

Feiern im DAS LINDNER



★★★★
DAS LINDNER
ROMANTIK HOTEL & RESTAURANTS



Telefonnummer:
+49 8061 9063-0



Website:
www.das-lindner.com



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

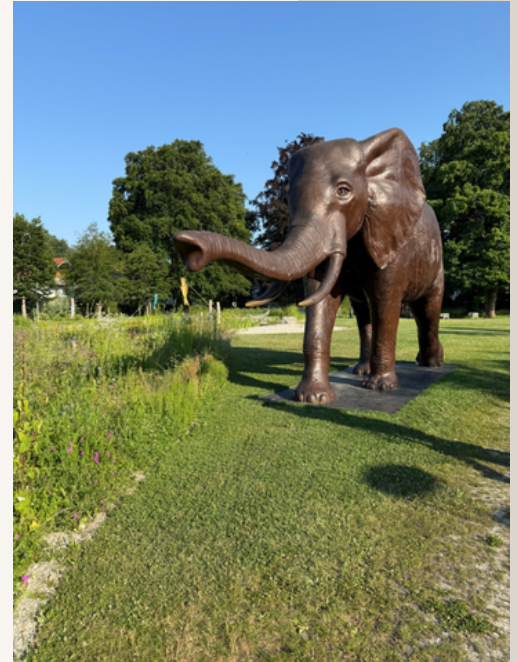
DAS LINDNER
Historische Hotels & Restaurants



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 = Mindestumsätze Beispiele
Atelier (max. 81 Pers.)	Ganztags 11 - 17 Uhr 18 - 24 Uhr	5500,- € für den Tag 79,- € pro Person 99,- € pro Person
Waage (max. 57 Pers.)	Ganztags 11 - 17 Uhr 18 - 24 Uhr	4000,- € für den Tag 79,- € pro Person 99,- € pro Person
Weinkeller (max. 30 Pers.)	Ganztags 11 - 17 Uhr 18 - 24 Uhr	2000,- € für den Tag 69,- € pro Person 99,- € pro Person
Schlosskeller (max. 20 Pers.)	Ganztags 11 - 17 Uhr 18 - 24 Uhr	1000,- € für den Tag 69,- € pro Person 99,- € pro Person
Stub'n (max. 65 Pers.)	Ganztags 11 - 17 Uhr 18 - 24 Uhr	2000,- € für den Tag 69,- € pro Person 89,- € pro Person
Johannisstub'n (max. 37 Pers.)	Ganztags 11 - 17 Uhr 18 - 24 Uhr	1500,- € für den Tag 69,- € pro Person 89,- € pro Person
Atelier & Waage Atelier & Weinkeller Waage & Weinkeller Stub'n & Weinkeller	Ganztags – open End Ganztags – open End Ganztags – open End Ganztags – open End	7500,- € 6000,- € 4500,- € 4000,- €

Leistungen + Preise

MU= Mindestumsatz

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

Im MU sind ebenso anteilig 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,- € pro Gast zu berechnen.

Mitternachtspauschale

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

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.

Ganztagespakete

„Bayerischer Starter“

ab 13 Uhr

Empfang mit 3 Bayerischen Schmankerln,
dazu Fraenzi Perlwein, Maxlrainer Bier, Granderwasser, und Fruchtsäften

Kaffee inklusive Teller geld mit Kaffee- und Wasserflat

klassisch bayerisches 3-Gang Menü (individuell wählbar) am Abend inklusive
Weinbegleitung, Maxlrainer Bier und weiteren alkoholfreien Getränken

Party mit zwei Longdrinks wie Gin Tonic und Cuba Libre pro Gast bis Mitternacht

Tischwäsche, Hauseigenes Gedeck und Servicepersonal bis 24 Uhr

Preis pro Person ab 139,- €

„All inclusive“

ab 13 Uhr

Nutzung des Garten Eden für die freie Trauung mit Erfrischungsbuffet während und
nach der Trauung

Empfang mit 3 individuell wählbaren Häppchen,
dazu Fraenzi Perlwein, Maxlrainer Bier, Granderwasser, und Fruchtsäften

Kaffee inklusive Teller geld mit Kaffee- und Wasserflat

individuell wählbares 3-Gang oder 4-Gang Menü aus unserer Bankettmappe mit
passender Weinbegleitung, Maxlrainer Bier und weiteren alkoholfreien Getränken

Party mit zwei Longdrinks wie Gin Tonic und Cuba Libre pro Gast bis Mitternacht

Mitternachtssnack „Bayerische Brotzeit“

Tischwäsche, Hauseigenes Gedeck und Servicepersonal bis 24 Uhr

Preis pro Person mit 3 Gängen ab 192,- €

Mit 4 Gängen + 20,- €

Ganztagespakete

„Klassische Traumhochzeit“

ab 13 Uhr

Empfang mit 3 individuell wählbaren Häppchen,
dazu Fraenzi Perlwein, Maxlrainer Bier, Grandewasser, und Fruchtsäften

Kaffee inklusive Tellerfeld mit Kaffee- und Wasserflat

individuell wählbares 3-Gang oder 4-Gang Menü aus unserer Bankettmappe mit
passender Weinbegleitung, Maxlrainer Bier und weiteren alkoholfreien Getränken

Party mit zwei Longdrinks wie Gin Tonic und Cuba Libre pro Gast bis Mitternacht

Mitternachtssnack „Bayerische Brotzeit“

Tischwäsche, Hauseigenes Gedeck und Servicepersonal bis 24 Uhr

Preis pro Person mit 3 Gängen ab 166,- €

Mit 4 Gängen + 20,- €

„Spätzünder“

ab 16 Uhr

Empfang mit 4 individuell wählbaren Häppchen,
dazu Fraenzi Perlwein, Maxlrainer Bier, Grandewasser und Fruchtsäften

klassisch bayerisches 3-Gang Menü (individuell wählbar) am Abend inklusive
Weinbegleitung, Maxlrainer Bier und weiteren alkoholfreien Getränken

Party mit zwei Longdrinks wie Gin Tonic und Cuba Libre pro Gast bis Mitternacht

Mitternachtssnack „Bayerische Brotzeit“

Tischwäsche, Hauseigenes Gedeck und Servicepersonal bis 24 Uhr

Preis pro Person mit 3 Gängen ab 145,- €

Mit 4 Gängen + 20,- €

Ganztagespakete

„Family & Friends“

von 11 – 17 Uhr

oder ab 18 Uhr

Empfang mit 3 individuell wählbaren Häppchen, dazu Fraenzi Perlwein, Maxlrainer Bier, Granderwasser, und Fruchtsäften

individuell wählbares 3-Gang oder 4-Gang Menü aus unserer Bankettmappe mit passender Weinbegleitung aus unseren offenen Weinen, Maxlrainer Bier und weiteren alkoholfreien Getränken

Kaffee inklusive Tellerfeld mit Kaffee- und Wasserflat

Preis pro Person mit 3 Gängen von 11-17 Uhr ab 89,- €

Mit 4 Gängen + 20,- €

Preis pro Person mit 3 Gängen ab 18 Uhr ab 99,- €

Mit 4 Gängen + 20,- €

„Exklusive Momente“

ab 13 Uhr

Empfang mit 3 individuell wählbaren exklusiven Häppchen mit Champagner, Maxlrainer Bier, Granderwasser, und Fruchtsäften

Kaffee und Kuchen inklusive Tellerfeld mit Kaffee- und Wasserflat

individuell wählbares hochqualitatives 3-Gang oder 4-Gang Menü mit hochwertiger Weinbegleitung, Maxlrainer Bier und weiteren alkoholfreien Getränken

Party mit zwei Longdrinks wie Gin Tonic und Cuba Libre pro Gast bis Mitternacht

Mitternachtssnack individuell wählbar

Tischwäsche, Hauseigenes Gedeck und Servicepersonal bis 24 Uhr

Preis pro Person mit 3 Gängen ab 199,- €

Mit 4 Gängen + 20,- €

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
3,90 €
Cavaillon Melone mit Minze und Holunder
3,20 €
Gougères mit Sesam und schwarzem Pfeffer
2,20 €
Mini Lauch-Quiche
2,90 €
Verschiedene Gemüse
mit Frischkäse-Schnittlauch-Dip
3,90 €
Tatar vom Lachs mit Granny Smith und Ingwer
4,50 €



Gedeck (Preis pro Stück - ab 20 Stück)

Baguette und Körnerbaguette mit Salzbutter
3,60 €
Baguette und Körnerbaguette mit Salzbutter und Topfenaufstrich
4,- €
Holzofenbrot mit Salzbutter, Topfenaufstrich mit Schnittlauch und Leinöl
5,90 €

Aperitif und Fingerfood

French Brotschnitten (Preis pro Stück- ab 20 Stück)

Schinken mit Ei, groben Senf und Cornichons

3,80 €

Schinken mit Käse, Tomate und Gurke

3,80 €

Briekäse mit Walnüssen und Paprika

4,20 €

Salami mit Ei, Gurke und Oliven

3,90€

Gebeizte Lachsforelle mit Ei

und Meerrettich

5,90 €

Parmaschinken

4,90 €

Mozzarella und Tomaten

3,40 €

Thunfisch Rillettes mit Paprika und Oliven

5,50 €

Auf dem Löffel mit:

Garnelenbällchen I Ingwer-Gurken 4,50 €

Mozzarella I Tomaten I Basilikum 4,50 €

Tuna Tatar I Granny Smith I Soja 5,50 €

Serviert auf Roggenkracker mit:

Speck und Kren 3,50 €

Tatar vom Saibling I Radieserl 4,- €

Eiersalat I Wildkräuter 2,90 €

Am Spieß mit:

Saté vom Huhn I Piri Piri I Limette 2,90 €

Saté vom Rind I Erdnuss I Koriander 2,90 €

Saté mediterran I Pesto 2,90 €

Bruschetta mit:

Tomaten I Basilikum 3,20 €

Baba Ghanoush I Sesam 4,-€

Schafkäse I Paprika 3,50 €

Aperitif und Fingerfood

Aperitifgebäck (Preis pro Stück - ab 20 Stück)

Zwetschgeim Speckmantel gebraten

1,90 €

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

2,80 €

Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten und Basilikum

2,90 €

Frischkäse-Praline mit Pumpernickel
und Tomaten-Pesto

2,90 €

Mini Fleischpflanzerl „süß-sauer“
mit Schnittlauch-Schmand

3,60 €

Pumpernickel mit gebeiztem Lachs und Salzzitrone

4,50 €

Aperitifgebäck saisonal (Preis pro Stück - ab 20 Stück)

gefülltes Blätterteiggebäck mit Spinat oder Schinken-Salamifüllung

1,40 €

Zwiebelkuchen

2,20 €

Gougère mit Tasmanischem Pfeffer
und Parmesan

2,80 €

Dattel gefüllt mit Speck und Blauschimmelkäse

3,20 €

Lauch-Crostini mit Parmesan

2,40 €

Mini-Speckbrot mit Kren

3,40 €

Charentais-Melonenspieß mit Mozzarella, Holunder und Basilikum

3,60 €

Ziegenkäsebällchen mit Mango und schwarzen Oliven

4,50 €

Tatar vom Rind mit Kartoffelstroh und Wasabi-Crème Fraîche

4,50 €

Saison - Menü

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

Frhlings-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

Vogelersalat I Kopfsalat I Kartoffel-Speckdressing I Radieserl I Kracherl I Kerndl
Entenbrust I Gewürzorange I Pfefferjus I Feigen-Rotkohl I Selleriepüree I Kartoffelgratin
Vanille - Crème Brûlée I Sorbet vom Granny Smith Apfel
52,- €

Menü II

Kürbissupperl I Kürbiskerne I Kürbisöl
Rosa gebratenes vom Kalb I Schwarzwurzeln I Kohlsprossen I Kartoffelkrapfen
Cheese Cake I Blaubeere & kandierte Zitrone I Karamell I Nougat-Eis
55,- €

Menü III

Gegrillter Hokkaidokürbis I Zartbitter Salat I karamellisierte Walnüsse I Fourme d'Ambert
Hirschrücken I weiße Pfeffersauce I Rotkraut I Apfel I Kartoffelkrapfen
Weinschaumcrème mit Apfelgrütze I Haselnuss-Crumble (im Glas serviert)
62,50 €

Winter-Menüs

Menü I

Maronensamtsuppe I Walnüsse I Pilz-Schlagrahm
Schwarzfederhuhn I Sauce Albufera I Champagnerkraut I Trauben I Kartoffelpüree
Tiramisu mit Orangenragoût
55,- €

Menü II

Winterlicher Blattsalat I gebratene Pilze I süß-saurer eingelegter Kürbis
Zander mit Gewürzbrotkruste I Rahmsauerkraut I Linsen I Schnittlauch-Beurre Blanc
Schokoladenmousse mit Heidelbeeren und Knusperhippen
60,50 €

Menü III

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

15,50 €

Currywurst | Spezialsauce | Curry „45“ Baguette

9,50 €

Linsen-Curry-Suppe "leicht scharf" mit roten Linsen und Gemüsewürfeln Baguette

10,50 €

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

16,50 € 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

21,50 € 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
16,50 € 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 +4,50 €
Brie mit Walnüssen und Trauben +3,50 €
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 +4,50 €
Rindertatar „klassisch“ mit Radieserl und Senfkörner-Crème Fraîche +11,- €
Kleine Mini-Gourmet Leberkäse mit Münchner Kindl Senf und Brez'n +9,50 €

Kartoffelsuppe "würzig" mit scharfen Debreziner I Schnittlauch I Brotcrunch (auch vegetarisch möglich) 9,50 €

Extras

Ofenfrische Brez'n +1,80 €
Käsevariation +16,50 €
Flammkuchen +12,50 € - 16,50 €
Burger +13,50 € - 19,80 €
Gulaschsuppe mit Brot +11,50 €

Grill & Share

In der WAAGE

MENÜ ab 20 Personen
ab 65,- € pro Person

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

Desserts

in kleinen Gläsern - je nach Saison

je Glas 4,90 €

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/ 32,50 €

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
28,50 €

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
29,50 €

Rotweine Österreich 0,75 l

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

2022 Cabernet Sauvignon
Alexander Eggermann, Burgenland
44,- €

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



Unsere Zimmer

im Schloss



Kinderkarte

Spaghetti Bolognese a la Giuseppe

Parmesan

9,50 €

Pasta

mit Tomatensauce oder Butter

9,50 €

Wiener Schnitzel vom Biokalb

Kartoffel | Fries | Zitronensackerl

12,50 €

Pommes

Ketchup & Mayo

5,- €

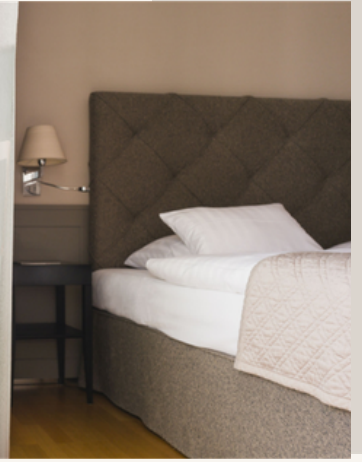
**Möchten Sie einen kleinen Blick auf unsere neuesten Zimmer
werfen?**

Dann blättern Sie weiter!

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

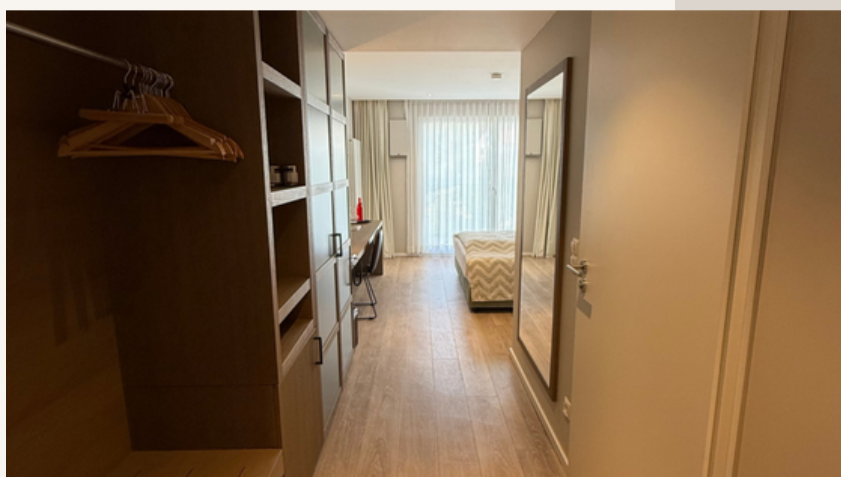
Unsere Suiten

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
