



Ihre Feier  
im Landgasthof – Hotel  
„Zum Vilserwirt“



Hauptstr. 19, 84169 Altfraunhofen

Tel.: 0049 – (0)8705 1251

[info@vilserwirt.de](mailto:info@vilserwirt.de)

[www.vilserwirt.de](http://www.vilserwirt.de)



## Inhaltsverzeichnis

Vorwort:	Seite: 3
Veranstaltungsräume:	
- Wintergarten	Seite: 4
- Jägerzimmer	Seite: 5
- Gastube	Seite: 6
- Café	Seite: 7
- Fest-/ Ballsaal	Seite: 8
- Weinstube	Seite: 9
Speisen & Getränke - Angebote	Seite: ab 10
Gästezimmer:	Seite: 19



Sehr verehrte Gäste,

Sie möchten Ihr Fest beim „Vilserwirt“ feiern.  
Ihre Veranstaltung soll eine tolle Feier werden.

Mit unseren Räumlichkeiten Wintergarten, Jägerstüberl, Gaststube,  
Café und dem großen Festsaal mit Bühne bieten wir den passenden  
Raum mit stilvollem Ambiente für jede Art von Feier.

Gerne übernehmen wir für Sie die Organisation Ihrer Veranstaltung, ob  
bei uns im Hause oder gecatert an Ihrer Wunsch-Lokation. Bei unserer  
individuellen und persönlichen Beratung stehen wir Ihnen mit Rat und  
Tat, und vielleicht auch mit ganz neuen Ideen zur Seite.

Für eine Terminvereinbarung für Ihre Beratung stehen wir Ihnen  
jederzeit sehr gerne zur Verfügung.

Auf Ihre Veranstaltung freuen wir uns

Herzliche Grüße

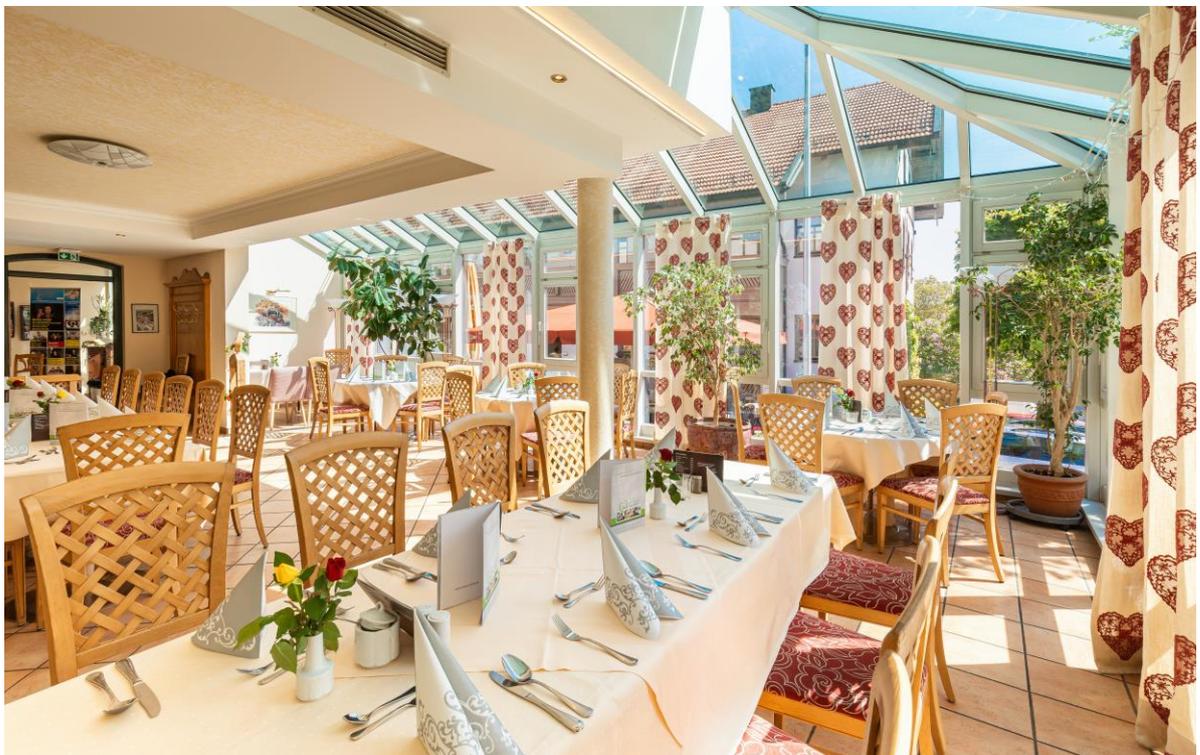
Georg und Thomas Obermaier  
& das Team vom Vilserwirt

## Wintergarten

Lichtdurchfluteter Wintergarten in hell-mediterranem Ambiente.

Bietet Platz für bis zu 45 Personen.

Bestuhlung: Tafeln in Kombination mit runden Tischen



## Jägerzimmer

Das urige Jägerzimmer im bayerischen Jagdstil bietet Platz für 26  
Personen

Bestuhlung: 3 Tafeln



## Gaststube

Die gemütliche Wirts-/ bzw. Gaststube ist im traditionell-bayrischen Ambiente gehalten und bietet Platz für 70 Personen

Bestuhlung: Einzeltische mit 4 bis 10 Personen  
Tafel bis 15 Personen



## Café

Das Café (ehemals Tanzcafé) ist ein modernes Restaurant mit einer kleinen Bar und einer großen Fensterfront für viel Tageslicht.

Es bietet Platz für bis zu 90 Personen

Bestuhlung (je nach Größe der Veranstaltung):  
Einzeltische, Tafeln oder U-Form



## Fest- / Ballsaal

Der Vilserwirt-Festsaal mit seiner Bühne bietet Ihnen Platz bis zu 300 Personen (Teilbar: 80/200 oder 300 Personen). Dank seiner großen Fensterfront und seiner einmaligen Holzdecke bietet er die perfekte Atmosphäre für Ihre Veranstaltungen.

Bestuhlung: Einzeltische, Tafeln oder U-Form



## Weinstube





# Speisenangebote

## Vorspeisen

### **Italienischer Vorspeiseteller**

Antipasti/ Mozzarella/ Honigmelone-Schinken/ Oliven/  
Weißbrot

### **Feldsalat in Joghurtsauerrahmdressing**

Paprikawürfeln / gebratenen Speckcroutons

### **Verschiedene Blattsalate**

Balsamikodressing/ gebackenen Garnelen/ Kartoffelmantel/  
Chillidip

### **Verschiedene Blattsalate**

Balsamikodressing/ gebratenen Waldpilzen/ Weißbrot

### **Marinierter Kalbstafelspitz**

bunte Blattsalate/ Kürbiskernöl/ Kirschtomaten/ Weißbrot

### **Gebratene Schafskäsetaschen im Speckmantel**

Feigen-Chillisoße/ bunten Salaten/ Weißbrot

### **Tafelspitzterrine mit Schnittlauchmeerrettichmousse**

Radischenvinegrette/ Blattsalaten/ Weißbrot

### **Gratinierter Ziegenkäse**

Honig/ Kartoffelpuffer/ Salatbukett/ Weißbrot

### **Räucherlachsfrischkäsetörtchen**

Dillsenfsoße/ Salatbukett/ Kartoffelpuffer



## **Suppen**

### **Niederbayerische Festtagssuppe**

verschiedene Einlagen

### **Griesnockerlsuppe**

Gemüsejulienne

### **Rinderkraftbrühe**

Kräutercrêpesröllchen

### **Niederbayrische Kartoffellauchcremesuppe**

Croûtons

### **Tomatencremesuppe**

Croûtons

### **Je nach Saison:**

### **Spargelcremesuppe**

Spargelstücke/ Sahne

### **Bärlauchcremesuppe**

### **Kürbisingwercremesuppe**

Kürbiskernöl/ Croûtons

### **Getrübete Steinpilzcremesuppe mit**

kleinen Pilzknödeln



## Hauptgerichte

### **„Erdäpfelbrat`l“**

Bratkartoffeln/ Semmelknödel/ Sauerkraut

### **Spanferkelbraten**

zweierlei Knödel/ Sauerkraut

### **Ochsenbraten**

Burgunderrahmsoße/ Serviettenknödel/ Blaukraut

### **Hirschbraten**

Wachholderrotweinssoße/ Butterspätzle/  
Speckrosenkohl

### **Geschmorter Wildschweinbraten**

Kräftige Rotweinssoße/ Schupfnudeln/  
Wirsingkarottengemüse

### **Gegrilltes Schweinefilet**

Frischkäsesoße/ Butterspätzle/  
buntes Gemüse

### **Schweinefiletspitzen**

Cognacrahmsoße/ Pilze/ Kräuterröstinchen/  
Karottenwirsinggemüse

### **Gebratenes Schweinefilet**

Sherryrahmsoße/ Kartoffelgratin/  
buntes Gemüse



**Gegrilltes Rinderlendensteak**

Pfeffersoße/ buntes Gemüse

Bratkartoffeln

**Gebratene Kalbsrückenmedaillons**

Sauce Bernaise/ buntes Gemüse/

Petersilienkartoffeln

**Maispoulardenbrust**

Tomatentagliolini/ mediterranes Gemüse

**Filetierte Entenbrust**

Orangensaft/ kleinen Kartoffelknödeln

Blaukraut

**Ganseressen**

(auch im Reindl serviert möglich, aber nur einheitlich)

Kartoffelknödel/ Blaukraut

**Triologie vom Wild**

(Medaillons von Reh & Wildschwein, Hirschgulasch)

Preiselbeersoße/ Kartoffelkroketten/ Spätzle

Blaukraut



## **Aus Fluß und Meer**

### **Taliatelle „Salmone“**

Rieslingsoße/ Lachswürfeln  
Zucchini Gemüse

### **Gebratenes ST. Petersfischfilet**

Lemonen-Dillsoße/ Reis  
Brokkoli-Röschen

### **Gebratenes Saiblingsfilet**

mediterranes Gemüse/ Kartoffelgnocchi

### **Pochiertes Lachsmedaillon**

Safransoße/ Tagliatelle/  
Zuckererbsen

### **Duett von Zander- und St. Petersfischfilet**

Karottenlauchgemüse/ Petersilienkartoffeln

### **Triologie von Zander, Lachs und Garnele**

Safransoße/ Wildreis/ Brokkoli



## **Vegetarisch**

### **Steinpilzravioli**

braune Butter/ Kirschtomaten/  
Rucola/ Parmesan

### **Spinat-Käseknödel**

Rahmschwammerl / Bergkäse

### **Vegetarierteller**

Gemüselasagne/ Kartoffelgratin/ buntes Gemüse

## **Leckeres für Ihre jungen Gäste**

### **Pumuckl Teller**

Paniertes Schnitzel/ Pommes Frites

### **Seeräuber**

Fischstäbchen/ Salzkartoffeln/ Sauce Remoulade

### **Knödel mit Bratensauce**

### **Spätzle mit Champignonsauce**

### **Country potatoes mit Sauerrahmsoße**



## **Dessert:**

### **Gebackene Apfelkücherl**

Vanilleeis/ Sahne

### **Kokos-panna-cotta**

frische Erdbeeren/ Vanilleeis

### **Kaiserschmarren**

Apfelmus/ Rumkirschen/ Vanilleeis

### **Creme brûlée**

frische Früchte/ Vanillemandeleis

### **Bunte Dessertvariation**

verschiedene Leckereien

Standard-Zimmer Gasthof (EZ ab EUR 55, DZ ab EUR 85)



Exklusives Zimmer Hotel (EZ ab EUR 75, DZ ab EUR 105)



Junior-/Hochzeitssuite Hotel ab EUR 125





Art der Veranstaltung:	
Datum:	Personenanzahl:
Uhrzeit: von                      bis	Raum:
Veranstalter:  Adresse:    Telefon:  E-Mail:	Ablauf (Empfang, Menü o. Buffet u. a.):
Getränke (Empfang, Wein, Spirituosen):	Dekoration (Servietten, Blumen u.a.)
Zimmer(Anzahl u. Kategorie, fix o. Option)	
Bezahlung:	Rechnungsadresse: