



Hochzeiten / Geburtstag

Schlossgaststätte Leutstetten

*Hans Sattlegger
Altostraße 11
82319 Starnberg
Tel. 08151 / 8156
Fax 08151 / 8146*

*E-Mail: info@schlossgaststaette-leutstetten.de
Homepage: www.schlossgaststaette-leutstetten.de*

Öffnungszeiten:

*Täglich ab 10 Uhr
(Februar, März, April und Oktober, November, Dezember,
Montag/Dienstag variabel Ruhetag)
(von Mai bis September kein Ruhetag)*

Räumlichkeiten:

Stüberl bis 35 Personen

Restaurant bis 60 Personen

Festsaal bis 180 Personen

*Die Menüvorschläge sind für Veranstaltungen ab 20 Personen,
über saisonale Speisen beraten wir Sie gerne.*

Für den Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir:

<i>Prosecco frizzante Spago, Colli Trevigiani</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€</i>	<i>20,00</i>
<i>Prosecco Spumante extra dry, Mionetto</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€</i>	<i>22,00</i>
<i>Champagner</i>	<i>0,75 l</i>	<i>auf Anfrage</i>	
<i>wahlweise gemischt mit</i>			
<i>Orangensaft</i>	<i>1,0 l</i>	<i>€</i>	<i>15,00</i>
<i>frischen Fruchtpürees</i>	<i>1,0 l</i>	<i>€</i>	<i>15,00</i>
<i>Hollersirup</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>15,00</i>
<i>Aperol</i>	<i>1,0 l</i>	<i>€</i>	<i>35,00</i>
<i>Lillet</i>	<i>1,0 l</i>	<i>€</i>	<i>35,00</i>
<i>Kleine Biere zum Empfang</i>			
<i>Helles Bier</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€</i>	<i>2,50</i>
<i>Weißbier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€</i>	<i>3,00</i>
<i>vom Fass</i>			
<i>Helles Bier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>4,00</i>
<i>„König Ludwig“ dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>4,00</i>
<i>in Flaschen</i>			
<i>„König Ludwig Weißbier“ hell, dunkel oder leicht</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€</i>	<i>4,00</i>
<i>San Pellegrino / Acqua Panna</i>	<i>1,0 l</i>	<i>€</i>	<i>6,00</i>

Kleine Häppchen zum Empfang

<i>Elsässer Flammkuchen</i>	<i>pro Person</i>	<i>€</i>	<i>3,50</i>
<i>Bayerische Canapees (Schnittlauch, Schmalz und Frischkäse)</i>	<i>pro Person</i>	<i>€</i>	<i>3,50</i>
<i>Französische Canapees (Schnittlauch, Frischkäse, Lachs, Krabbencocktail)</i>	<i>pro Person</i>	<i>€</i>	<i>4,50</i>
<i>Häppchenvariation und Flammkuchen</i>	<i>pro Person</i>	<i>€</i>	<i>5,00</i>

Unsere Menüvorschläge

Vorspeisen

Feldsalat mit Speck, Brotcroûtons und gehacktem Ei	€	8,50
Rucola mit marinierten Egerlingen, Tomaten und Parmesan	€	8,50
Gefüllter Reiberdatschi an Feldsalat und Preiselbeersahne	€	7,50
Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen, Knoblauchcroûtons und gebratenen Pilzen (mit oder ohne Speck)	€	8,50
	Reherl	€ 10,50
	Steinpilze	€ 12,50
Büffelmozzarella mit Tomaten und in Balsamico marinierte Erdbeeren	€	9,00
Mediterraner Salat mit gebratenen Auberginen, Zucchini und Babymozzarella	€	9,50
Gebratener Ziegenkäse auf Feldsalat mit Walnüssen und Birnen	€	11,00
Gebackene Garnelen auf pikantem Gurkensalat an Salatbouquet	€	11,50
Variation vom schottischen Räucherlachs mit Berner Rösti an kleinem Salatbouquet	€	10,50
Garnelencocktail an Salatbouquet mit Knoblauchbaguette	€	11,50
Geräuchertes Starnberger See Saiblingsfilet an kleinem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich und Reiberdatschi	€	12,80
Carpaccio vom bayerischen Weiderind an Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Trüffelcreme	€	11,50

Suppen

<i>Rinderconsommé mit hausgemachtem Griesnockerl</i>	€	5,50
<i>Rinderconsommé mit hausgemachtem Fleischstrudel</i>	€	6,50
<i>Traditionelle Hochzeitssuppe oder Festagssuppe</i>	€	6,50
<i>Kürbis-Creme-Suppe mit gerösteten Kernen und Kernöl</i>	€	6,50
<i>Tomaten-Creme-Suppe mit Nordseekrabben und Speck</i>	€	6,50
<i>Karotten-Ingwer-Suppe mit geräuchertem Saiblingsfilet</i>	€	6,50
<i>Kräuterschaumsuppe mit kleinem gebratenem Zanderfilet</i>	€	6,50
<i>Sellerieschaumsuppe mit gebratener Jacobsmuschel</i>	€	7,00
<i>Hummercremesuppe mit Garnelen und Gemüsejulienne</i>	€	7,50

Zwischengerichte

<i>Filet vom Wolfsbarsch auf Gemüse und Kokos-Curry-Gemüse Sauce</i>	€	12,50
<i>Gebratenes Saiblingsfilet auf Selleriepüree und Basilikumschaum</i>	€	12,50
<i>Seeteufel auf Fenchel-Tomatengemüse und Basilikum-Pesto</i>	€	12,50
<i>Gebratene Riesengarnelen auf Ratatouille</i>	€	12,50

Vegetarische Gerichte

<i>Spinat-Käse-Knödel mit Rahmsteinpilzen, brauner Butter und gehobeltem Parmesan</i>	€	14,80
<i>Ratatouille mit Schafskäse überbacken</i>	€	11,50
<i>Wokgemüse auf Basmatireis</i>	€	11,50
<i>Waldpilze in Rahm mit hausgemachtem Semmelknödel</i>	€	12,80

Hauptgerichte

<i>Spanferkel mit Krautsalat und geriebenen Kartoffelknödel</i>	€	12,50
<i>In Rotwein geschmorte Rinderschulter mit Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffelpüree</i>	€	16,50
<i>Eine halbe rösche Bauernente mit Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel</i>	€	18,90
<i>Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Sauce Provencial, buntem Marktgemüse und hausgemachten Tagliatelle</i>	€	18,00
<i>Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Basilikumschaum und Gnocci</i>	€	18,00
<i>Rosa gebratene Entenbrust in Entenjus mit Champagnerkraut und Berner Rösti</i>	€	18,50
<i>Anguslende in Thymianjus mit buntem Marktgemüse der Saison und Kartoffelgratin</i>	€	21,00
<i>Rosa gebratener Kalbsrücken mit Beilagen nach Wahl</i>	€	23,00
<i>Hirschkalbsrücken in Wacholderrahm mit Apfelblaukraut und hausgemachte Spätzle</i>	€	24,00
<i>Filet vom bayerischen Weiderind in Charlotten-Rotwein- Sauce mit Vichykarotten und gebackenen Kartoffeln</i>	€	26,00

Fisch

<i>Kross gebratenes Zanderfilet vom Grill mit buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln</i>	€	18,00
<i>Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Starnberger See auf Kräuterschaum und Selleriepüree oder auf Ratatouille und Petersilienkartoffeln</i>	€	19,00
<i>Branzinofilet auf Tomaten-Kapern-Butter mit gebackenen Kartoffeln</i>	€	21,80

Dessert

<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Sahne</i>	€	5,50
<i>Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne</i>	€	6,50
<i>Zweierlei Marillenknödel mit lauwarmen Zwetschgenröster</i>	€	6,50
<i>Variation vom Schokoladenmousse auf Beerenspiegel mit Fruchtsalat</i>	€	6,50
<i>Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schokosauce, frischen Früchten und Sahne</i>	€	6,50
<i>Vanilleeis mit steirischem Kernöl und süßgerösteten Kürbiskernen an lauwarmen Zwetschgenröster</i>	€	6,50
<i>Topfencreme mit Sylter Rote Grütze</i>	€	6,50
<i>Geeister Marillenknödel auf Mascarpone -Creme mit marinierten Erdbeeren</i>	€	6,50
<i>Geeister Kaiserschmarrn mit frischen Beeren und Honig</i>	€	6,50
<i>Dessertteller Hausgemachte Apfelkücherl und Vanilleeis mit steirischen Kernöl, süßgerösteten Kürbiskernen und lauwarmen Zwetschgenröster</i>	€	7,50
<i>Dessertbuffet</i>	<i>pro Person</i>	€ 9,50

Um Mitternacht empfehlen wir

<i>Feurige Goulaschsuppe</i>	<i>pro Person</i>	€ 5,00
<i>Pikantes Kartoffelgoulasch mit Krustenbrot</i>	<i>pro Person</i>	€ 6,50
<i>2 Stück Weißwürste mit Brez'n</i>	<i>pro Person</i>	€ 6,50
<i>Große Käseplatte mit frischen Früchten garniert.</i>	<i>ca.</i>	€ 250,00

Menü 1

Rinderconsommé mit hausgemachtem Fleischstrudel

*Spanferkel mit Kraut Salat
und geriebenem Kartoffelknödel*

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne

*Preis pro Person
Euro 23,50*

Menü 2

*Rucola mit marinierten Egerlingen,
Tomaten und Parmesan*

*Kräuterschaumsuppe
mit kleinem Starnberger See Zanderfilet*

*Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Sauce Provencial, buntem Marktgemüse
und hausgemachten Tagliatelle*

*Zweierlei Marillenknödel
mit lauwarmen Zwetschgenröster*

*Preis pro Person
Euro 37,50*

Menü 3

*Feldsalat mit Speck,
Brotcroûtons und gehacktem Ei*

Rinderconsommé mit hausgemachtem Fleischstrudel

*Eine halbe Bauernente mit Apfelblaukraut
und geriebenem Kartoffelknödel*

Topfencreme mit Sylter Rote Grütze

*Preis pro Person
Euro 39,40*

Menü 4

*Mediterraner Salat mit gebratenen Auberginen
Zucchini und Babymozzarella*

*Karotten - Ingwer - Suppe
(mit Einlage)*

*Rosa gebratene Entenbrust in Entenjus
mit Champagnerkraut und Berner Röstli*

*Vanilleeis mit steirischem Kernöl
und süßgerösteten Kürbiskernen
an lauwarmen Zwetschgenröster*

*Preis pro Person
Euro 41,50*

Unsere Weinempfehlung

Flaschenweine weiß 0,75 l

Italien

<i>Gavi di Gavi Sant' Evasio / Piemont Trocken, wenig Säure, fruchtig</i>	<i>12,5°</i>	<i>€</i>	<i>21,00</i>
<i>Lugana „S. Cristina“ Zenato / Lombardien Trocken, schöner frischer Duft und fruchtige Fülle</i>	<i>13°</i>	<i>€</i>	<i>25,00</i>
<i>Lugana Cà dei Frati / Gardasee Trocken, weich, sehr ausgewogen im Geschmack</i>	<i>13°</i>	<i>€</i>	<i>28,00</i>

Österreich

<i>Grüner Veltliner „Pfarrweingarten“ Schmid / Kremstal Die Nase erinnert an ein sonnenüberflutetes Getreidefeld, Heublumen, Kornähren, erst am Gaumen gesellen sich auch Töne wie Zitrus, Pfeffer, Anis hinzu, trocken</i>	<i>12,5°</i>	<i>€</i>	<i>21,00</i>
<i>Chardonnay Markowitsch / Niederösterreich Intensiver Duft nach tropischen Früchten und Zimt, sehr frisch und kompakt am Gaumen mit sehr aromatischem Abgang</i>	<i>12,7°</i>	<i>€</i>	<i>25,00</i>
<i>Weißburgunder „Steirische Klassik“ Erich - Walter Polz / Südsteiermark Trocken, sehr ausgewogen und harmonisch, tief-exotischer Duft</i>	<i>12°</i>	<i>€</i>	<i>25,00</i>
<i>Grüner Veltliner „Alte Reben“ Markowitsch / Niederösterreich Im Duft sehr würzig und kompakt, große Reife versprühend</i>	<i>13,5°</i>	<i>€</i>	<i>28,00</i>
<i>Sauvignon blanc „Steirische Klassik“ Tement / Südsteiermark Trocken, fruchtwürziges, sehr packendes Bukett, mit rassigem Abgang</i>	<i>12°</i>	<i>€</i>	<i>35,00</i>

Deutschland

<i>Riesling „Hillside“ Gehring / Pfalz Klassische Niersteiner Steillage</i>	12°	€	24,00
<i>Grauer Burgunder Gehring / Pfalz Klassische Lage Steilhang</i>	12°	€	25,00

Flaschenweine rot 0,75 l

Italien

<i>Montepulciano d' Abruzzo Scialletti / Abruzzo Trocken, leicht, wenig Säure</i>	12,5°	€	23,00
<i>Barbera d' Asti Sant' Evasio / Piemont Trocken, wenig Säure, weiche Frucht</i>	14°	€	23,00
<i>Chianti Classico Banfi / Toskana Trocken, reintonig, wenig Tannin</i>	12°	€	25,00

<i>Primitivo di Manduria Conte di Campiano Puglia Trocken, besticht durch seine fruchtige Note</i>	14,5°	€	28,00
<i>Negresco Provenza / Lombardei Trocken, kräftig, sehr ausgewogene Frucht</i>	13,5°	€	28,00
<i>Rosso di Montalcino Frescobaldi / Toskana Trocken, vollmundig, sehr wenig Säure</i>	13,5°	€	35,00
<i>Ripassa Superiore 80% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Molinara, 5% Sangiovese Zenato / Venezien Trocken, sehr kräftig und füllig, austariertes Verhältnis von Tanninen, Säure und Extrakten</i>	13,5°	€	35,00

Österreich

<i>Zweigelt „Steirische Klassik“ Erich - Walter Polz / Südsteiermark Trocken, kräftiges Granatrot, zarter Vanilleduft</i>	12,5°	€	25,00
---	-------	---	-------

<i>Carnuntum Cuvée</i> 80% Zweigelt, 20% Pinot Noir Markowitsch / Niederösterreich Trocken, weich und elegant am Gaumen	13,4°	€	27,00
<i>Pannobile Cuvée</i> 40% Zweigelt, 40% Blaufränkisch, 20% St. Laurent Judith Beck / Neusiedlersee / Burgenland Trocken, sehr kompakt und saftig, süße Tannine, lebendiger Stil, gute Länge, idealer Begleiter zu dunklem Fleisch	13°	€	40,00
<i>Cuvée Hill 1</i> 25% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 25% Merlot, 25% Zweigelt Hillinger / Burgenland Trocken, bombastisch fruchtig, sehr kraftvoll	14°	€	65,00

Flaschenweine rosè 0,75 l

Italien

<i>Rosa dei Fratelli</i> Cà dei Fratelli / Lombardie Trocken, fruchtig	12,5°	€	30,00
--	-------	---	-------

Österreich

<i>Rosé Cuvée</i> 75 % Blaufränkisch, 25 % Cabernet Markowitsch Niederösterreich Trocken, leicht im Abgang, frisch und harmonisch	12,3 *	€	25,00
---	--------	---	-------

Alkoholfreie Getränke

<i>San Pellegrino</i>	<i>1,0 l</i>	€	<i>6,00</i>
<i>San Pellegrino - Acqua Panna</i>	<i>1,0 l</i>	€	<i>6,00</i>
<i>Coca Cola / Fanta</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>3,00</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,00</i>
<i>Orangensaft / Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	€	<i>2,50</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,00</i>
<i>Johannisbeerschorle oder andere Saftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,00</i>

Königlich Bayerische Brauerei im Schloss zu Kaltenberg

vom Fass

<i>Helles Bier</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,00</i>
<i>„König Ludwig“ dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,00</i>

in Flaschen

<i>„König Ludwig Weißbier“ hell, dunkel oder leicht</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,00</i>
<i>Warsteiner alkoholfreies Bier</i>	<i>0,5 l</i>	€	<i>4,00</i>
<i>Warsteiner Pils</i>	<i>0,33 l</i>	€	<i>4,00</i>

<i>Marille / Williams / Obstler</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>4,50</i>
<i>Averna / Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	€	<i>5,00</i>

<i>Auswahl Lantenhämmer (Haselnuss, Williams Birne, Mirabelle, Waldhimbeere)</i>	<i>2 cl</i>	€	<i>5,50</i>
--	-------------	---	-------------

<i>Espresso</i>		€	<i>2,50</i>
<i>Haferl Tee</i>		€	<i>3,00</i>
<i>Haferl Kaffee</i>		€	<i>3,50</i>
<i>Haferl Cappuccino</i>		€	<i>3,70</i>
<i>Caffe Latte</i>		€	<i>3,90</i>
<i>Heiße Schoko</i>		€	<i>3,60</i>

Die individuelle Gestaltung Ihrer Feierlichkeit

Für jede Feierlichkeit finden Sie bei uns den richtigen Rahmen, der auch den verwöhntesten Ansprüchen gerecht wird und garantiert, dass dieser Tag oder Abend in unvergesslicher Erinnerung bleibt.

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Floristin für die Gestaltung des Tischschmucks, bzw. übernehmen wir dies auch bei kleineren Feierlichkeiten selbst (Blumenschmuck pro Tisch ca. Euro 25,00 bis 35,00). Bei schönem Wetter arrangieren wir den Empfang im Theaterhof.

Gerne sind wir auch behilflich bei von Ihnen gewünschter Musik, bei Taxi und Bustransfer.

*Bei Kuchenbuffets (von Ihnen selbst gebackene Kuchen) verlangen wir ein **Tellergeld von Euro 1,50** der Kuchen wird dann von uns serviert.*

*Die Tischordnung können Sie je nach Anlass mit runden oder eckigen Tischen gestalten. Für die Tischwäsche Kerzen und Kerzeleuchter, Windlichter erlauben wir uns einen Preis in **Höhe von Euro 300,00** für die Veranstaltung in unserem Festsaal zu berechnen. Bei kleineren Veranstaltungen im Lokal beträgt der **Preis Euro 1,50 pro Person**.*

*Gerne dekorieren wir für Sie unseren Theatersaal auch mit beigefarbenen **Stuhl-Hussen**, pro Stuhl **zusätzlich Euro 3,50**. Unsere Tischwäsche und Stoffservietten sind in weiß.*

Allgemeine Informationen und Geschäftsbedingungen

Für Veranstaltungen in unserem Festsaal stellen wir uns eine Mindestzahl von 60 Gästen vor bis ca. 180 Gäste möglich!

Bitte teilen Sie uns spätestens drei Tage vor Veranstaltungsbeginn die genaue verbindliche Personenzahl mit. Diese von Ihnen genannte Personenzahl dient der Mindestberechnung.

Für die Reservierung des Theaters erlauben wir uns eine Anzahlung in Höhe von Euro 500,00 in Rechnung zu stellen. Dieser Betrag wird mit der Schlussrechnung am Ende der Veranstaltung verrechnet. Wir weisen Sie daraufhin, dass der Betrag bei Stornierung der Veranstaltung von weniger als 8 Wochen nicht mehr zurückerstattet werden kann.

Die Schlussrechnung liegt am darauffolgenden Tag (auch Sonntag) zur Zahlung in bar oder per Überweisung bereit.

Bitte beachten Sie, dass unsere Preisangaben freibleibend sind.

Stand: 02.2020