmeis I Krokanthippe

57

Menü III

Bärlauchsamtsupperl I Kracherl I Schlagrahm
Kalbsrücken I rahmiges Spargelragoût mit Morcheln I Drillinge I Saubohnen
Erdbeeren I kandierte Orange I Mascarponeeis I Erdbeerbaiser

64

Sommer-Menüs

Menü I

Romana-Herzen I Sauerrahm I Gurken I eingelegte Radieserl I Bio Ei I Olivenbrot-Chips
Filet vom Duroc Schwein I Selleriepüree I Pfifferlinge I Pfeffer-Aprikosen I Kartoffelkrapfen
Erdbeer-Tiramisu I Orangenkaramell I Rosmarineis

55

Menü II

Burrata I mediterrane Gemüse I Orange I Pesto I Olivenbrot-Chips
Lammkeule I Rotweinjus I Zwiebelconfit I confierte Tomaten I Bohnen I Kartoffelgratin
Topfenmousse I Aprikosenröster I Mandelkrokant

59

Menü III

Gambas I gegrillte Aubergine I zweierlei Melone I Cous Cous
Kalbsfilet I Parmesanrisotto I Pfifferlinge I Tomatenvinaigrette
Verschiedene Beeren der Saison I Champagnersüppchen I Zitronensorbet

75

Saison - Menüs

Herbst-Menüs

Menü I

Vogel Salat | Kopfsalat | Kartoffel-Speckdressing | Radieserl | Kracherl | Kerndl
Entenbrust | Gewürzorange | Pfefferjus | Feigen-Rotkohl | Selleriepüree | Kartoffelgratin
Vanille - Crème Brûlée | Sorbet vom Granny Smith Apfel
52

Menü II

Kürbissuppe | Kürbiskerne | Kürbisöl
Rosa gebratenes vom Kalb | Schwarzwurzeln | Kohlsprossen | Kartoffelkrapfen
Cheese Cake | Blaubeere & kandierte Zitrone | Karamell | Nougat-Eis
55

Menü III

Gegrillter Hokkaidokürbis | Zartbitter Salat | karamellisierte Walnüsse | Fourme d'Ambert
Hirschrücken | weiße Pfeffersauce | Rotkraut | Apfel | Kartoffelkrapfen
Weinschaumcrème mit Apfelgrütze | Haselnuss-Crumble (im Glas serviert)
62.5

Winter-Menüs

Menü I

Maronensuppe | Walnüsse | Pilz-Schlagrahm
Schwarzfederhuhn | Sauce Albufera | Champagnerkraut | Trauben | Kartoffelpüree
Tiramisu mit Orangenragoût
55

Menü II

Winterlicher Blattsalat | gebratene Pilze | süß-saurer eingelegter Kürbis
Zander mit Gewürzbrotkruste | Rahmsauerkraut | Linsen | Schnittlauch-Beurre Blanc
Schokoladenmousse mit Heidelbeeren und Knusperhippen
60.5

Menü III

Gebratene Wildgarnelen | Cous Cous | Orangen-Fenchelsalat | Chili-Joghurt
Rosa gebratene Rehkeule | Wacholderrahmsauce | Rahmwirsing | Spätzle
Mohr im Hemd | Schokoladensauce | Schlagrahm
74

Menüs

Weitere Menüs

Menü 1

Kürbisrahmsupperl | Kerndl | Kernöl
Hendlbrust | Kohlrabigemüse | Senfkörnersauce | Gemüsenudeln
Bayrische Crème mit Erdbeer- oder Himbeercoulis | Crumble (im Glas serviert)
49

Menü 2

Karotten-Ingwersamtsuppe | Sonnenblumenkerne | Petersilie
Schweinelenndchen | Pilzrahmsauce | Kohlrabi | Karotten | Spätzle
Weinschaumcrème mit Apfelgrütze | Haselnuss-Crumble (im Glas serviert)
48

Menü 3

Petersilienwurzelsuppe | Buchweizen | Schnittlauch
Kalbstafelspitz | Fregalo Sarda | Pesto-Sud
Karamellisierte Pina-Colada-Ananas | Zitronensorbet | Wacholder-Krokant | Frischkäse
53

Menü 4

Kartoffel-Lauchrahmsupperl | Croûtons | Crème fraîche
Zander kross gebraten | Rahmsauerkraut | Linsen | Schnittlauch-Beurre Blanc
Warmer Schokokuchen | Maracuja-Bananen-Mangoragoût | Vanilleeis
62

Menü 5

Tatar vom Lachs | Cous Cous | Wildkräutersalat | Chorizo-Kapern-Paprikavinaigrette
Kalbsrücken mit Salbei | Zitronenrisotto | Paprika-Salsa | Wildbrokkoli
Cheese Cake | Blaubeere & kandierte Zitrone | Karamell | Nougat-Eis
69

Menü 6 Veggie

Falafel von Kichererbsen | Gurkenspaghetti | knackige Harissa | cremiger Chili-Joghurt
Miso-Aubergine | Sellerie | Sesam | Pak Choi
Kokos-Panna-Cotta mit Karamellsauce
53

Late night snacks

Schweizer Wurstsalat

Lyoner | Radieserl | Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Münchner Kindl Senfdressing Emmentaler | Sauerteigbrot
15.5

Currywurst | Spezialsauce | Curry „45“ Baguette
9.5

Linsen-Curry-Suppe „leicht scharf“ mit roten Linsen und Gemüsewürfeln Baguette
10.5

Käseplatte vom Tölzer Kasladen

Auswahl von verschiedenen Rohmilchkäsen | Walnüsse | eingelegte Gojibeeren | Quittensenf | Trauben | Sauerteigbrot
20 pro Portion

Käseplatte

Käseauswahl aus pasteurisierter Milch | Walnüsse | eingelegte Gojibeeren | Quittensenf | Trauben | Oliven | Butter | Baguettescheiben
16.5 pro Portion

Mediterrane Brotzeit ab 20 Personen

eingelegte Antipasti wie Paprika, Auberginen, Zwiebeln, Zucchini, Salami, Salsiccia, Parma-Schinken mit Melone, Tomaten-Mozzarella, Panzanella, Oliven, Parmesan, Grissini
21.5 pro Portion

Wählen Sie gerne weitere Schmankerl zu Ihrem Buffet dazu:

Vitello Tonnato mit Kapern +9
Carpaccio mit Rucola und Parmesan +8
Lachstatar mit Couscous und Avocado +11
Auberginentörtchen mit Gambas +9

Late night snacks

Bayrische Brotzeit

Obazda mit roten Zwiebeln, Schweineschmalz mit Wasabisprossen, Hüttenkäse mit Kräutern, luftgetrockneter Tiroler Landschinken mit Essiggurkerl, weißer Rettich, resche Brez'n, knuspriges Baguette und Sauerteigbrot
16.5 pro Portion

Wählen Sie gerne weitere Schmankerl zu Ihrem Buffet dazu:

Tiroler Schinkenspeck mit Krenfetzen +3

Kaminwurz'n +3

Landjäger mit mittelscharfem Senf +3

Tiroler Bergkäse mit Marillensenf +4.5

Brie mit Walnüssen und Trauben +3.5

Geräucherter Saibling aus Aibling mit Linsensalat +8

Tatar von der Aiblinger Lachsforelle mit Sauerrahm und Gurken +9

Eingelegte Fleischpflanzerl „süß-sauer“ mit Karotten und Zwiebeln +4.5

Rindertatar „klassisch“ mit Radieserl und Senfkörner-Crème Fraîche +11

Kleine Mini-Gourmet Leberkäse mit Münchner Kindl Senf und Brez'n +9.5

Kartoffelsuppe „würzig“ mit scharfen Debreziner | Schnittlauch | Brotcrunch (auch vegetarisch möglich) 9.5

Extras

Ofenfrische Brez'n +1.8

Käsevariation +16.5

Flammkuchen +12.5 - 16.5

Burger +13.5 - 19.8

Gulaschsuppe mit Brot +11.5

BBQ

BBQ Buffet ab 30 Personen in der Waage

ab 59 Euro pro Person, je nach Auswahl

Grillgut:

Scampispieße

Verschiedene Grillwürste wie: Salsiccia, Merguez, rote Bratwürste

Hähnchen Piri Piri

Lammsteak I Kotelette

Steaks vom Rind

Atlantikfisch nach Tagesangebot

Beilagen:

BBQ-Ofengemüse bestehend aus: dreierlei Paprika I roten Zwiebeln I Auberginen I

Zucchini

Kartoffelspalten oder Pommes

Salatbar:

Dreierlei Blattsalat

Toppings: Sonnenblumenkerne,
Vinaigrette und Sauerrahmdressing

Warme Saucen:

Rotweinjus

Zitronen-Beurre-Blanc

Dips:

Chimichurri

Kräuterbutter

Currysauce

★★★★

DAS LINDNER

ROMANTIK HOTEL & RESTAURANTS

Desserts

in kleinen Gläsern - je nach Saison

je Glas 4.9

Crème Brûlée

(Classic, Kaffee, Kokos-Rum, Tonkabohne oder Schokolade)

Bayrische Crème

Cheese Cake im Glas mit Blaubeere

Erdbeertiramisu oder Tiramisu „Classic“

Schokoladenmousse „zartbitter“

Milchschokoladenmousse

Weißes Schokoladenmousse

Topfenmousse

Fruchtsalat mit Minze

Joghurtmousse mit Himbeersauce

Milchreis mit Apfelkompott

Kokos-Panna Cotta mit Karamellsauce

Grießflammerie mit Orangenragoût

Ein Auszug aus unserer Weinkarte

Winzersekt & Champagner

Deutschland

Lindners´ Perlwein Fraenzi trocken
Fürstlich Castell´sches Domänenamt, Franken
0,75l/ 32.5

Schloss Castell Sekt Brut
Fürstlich Castell´sches Domänenamt, Franken
0,75l/ 49

Frankreich

Champagner Nicolas Feuillatte, Chouilly
0,75l/ 80

Große Flaschen 1,5l/ 3l Weissweine

2022 Grauburgunder „Oktav“
Dr. Heger, Baden, Deutschland, trocken
1,5 l/ 70 3l/ 145

2023 Chardonnay
Paul Achs, Burgenland, Österreich
1,5l/ 60 3l/ 130

Rotweine

Cuvée „Naked Red“
Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
Gernot und Heike Heinrich, Burgenland, Österreich
1,5l/ 60

2022 Cabernet Sauvignon
Alexander Egermann, Burgenland, Österreich
1,5l/ 90



Ein Auszug aus unserer Weinkarte

Weissweine Deutschland 0,75 l

2023 Lindners´ Silvaner trocken
Fürstlich Castell´sches Domänenamt, Franken, QBA
28.5

2023 Sauvignon Blanc II
Von Winning, Pfalz, QBA
37

2023 Grauburgunder „Oktav“
Dr. Heger, Baden
33

2023 Riesling „Sauvage“
Georg Breuer, Rheingau, QBA
32

Weissweine Österreich 0,75 l

2023 Grüner Veltliner „Löss“
Schloss Gobelsburg, Kamptal
32

2023 Chardonnay
Paul Achs, Burgenland
30

Roséwein Österreich 0,75 l

2023 Bründlmayer Rosé Zweigelt
Bründlmayer, Kamptal
31

Rotweine Deutschland 0,75 l

2022 Lindners´ Rotwein Cuvée 1224
Domina, Dornfelder, Acolon, Regent
Fürstlich Castell´sches Domänenamt, Franken, QBA
29.5

Rotweine Österreich 0,75 l

Cuvée „Naked red“
Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt
Gernot und Heike Heinrich, Burgenland
31

2022 Cabernet Sauvignon
Alexander Egermann, Burgenland
44

2020 Cuvée „the butcher“
Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt
Schwarz, Burgenland
48



Kinderkarte

Spaghetti Bolognese a la Giuseppe

Parmesan

9.5

Pasta

mit Tomatensauce oder Butter

9.5

Wiener Schnitzel vom Biokalb

Kartoffel | Fries | Zitronensackerl

12.5

Pommes

Ketchup & Mayo

5

**Möchten Sie einen kleinen Blick auf unsere neuesten Zimmer
werfen?**

Dann blättern Sie weiter!

Wir freuen uns, Sie bei uns im Lindner begrüßen zu dürfen.

Unsere Zimmer

im Schloss



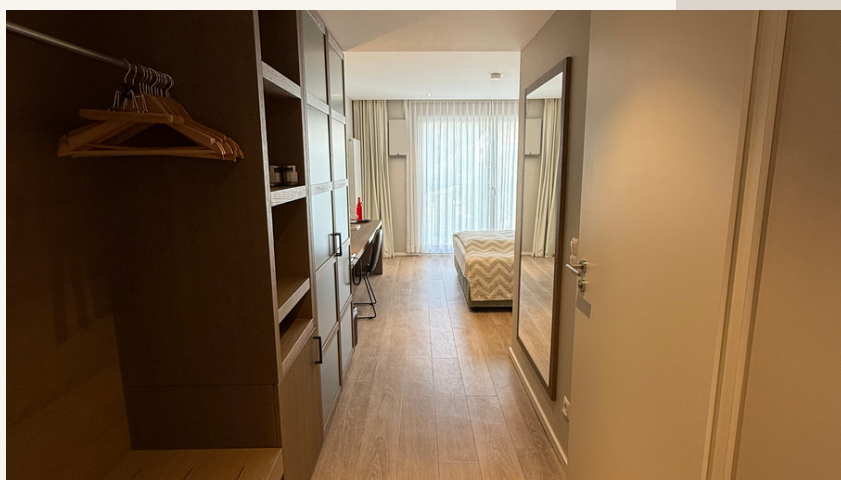
Unsere Suiten

im Haus zum Garten



Unsere Zimmer

im Haus zum Hof



Liebe Gäste,

wir freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsam Ihre Feier zu gestalten. Ihre Wünsche und Vorstellungen stehen für uns an erster Stelle.

Für Fragen und Anmeldungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihre

Maria Kieslinger

&

das Lindner Team



 **Telefonnummer:**
+49 8061 9063-0

 **Website**
www.das-lindner.com

 **Instagram:** [daslindner_bad_aibling](https://www.instagram.com/daslindner_bad_aibling)
