

# Feiern im DAS LINDNER



★★★★  
**DAS LINDNER**  
ROMANTIK HOTEL & RESTAURANTS



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



**Website**  
[www.das-lindner.com](http://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
  - ◆
  - Johannisstub´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.

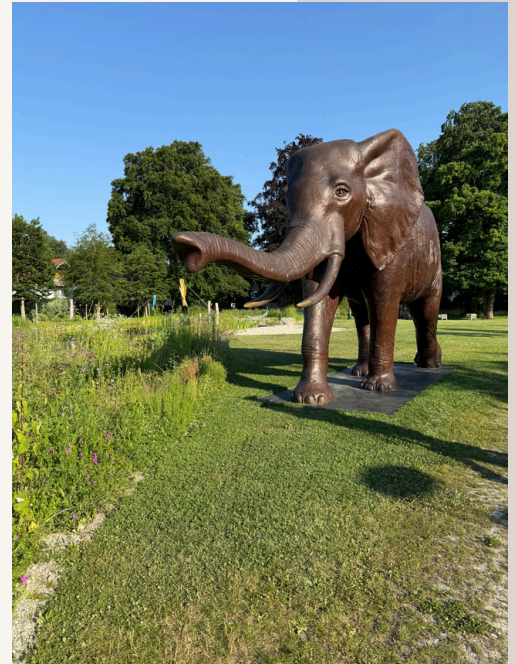
Ihre *Maria Kieslinger*



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

### Am Spieß mit:

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

### Serviert auf Roggenkracker mit:

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

### Bruschetta mit:

Tomaten   Basilikum	3.2
Baba Ghanoush   Sesam	4
Schafkäse   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 | Kracherl | Schnittlauch | Schlagrahm  
Hendlbrust | bayrischer Urkornrisotto | Bergkäse | Wildbroccoli  
Bayrische Crème | Erdbeeren

48

### Menü II

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

57

### Menü III

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

64

## Sommer-Menüs

### Menü I

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

55

### Menü II

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

59

### Menü III

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

75

# Saison - Menüs

## Herbst-Menüs

### Menü I

Vogelssalat | 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

Maronensamtsuppe | 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

\*\*\*\*

DAS LINDNER

ROMANTIK HOTEL & RESTAURANTS

# 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  
Schweinelendchen | Pilzrahmsauce | Kohlrabi | Karotten | Spätzle  
Weinschaumcrème mit Apfelgrütze | Haselnuss-Crumble (im Glas serviert)  
48

### Menü 3

Petersilienwurzelsuppe | Buchweizen | Schnittlauch  
Kalbstafelspitz | Fregalo Sarda | Pesto-Sud  
Karamellierte 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

\*\*\*\*

DAS LINDNER

ROMANTIK HOTEL & RESTAURANTS

# 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

# Grill & Share

In der WAAGE

MENÜ ab 20 Personen  
ab 65,- € p.P.

Sharing Menü „Beispiel“

## **Unser Brothandwerk & Vorspeise**

am Tisch eingestellt zum Teilen mit Sauerrahmbutter | Labneh | Gurkenraita

## **2-3 Vorspeisen aus der Karte**

GEFLÄMMTES BEEF TATAR VOM DRY AGED RIND AUS MIESBACH  
weißer Spargel | Kapern | Senf-Jalapeños-Sauce

GEBEIZTER SAIBLING

Tomatensud | grüner Spargel | Zitrone | Kerbel

GEGRILLTER BLUMENKOHL

Erbse | Curry-Joghurt | Granatapfel

## **Hauptgänge**

1 Fleischhauptgang / oder zusätzlich 1 Vegetarisch zur Wahl / +1 zusätzlicher Hauptgang zum Teilen auf Anfrage und Mehrkosten.

DRY AGED ENTRECOTE 1 Monat gereift AUS MIESBACH  
Erbsenstampf | gegrillte Austernpilze | rote Chimichurri

BEEF RIBS

Bohne mal 2 | Bacon | Panisse | Bourbonjus

UNTERKEULE VOM FREILANDHUHN AM SPIEß

Maiscreme | Apfelweißkraut | Schwarzer Knoblauch | Szechuan Lack

GEGRILLTER SPARGEL GRÜN & WEISS

Babyblattspinat | Drillinge | Minzholandaise | Pankocrunch

## **Dessert**

am Tisch eingestellt zum Teilen  
(2 Desserts aus unserer Karte)

Gefüllter Pfirsich | Erdbeersofteis | Baiser

Maracuja Tartlette | gegrillte Mango | Kokos

★★★★

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´ches 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´ches 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



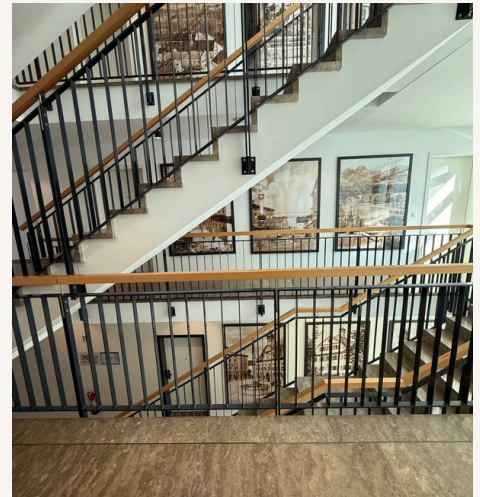
# Unsere Suiten

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](http://www.das-lindner.com)

 **Instagram:** [daslindner\\_bad\\_aibling](https://www.instagram.com/daslindner_bad_aibling)

---