



## FEIERN WIE DAMALS – MODERN INTERPRETIERT

TRADITION UND MODERNE, ZWEI WERTE DIE UNS SEIT ÜBER 150 JAHREN BEGLEITEN.  
FEIERN SIE MIT UNS IN UNSEREM LANDGASTHOF UND HOTEL LINDE  
IM BAYERISCHEN-SCHWÄBISCHEN STIL:

WIR SIND EINER DER FÜHRENDEN UND BELIEBTESTEN  
SPEISE- UND BEHERBERGUNGSBETRIEBE IN DER REGION.

UNSERE LINDE VERFÜGT ÜBER GESCHMACKVOLL GESTALTETE RÄUMLICHKEITEN  
FÜR JEGLICHE ART VON FEIERN UND VERANSTALTUNGEN.  
EIN WUNDERSCHÖNER, SCHATTIGER BIERGARTEN SOWIE EINE GEMÜTLICH-URIGE ALPEN-  
BOWLINGBAHN IM UNTERGESCHOSS RUNDEN UNSER UMFANGREICHES ANGEBOT AB.



linde.erleben  
ankommen.wohl fühlen.daheim sein

Landgasthof Hotel Linde  
Hauptstraße 2  
89312 Günzburg / Deffingen

Tel. 08221 3 67 40 – 00  
[www.linde-gasthof.de](http://www.linde-gasthof.de)  
[event@linde-gasthof.de](mailto:event@linde-gasthof.de)

DA  
HE  
IM



LIEBE GÄSTE,

GANZ UNTER DEM MOTTO „LINDE.ERLEBEN – ANKOMMEN.WOHLFÜHLEN.DAHEIM SEIN“  
NEHMEN WIR SIE AUF DEN KOMMENDEN SEITEN MIT DURCH UNSER ANGEBOT  
UND GEBEN IHNEN HIER ANREGUNGEN FÜR EINE GELUNGENE FEIER.

### FEIERN WIE DAMALS – MODERN INTERPRETIERT

WAS UNS WICHTIG IST?  
QUALITÄT, SERVICE, VERLÄSSLICHKEIT UND REGIONALITÄT.

DAFÜR STEHEN WIR MIT UNSEREM GESAMTEN TEAM.  
UNSERE TRADITIONELLE UND BODENSTÄNDIGE KÜCHE IST GEHOBEN UND REGIONAL.

UNSERE ROHSTOFFE BEZIEHEN WIR ZUM GRÖßTEN TEIL VON REGIONALEN ANBIETERN.  
SIE WERDEN FRISCH VERARBEITET UND IHNEN IN DEN VERSCHIEDENSTEN  
KREATIONEN STILVOLL SERVIERT.

SIE KÖNNEN BEI UNS EINE PAUSCHALE BUCHEN  
ODER DIE LEISTUNGEN EINZELN UND NACH VERBRAUCH BUCHEN.

UNSERE MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN  
SIND BEWÄHRTE FAVORITEN VIELER ZUFRIEDENER GÄSTE AUS ZAHLREICHEN  
VERGANGENEN VERANSTALTUNGEN. IHRE EIGENEN IDEEN BEZIEHEN WIR ABER  
SEHR GERNE NACH ABSPRACHE UND UNSEREN MÖGLICHKEITEN MIT EIN.

SIE UND IHRE FEIER STEHEN BEI UNS IM MITTELPUNKT,  
DURCH EINE INDIVIDUELLE PERSÖNLICHE BERATUNG, WERDEN WIR AUCH IHR FEST ZU EINEM  
UNVERGESSLICHEN HÖHEPUNKT MACHEN.

UNSERE DIREKTEN ANSPRECHPARTNER FÜR IHRE VERANSTALTUNG ERREICHEN SIE UNTER DER  
TELEFONNUMMER 08221 / 36740-15

TERMINE VOR ORT NACH VEREINBARUNG  
ZUR BESICHTIGUNG (MONTAG-FREITAG NACH RAUMVERFÜGBARKEIT)  
UND ZUR MENÜABSPRACHE (MONTAG UND DIENSTAG 10:00 – 17:30 UHR)

BEI EINEM SOLCHEN GESPRÄCH KÖNNEN DANN AUCH ALL DIE ANDEREN PUNKTE,  
DIE FÜR SIE UND FÜR EIN GELUNGENES FEST VON BEDEUTUNG SIND, BESPROCHEN WERDEN.

WIR FREUEN UNS AUF EIN PERSÖNLICHES KENNENLERNEN!

IHR TEAM VOM  
LANDGASTHOF HOTEL LINDE

DA  
HE  
IM



VON SCHLICHT & MODERN BIS RUSTIKAL & URIG.  
FÜR EIN CANDLE-LIGHT-DINNER ZU ZWEIT ODER EINE HOCHZEITSFEIER MIT 120 PERSONEN:

**WIR BIETEN FÜR JEDEN RAHMEN DIE PASSENDE RÄUMLICHKEIT**

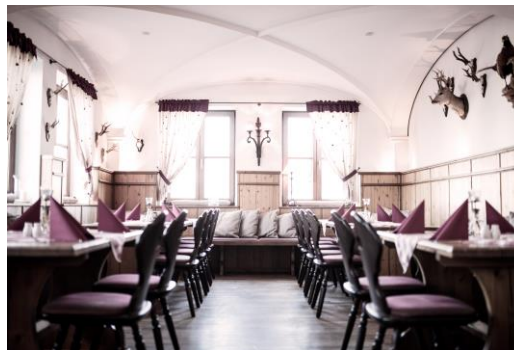
**FEIERN SIE IM TRADITIONELLEN LANDGASTHOF**

VERANSTALTUNGSRÄUME IM 1. OBERGESCHOSS  
IM FESTLICHEN RAHMEN VON 40 BIS 120 PERSONEN

RESTAURANT  
IM FESTLICHEN RAHMEN BIS 80 PERSONEN

JAGDSTUBE  
TRADITION UND MODERNE GASTLICHKEIT VERBINDEN SICH, BIS 30 PERSONEN

EMPORE  
IM FESTLICHEN RAHMEN BIS 20 PERSONEN



**ODER IN UNSEREM MODERN GESTALTETEM HOTEL**

VERANSTALTUNGSRÄUME IM ERDGESCHOSS  
IM FESTLICHEN RAHMEN VON 10 BIS 80 PERSONEN





## WISSENSWERTES UND WICHTIGES

### EIN HERZLICHES WILLKOMMEN

BEGRÜßEN SIE IHRE GÄSTE ZU BEGINN DER FEIERLICHKEIT MIT EINEM FEINEN GLÄSCHEN. BEI SONNENSCHEN UND WARMER WITTERUNG GERN IN UNSEREM AUßENBEREICH, Z. B. IM BIERGARTEN ODER AUF DER TERRASSE UNSERES HOTELS. WIR EMPFEHLEN IHNEN GERN UNSEREN HAUS-SEKT/ PROSECCO ODER UNSERE MINI-WEIZEN. KLASSISCHES PREISBEISPIEL:

SEKT PLUS ZWEIERLEI SÄFTE (ORANGENSAFT UND JOHANNISBEERSAFT) 4,60 PRO GLAS  
MINI-WEIZEN 3,10 PRO GLAS

### DIE FESTLICHE KAFFEETAFEL

KAFFEE SERVIEREN WIR IHNEN GERNE IN KANNEN: 19,50 PRO KANNE  
FÜR MITGEBRACHTEN KUCHEN BERECHNEN WIR IHNEN ALS SERVICEPAUSCHALE:  
3,00 PRO PERSON

DIE ANLIEFERUNG VON SELBSTGEBACKENEM KUCHEN SOLLTE, WENN MÖGLICH, AM VORTAG DER VERANSTALTUNG ERFOLGEN. ANSONSTEN BIS 11:00 UHR AM VERANSTALTUNGSTAG.

### DIE FESTLICHE KAFFEETAFEL UNTER FREIEM HIMMEL

BEI SCHÖNEM WETTER DECKEN WIR GERN UNSEREN BIERGARTEN ODER UNSERE GARTENTERRASSE FÜR SIE UND IHRE GÄSTE EIN. ALS AUFWANDSPAUSCHALE BERECHNEN WIR IHNEN HIERFÜR:  
3,00 PRO PERSON

### TISCHLEIN DECK DICH

FÜR IHRE FEIER DECKEN WIR UNSERE TISCHE FÜR SIE MIT TISCHDECKEN IN HELLEM CRÉME EIN. WEITERE DEKORATION ÜBERLASSEN WIR GERN IHNEN UND IHREN VORSTELLUNGEN. AUF WUNSCH BEAUFTRAGEN WIR GERN EINEN FLORISTEN, DER DIE BLUMENDEKORATION ÜBERNIMMT. DIE BERECHNUNG ERFOLGT NACH AUFWAND.

### SERVIETTEN

HOCHWERTIGE PAPIERSERVIETTEN GEHÖREN BEI UNS ZUM SERVICE UND SIND IM PREIS ENTHALTEN. AUF WUNSCH DECKEN WIR AUCH GERNE MIT UNSEREN FARBLICH PASSENDEN STOFFSERVIETTEN EIN. GERNE ZEIGEN WIR IHNEN HIER VERSCHIEDENE FALTFORMEN. FÜR DIE STOFFSERVIETTEN BERECHNEN WIR 2,50 PRO STÜCK

### KULINARIK SCHWARZ AUF WEIß

SIE MÖCHTEN DIE GESTALTUNG NICHT SELBST ÜBERNEHMEN?  
GERNE SCHREIBEN WIR IHNEN IHRE INDIVIDUELLEN MENÜKARTEN IN DIN A5: 2,50 PRO STÜCK

## LINDE.VERHEIRATET – FREIE TRAUUNG

SIE PLANEN EINE FREIE TRAUUNG?

GERNE ERMÖGLICHEN WIR IHNEN DIESE AUCH UNTER FREIEM HIMMEL. JE NACH GEBUCHTER RÄUMLICHKEIT AUF UNSERER HOTELTERRASSE ODER IN UNSEREM WUNDERSCHÖNEN BIERGARTEN. BEI UNGEEIGNETEM WETTER KANN EINE FREIE TRAUUNG IM FESTLICH EINGEDECKTEN RAUM DURCHGEFÜHRT WERDEN. WIR BESTUHLN FÜR SIE FESTLICH IN CRÉME-WEIß: **9,00 PRO PERSON**

## HIER SPIELT DIE MUSIK

WENN SIE IHRE VERANSTALTUNG MIT MUSIK UNTERSTREICHEN WOLLEN, KÖNNEN SIE JEDERZEIT EINE MUSIKGRUPPE, ALLEINUNTERHALTER, ZAUBERER ETC. ENGAGIEREN. DIES ERFOLGT IN EIGENREGIE UND WIRD NICHT VON UNS ÜBERNOMMEN

## NACHTSCHWÄRMER-INFO

BEI UNS KÖNNEN SIE BIS IN DIE FRÜHEN MORGENSTUNDEN FEIERN, AB 00:00 UHR BERECHNEN WIR EINEN NACHTZUSCHLAG VON **250,00 PRO ANGEFANGENE STUNDE**. EINE GEBUCHTE PAUSCHALE ENDET ZU DIESER ZEIT EBENFALLS UND DIE BERECHNUNG ERFOLGT NACH TATSÄCHLICHEM VERBRAUCH.

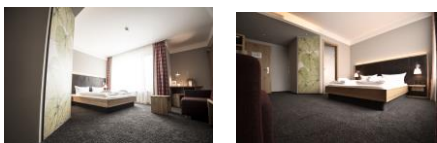
**DANKE**, DASS SIE AB 23:00 UHR AUS RÜCKSICHTNAHME AUF ANDERE (SCHLAFENDE) HAUSGÄSTE, FENSTER UND TÜREN GESCHLOSSEN HALTEN UND DIE LAUTSTÄRKE DER VERSTÄRKERANLAGEN VON BANDS ODER DJ'S DEMENTSPRECHEND ANPASSEN!

## HIMMLISCH SCHLAFEN UND TRÄUMEN

JEDE FEIER HAT EINMAL EIN ENDE...

SIE MÖCHTEN NACHTS NICHT MEHR NACH HAUSE FAHREN? UNSER HAUS VERFÜGT ÜBER 26 HOTELZIMMER IM 4\* SUPERIOR STANDARD. KOMMEN SIE ZUR RUHE UND LASSEN SIE SICH MIT IHREN GÄSTEN AM NÄCHSTEN MORGEN MIT EINEM REICHHALTIGEN FRÜHSTÜCKSBUFFET VERWÖHNEN...

CHECK IN AB 15:00 UHR / CHECK OUT BIS 11:00 UHR



## ...NOCH MEHR RÄUME?

WENN SIE EIN TAGESZIMMER BRAUCHEN Z. B. FÜR STILLENDE MÜTTER, ZUM UMZIEHEN ODER SONSTIGES STELLEN WIR IHNEN DIES GERNE ZUR VERFÜGUNG. PREIS AUF ANFRAGE.





## PREISE

ALLE PREISE GÜLTIG AB APRIL 2022 FÜR HOCHZEITEN 2022 UND 2023.

ALLE VORHERGEHENDEN ANGEBOTE UND AUFLISTUNGEN VERLIEREN MIT DIESER AUSGABE IHRE GÜLTIGKEIT.

## KEINE NACHWUCHSSORGEN

KINDER BIS EINSCHLIEßLICH 3 JAHRE SIND FREI. DANACH STAFFELN SICH UNSERE PREISE NACH ALTER DER KINDER IN FOLGENDER UNTERTEILUNG: 4 – 6 JAHRE, 7 – 11 JAHRE, AB 12 JAHREN ZÄHLEN DIE KINDER ALS ERWACHSENE. KINDER UNTER 12 JAHREN DÜRFEN GERNE AUCH NACH UNSERER KINDERKARTE AUSWÄHLEN.

## NEHMEN UND GEBEN – HERZLICHEN DANK

FALLS ES KEINE ANDERE VEREINBARUNG GIBT, ERFOLGT DIE BEZAHLUNG AM ENDE IHRER VERANSTALTUNG, MIT KREDITKARTE, EC-KARTE ODER IN BAR.

FÜR VERANSTALTUNGEN AB 50 PERSONEN BERECHNEN WIR IM VORAUS 30,00 € PRO PERSON ALS ANZAHLUNG. HIERFÜR ERHALTEN SIE EINE SEPARATE RECHNUNG IM ANSCHLUSS AN DIE VERANSTALTUNG.

## SEHR WICHTIG FÜR UNSERE PLANUNG

BITTE GEBEN SIE 3 TAGE VOR VERANSTALTUNG DIE EXAKTE PERSONENZAHLE AN, DA NACH DIESER ANGABE AUSGESTATTET UND ABGERECHNET WIRD.

## ZUM SPORTLICHEN ZEITVERTREIB

UNSERE BOWLINGBAHN IM ALPENLÄNDISCHEN STIL KÖNNEN SIE EBENFALLS ZU IHRER VERANSTALTUNG DAZU BUCHEN (AKTUELLE PREISE AUF ANFRAGE).

## FEUERWERK

EIN FEUERWERK MUSS VOM LANDRATSAMT GÜNZBURG GENEHMIGT WERDEN. FÜR DIE GENEHMIGUNG IST DER JEWEILIGE VERANSTALTER SELBST ZUSTÄNDIG. DAS FEUERWERK IST NUR AUF DEN, VOM LANDGASTHOF HOTEL LINDE ZUGEWIESENEN, FLÄCHEN ERLAUBT.

FEUERWERKSKÖRPER ODER NEBELMASCHINEN INNERHALB DES GEBÄUDES SIND AUS BRANDSCHUTZGRÜNDEN NICHT ERLAUBT!

## AUFGEPASST!

DIESE MAPPE IST GÜLTIG AB APRIL 2022, ÄLTERE VERSIONEN VERLIEREN MIT DIESER AUSGABE IHRE GÜLTIGKEIT AUF ANGEBOOT UND PREISE.



## HOCHZEITS-VERWÖHN-ANGEBOT „CLASSIC WEDDING“

- **STEHEMPfang** – MIT SEKT/PROSECCO, ZWEIERLEI SÄFTEN UND MINIWEIZEN
- **FESTLICHE KAFFEETAFEL** – MIT KAFFEE, TEE UND KUCHEN 2 STÜCK PRO PERSON

KUCHEN NACH EIGENER WAHL DIREKT VON DER „SPEZIALITÄTEN-BÄCKEREI HURLER“ IN LEINHEIM

- **FEINES HOCHZEITSESSEN** IN KOMBINIRTER 4 GANG - FORM

SIE SEHEN DAS GRUNDMENÜ AUF DER NÄCHSTEN SEITE.

GERNE KÖNNEN KOMPONENTEN NACH ABSPRACHE AUSGETAUSCHT DER VERÄNDERT WERDEN.

DAS KANN, JE NACH AUSWAHL, ZU PREISVERÄNDERUNGEN FÜHREN.

- **ALLE GETRÄNKE** - MINERALWASSER, SOFTGETRÄNKE, BIERE, 1 ROTWEIN UND 1 WEIßWEIN
  - „VERDAUUNGS-SCHNÄPSLE“ - EINE RUNDE NACH DEM ESSEN FÜR ALLE GÄSTE
- **MITTERNACHTSSNACK** - Z.B. KÄSEVIELFALT VOM BRETT, SCHINKEN-SALAMIVARIATIONEN, GULASCHSUPPE USW., DAZU VERSCHIEDENE BROT- UND BRÖTCHENSORTEN
- **KOMPLETTES TISCHAMBIENTE** – TISCHDECKEN, GLÄSER, STOFFSERVIETTEN, KERZEN UND MENÜKARTEN

**PREIS PRO PERSON 115,-**

KINDER BIS 3 JAHRE FREI / 4 – 6 JAHRE 40,- / 7 – 11 JAHRE 60,-

WAS IST NICHT ENTHALTEN?

GETRÄNKE AUßERHALB DER PAUSCHALE (SPIRITUOSEN, HUGO, APEROL, LILLET),  
STUHLHUSSEN, BRAUTVERZUG, NACHTZUSCHLAG AB 00:00 UHR, KAFFEE UND KUCHEN IM FREIEN, FREIE TRAUUNG



## MENÜ ZUR HOCHZEIT

VON \_\_\_\_\_ UND \_\_\_\_\_

### **VORWEG**

#### **BAYERISCH-SCHWÄBISCHE HOCHZEITSSUPPE**

MAULTÄSCHLE | FLÄDLE | KALBSBRÄT-KLÖBCHEN | 2-ERLEI GRIEBNOCKEN

\*\*\*

### **DAZWISCHEN**

#### **BUNT GEMISCHTE BLATTSALATE IN BALSAMICODRESSING**

GURKE | KIRSCHTOMATE | KAROTTEN  
KRÄUTERCROUTONS | RÄUCHERLACHS-CIABATTA

\*\*\*

### **HAUPTSÄCHLICH**

VOM BUFFET

**ZWIEBELROSTBRÄTLE** VOM ALLGÄUER FÄRSEN RIND

**SCHWEINEFILET-MEDAILLONS** IN FEINER WALDPILZRAHM SOÛSE

**PUTENBRUST** IN KNUSPRIGER MANDELHÜLLE

**VEGETARISCHE STEINPILZ-RICOTTA-MAULTASCHEN** IN SPINATRAHM SOÛSE MIT PARMESANKÄSE

**NORWEGISCHES LACHSFILET** IN WÜRZBUTTER GEBRATEN

#### **DAZU REICHEN WIR**

SPÄTZLE | SERVIETTENKNÖDEL | KARTOFFEL-GRATIN  
ROSMARINKARTOFFELN | GEMÜSE

\*\*\*

### **DANACH**

VOM BUFFET

MOUSSE AU CHOCOLAT

BUTTERMILCH-LIMETTENMOUSSE

EISVARIATIONEN

GEBACKENE APFELKÜCHLE MIT VANILLESOÛSE

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

\*\*\*

### **ZU SPÄTERER STUNDE**

KÄSEVIELFALT VOM BRETT

VARIATIONEN VON SCHINKEN UND SALAMI

DAZU VERSCHIEDENE BROT- UND BRÖTCHENSORTEN





## HOCHZEITS-VERWÖHN-ANGEBOT „FIRE AND ICE“

GRILL&CHILL AUF UNSERER HOTELTERRASSE  
BUCHBAR FÜR 40-80 PERSONEN

- **STEHEMPfang** – MIT SEKT/PROSECCO, ZWEIERLEI SÄFTEN UND MINIWEIZEN
- **FESTLICHE KAFFEETAFEL** – MIT KAFFEE, TEE UND KUCHEN 2 STÜCK PRO PERSON  
KUCHEN NACH EIGENER WAHL DIREKT VON DER „SPEZIALITÄTEN-BÄCKEREI HURLER“ IN LEINHEIM
  - **FEINES HOCHZEITSESSEN** HIER KOMMT ALLES ANDERS  
SIE SEHEN DAS GRUNDMENÜ AUF DER NÄCHSTEN SEITE.  
GERNE KÖNNEN KOMPONENTEN NACH ABSPRACHE AUSGETAUSCHT DER VERÄNDERT WERDEN.  
DAS KANN, JE NACH AUSWAHL, ZU PREISVERÄNDERUNGEN FÜHREN.
- **ALLE GETRÄNKE** - MINERALWASSER, SOFTGETRÄNKE, BIERE, 1 ROTWEIN UND 1 WEIßWEIN
  - „VERDAUUNGS-SCHNÄPSLE“ - EINE RUNDE NACH DEM ESSEN FÜR ALLE GÄSTE
- **MITTERNACHTSSNACK** - Z.B. KÄSEVIELFALT VOM BRETT, ZWEIERLEI WURSTSALAT IM GLÄSCHEN  
DAZU VERSCHIEDENE BROT- UND BRÖTCHENSORTEN
- **KOMPLETTES TISCHAMBIENTE** – TISCHDECKEN, GLÄSER, STOFFSERVIETTEN, KERZEN  
UND MENÜKARTEN

**PREIS PRO PERSON 125,-**

KINDER BIS 3 JAHRE FREI / 4 – 6 JAHRE 40,- / 7 – 11 JAHRE 60,-

WAS IST NICHT ENTHALTEN?

GETRÄNKE AUßERHALB DER PAUSCHALE (SPIRITUOSEN, HUGO, APEROL, LILLET),  
STUHLHUSSEN, BRAUTVERZUG, NACHTZUSCHLAG AB 00:00 UHR, KAFFEE UND KUCHEN IM FREIEN, FREIE TRAUUNG

BITTE BEACHTEN SIE, DASS „FIRE & ICE“ NUR IN VERBINDUNG MIT DEM VERANSTALTUNGSRAUM „DONAU“ GEBUCHT WERDEN  
KANN, DA DIESES AUF DER GARTENTERRASSE AUFGEBAUT WIRD.

BEI SCHLECHTEM WETTER (HIERÜBER ENTSCHIEDET DIE LINDE) BEREITEN WIR IHNEN IHRE AUSWAHL  
IN REINER BUFFETFORM IM INNENBEREICH VOR / KEIN LIVEGRILLEN.

DA  
HE  
IM



## FIRE & ICE ZUR HOCHZEIT

VON \_\_\_\_\_ UND \_\_\_\_\_

### **MEDITERRANE ANTIPASTI-VARIATIONEN**

PARMASCHINKEN | MELONE | EINGELEGTE OLIVEN | CAPRESE DI BUFALA  
TOMATEN-FRISCHKÄSE | MARINIERTES GRILLGEMÜSE | LUFTGETROCKNETE SALAMI  
EINGELEGTER SCHAFSKÄSE | CIABATTA

### **FRISCH VOM GRILL & AUS DEM OFEN**

**DRY AGED RIBEYE** MARINIERT

**TOMAHAWK STEAK** VOM DUROC-SCHWEIN

**LAMMHÜFTE** AUS DEM KRÄUTER-KNOBLAUCH-ÖL

**SPARERIBS** SWEET AND SPICY GLASIERT

**KALBSHAXE** IM GANZEN LANGSAM GEGART

**RIESENGARNELEN** IN DER SCHALE **GEGRILLT**

**ROTE UND WEIßE GRILLWURST** (AUF WUNSCH AUCH VEGAN)

**DAZU REICHEN WIR**

VERSCHIEDENE SAUCEN UND DIPS | FOLIENKARTOFFELN  
ROSMARINKARTOFFELN | PFANNEN-GEMÜSE | BUNTE SOMMERSALATE

\*\*\*

### **ERFRISCHENDE EISVARIATIONEN & MEHR**

\*\*\*

### **ZU SPÄTERER STUNDE**

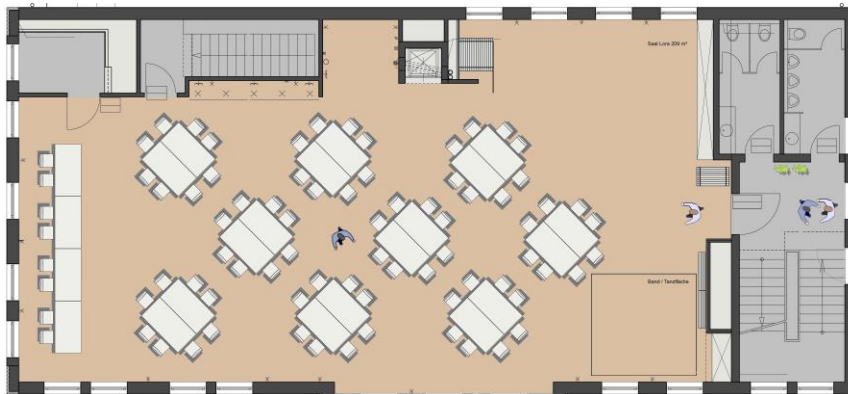
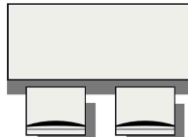
KÄSEVIELFALT VOM BRETT  
ZWEIERLEI WURSTSALAT  
DAZU VERSCHIEDENE BROT- UND BRÖTCHENSORTEN

DA  
HE  
IM

## BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN RAUM „LINDE“

SO KÖNNTE DIE BESTUHLUNG FÜR IHRE FEIERLICHKEIT AUSSEHEN:

TISCHMAß: 1,60 M X 0,80 M



## BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN RAUM „DONAU“

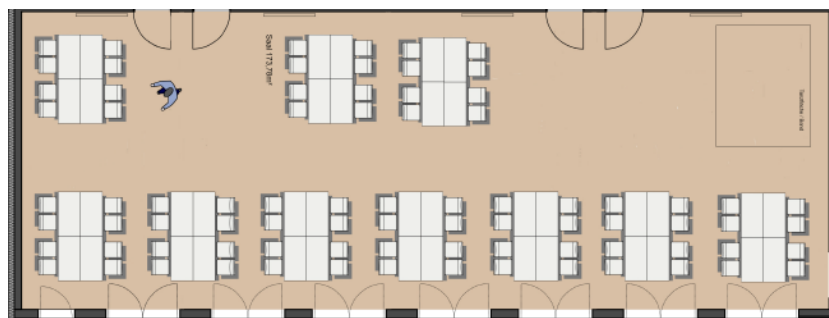
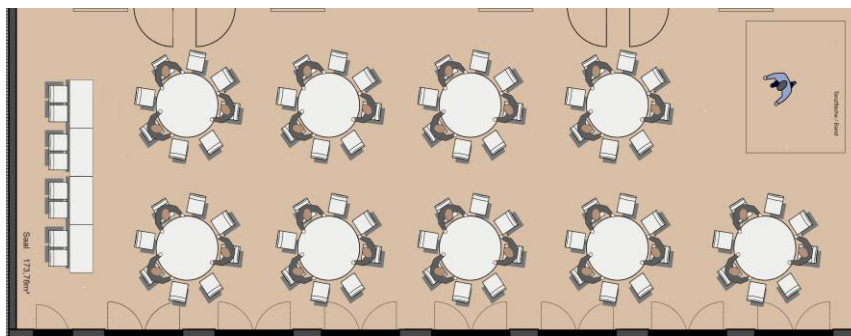
SO KÖNNTE DIE BESTUHLUNG FÜR IHRE FEIERLICHKEIT AUSSEHEN:



TISCHMAßE:  $\approx$  1,80 M



TISCHMAßE: 1,20 M X 0,60 M



SIE WÜNSCHEN SICH EIN BESONDERES AMBIENTE?  
GERNE HÜLLEN WIR DIE STEHTISCHE FÜR EINEN SEKTEMPFANG UND DIE STÜHLE IN  
IHREM VERANSTALTUNGSRAUM IN ELEGANTE WEIßE HUSSEN UND ZAUBERN SOMIT EINE  
BESONDERE ATMOSPHÄRE FÜR IHRE VERANSTALTUNG.

5,00 PRO HUSSE FÜR STEHTISCH / STUHL



## ARRANGEMENTS RUND UM IHRE HOCHZEITSFEIER

### BRAUTVERZUG

TRADITIONELLE „ENTFÜHRUNG“ DER BRAUT,  
WÄHREND EINEM MOMENT IN DEM DER BRÄUTIGAM ABGELENKT IST.

GERNE STELLEN WIR IHNEN HIERFÜR UNSERE BOWLINGBAHN ZUR VERFÜGUNG.

SPEISEN UND GETRÄNKE HIERFÜR DÜRFEN NICHT MITGEBRACHT WERDEN,  
GERN KÖNNEN WIR VORAB GEMEINSAM EINE AUSWAHL AN GETRÄNKEN FESTLEGEN  
Z.B. HUGO / APEROL / BESTIMMTE SPIRITUOSE / ROSÉWEIN.

BERECHNUNG NACH VERBRAUCH, BITTE TEILEN SIE UNS MIT, WER HIERFÜR AUFKOMMT.

\*\*\*

DIE NACHT VOR DER HOCHZEIT VERBRINGT DAS BRAUTPAAR TRADITIONELL GETRENNT,  
GERN KÖNNEN SIE DAFÜR EINES UNSERER HOTELZIMMER BUCHEN.

VERBRINGEN SIE DEN ABEND VOR DER HOCHZEIT MIT IHREN TRAUZEUGEN  
UND STARTEN SIE GEMEINSAM IN IHREN SO BESONDEREN TAG:

### VORANREISE BRAUT

SCHALTEN SIE AB UND LASSEN SIE DEN HOCHZEITSSTRESS FALLEN.

WIR EMPFANGEN SIE IN UNSEREM 4\* SUPERIOR HOTEL MIT EINER FLASCHE SEKT  
UND EINEM OBSTKORB AUF DEM ZIMMER. GENIEßEN SIE EIN GEMEINSAMES ABENDBROT IN UNSERER  
GASTSTUBE UND VERWEILEN DANACH IN UNSEREM SAUNA- UND RUHEBEREICH.

40,00 PRO PERSON ZZGL. ZIMMER / ZIMMERPREIS JE NACH SAISON – 15%

### VORANREISE BRÄUTIGAM

GENIEßEN SIE EINEN ENTSPANNTEN ABEND AUF UNSERER BOWLINGBAHN, GÖNNEN SIE SICH EINE LE-  
CKERE BROTZEIT UND EIN KÜHLES GETRÄNK, SCHALTEN SIE NOCH EINMAL AB, BEVOR AM NÄCHSTEN  
MORGEN IHR GROßER TAG AUF SIE WARTET.

DEN BEGINNEN SIE MIT EINEM ENTSPANNTEN WEIßWURSTFRÜHSTÜCK BEI UNS IM RESTAURANT ODER  
IN UNSEREM BIERGARTEN.

40,00 PRO PERSON ZZGL. ZIMMER / ZIMMERPREIS JE NACH SAISON – 15%



## MENÜVORSCHLÄGE

### SUPPEN

KRÄFTIGE SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE	6,00
BAYERISCHE BRÄT-SPÄTZLESUPPE MIT WURZELGEMÜSE UND BACKERBSEN	6,60
FESTTAGSSUPPE MIT FLÄDLE, MAULTÄSCHLE, KALBSBRÄT- UND GRIEBKLÖßCHEN	7,00
RINDERKRAFTBRÜHE MIT BRÄTSTRUDEL UND GEWÜRFELTEM WURZELGEMÜSE	6,80
VERSCHIEDENE CREMESUPPEN NACH JAHRESZEIT UND IHREN VORLIEBEN (KRESSE, TOMATE MIT GIN, KAROTTEN-INGWER, SPARGEL...)	7,50

### SALATE

BUNT GEMISCHTER SALATELLER IN BALSAMICODRESSING MIT CROUTONS	6,20
BUNT GEMISCHTER SALATELLER IN JOGHURTDRESSING MIT GEBRATENEN WALDPILZEN	8,50
BLATTSALATE MIT PAPRIKA, GURKE, KIRSCHTOMATE UND KAROTTE IN BALSAMICO, DAZU GERÖSTETE PINIENKERNE UND RÄUCHERLACHS – CIABATTA	8,50
HERZHAFTER BLATTSALATE MIT ZUCCHINIRÖLLCHEN UND RUCOLA IN KRÄUTERDRESSING, DAZU GEBRATENE RIESENGARNELEN UND CIABATTA	14,50

### VORSPEISEN

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS AUF REIBERDATSCHI MIT SALATBUKETT	13,80
„CAPRESE“ - MOZZARELLA UND TOMATE MIT BASILIKUM, BALSAMICO UND OLIVENÖL, DAZU CIABATTA	10,90
HONIGMELONE MIT PARMASCHINKEN, BUTTER UND CIABATTA	13,50

<b>SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPFEN-DUO MIT BRAUNER BUTTER</b> SPINAT-TOPFENFÜLLUNG & BERGKÄSE-KARTOFFELFÜLLUNG IN BRAUNER BUTTER GESCHWENKT   ANGERICHTET AUF BLATTSPINAT GERÖSTETE PINIENKERNE   PARMESANKÄSE	12,-
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------





**HAUPTSPEISEN**  
**(INKL. GEMÜSE UND 2 BEILAGEN IHRER WAHL)**

**UNSERE EMPFEHLUNGEN**  
**(NUR BIS MAX. 40 PERSONEN BUCHBAR)**

**ZWEIERLEI VOM SCHWEIN UND KALB**

MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDE IN WALDPILZRAHMSOÙE  
UND GESCHMORTE KALBSSCHULTER IN ZWEIGELTZOÙE  
MIT KLEINEM GEMÜSE  
DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND GEBACKENE KARTOFFELKRAPPEN

**22,50**

**LINDE SCHMANKERLTELLER**

SCHWEINEFILETMEDAILLONS IN PILZRAHM, KLEINES ZWIEBELROSTBRÄTLE  
UND PUTENBRUST IN MANDELN GEBRATEN  
MIT KLEINEM GEMÜSE  
DAZU KARTOFFELRÖSTI, HERZOGINKARTOFFELN UND SPÄTZLE

**26,50**

**SCHWEIN**

KNUSPRIG GLACIERTER SPANFERKELBRATEN IN DUNKELBIERSOÙE (AB 15 PERSONEN)	19,50
SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL „WIENER ART“	16,50
SCHWEINENACKENSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER UND BACON	17,50
SCHWEINEFILETMEDAILLONS UNTER DER KRÄUTERKRUSTE AUF PORTWEINJUS	22,50
SCHWEINEFILETMEDAILLONS IN FEINER WALDPILZRAHM- UND ROTWEINSOÙE	21,50
CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN	19,50
PIKANTES PFEFFERRAHMSCHNITZEL	18,70

**RIND**

RINDERSCHMORBRATEN IN KRÄFTIGER BURGUNDERSOÙE	19,50
TAFELSPITZ IN PIKANTER MEERRETTICHSOÙE	20,50
ZWIEBELROSTBRATEN VOM ZARTEN RINDERRÜCKEN	26,50
RÜCKENSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND MIT KRÄUTERBUTTER UND PFEFFERSÖÙLE DAZU HAUSGEMACHTE GEBACKENE KARTOFFELECKEN UND SPECKBÖHNCHEN	30,80



### KALB

ZARTES WIENER KALBSSCHNITZEL	25,80
GESCHMORTE KALBSSCHULTER IN ZWEIGELTSAUCE	19,50
KALBSRÜCKENMEDAILLONS IN FEINER MORCHELRAHMSAUCE	34,50
KALBSSAHNERAGOUT MIT FRISCHEN EGERLINGEN	18,50
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	26,50

### GEFLÜGEL

GEBRATENE POULARDENBRÜSTCHEN IN EINER GLASNUDEL - CURRYRAHMSAUCE MIT GLACIERTER ANANAS	18,00
PUTENGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONS IN WEIßWEIN – GEMÜSESAUCE	17,-
MEDAILLONS VON DER PUTENBRUST MIT TOMATEN UND MOZZARELLA ÜBERBACKEN AUF TOMATEN - BASILIKUM SAUCE	19,50
STEAK VOM TRUTHAHN AUF HAUSGEMACHTEN RICOTTA - STEINPILZMAULTASCHEN IN SPINATRAHMSAUCE MIT FRISCH GERIEBENEM PARMESANKÄSE	19,80

### BEILAGEN ZUR WAHL

Z. B. SPÄTZLE, SERVIETTENKNÖDEL, KARTOFFELKNÖDEL, BANDNUDELN,  
PETERSILIENKARTOFFELN, KARTOFFELKROKETTEN, KARTOFFELRÖSTI, KARTOFFELPÜREE,  
KARTOFFELGRATIN, HERZOGINKARTOFFELN, BASMATIREIS, SCHUPFNUDELN,  
GEBACKENE KARTOFFELKRAPPEN USW.

### FISCH

<b>GEBRATENES ZANDERFILET IN RIESLINGSAUCE</b> GEBUTTERTE BANDNUDELN   GEMÜSE	24,-
<b>NORWEGISCHER LACHS VOM GRILL</b> KRÄUTERBUTTER   ROSMARINKARTOFFELN   MEDITERRANES PFANNENGEMÜSE	23,50
<b>ZARTER OKTOPUS IN KNOBLAUCHÖL GEBRATEN</b> ROSMARINKARTOFFELN   MEDITERRANES PFANNENGEMÜSE	24,-

### WEITERE FISCHGERICHTE AUF ANFRAGE



### VEGETARISCHE/VEGANE GERICHTE

HAUSGEMACHTE RICOTTA - STEINPILZMAULTASCHEN IM SPINATRAHMSÖßLE MIT GERIEBENEM PARMESANKÄSE UND FRISCHEM BLATTSPINAT	14,80
ALLGÄUER KÄSERAHMSPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN, DAZU KLEINE GEMÜSEGARNITUR	12,50
HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL MIT EINEM WALDPILZRAGOUT, DAZU KLEINE GEMÜSEGARNITUR	13,-
KARTOFFELRÖSTI IM PFÄNNLE MIT RAHMGEMÜSE UND EMMENTALER ÜBERBACKEN	12,50
VEGANE SPAGHETTI MIT TOFU BOLOGNESE, DAZU KLEINE GEMÜSEGARNITUR	12,50
<b>SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN-DUO MIT BRAUNER BUTTER</b> SPINAT-TOPFENFÜLLUNG & BERGKÄSE-KARTOFFELFÜLLUNG IN BRAUNER BUTTER GESCHWENKT   ANGERICHTET AUF BLATTSPINAT GERÖSTETE PINIENKERNE   PARMESANKÄSE	15,50

**GERNE BEREITEN WIR IHNEN UND IHREN GÄSTEN WEITERE SPEZIELLE VEGANE / VEGETARISCHE GERICHTE ZU.**

### DESSERTS NACH LUST, LAUNE UND ABSPRACHE

VERSCHIEDENE MOUSSE-SORTEN

EISCREMEVARIATIONEN

GEBACKENE, WARME DESSERTS WIE APFELKÜCHLE, TOPFEN-MARILLENKNÖDEL  
ODER BABYBANANEN

VERSCHIEDENE CREMES NACH JAHRESZEIT

VERSCHIEDENE PARFAITS NACH JAHRESZEIT

KLASSISCHE EISBECHER

FRUCHTSALATE ODER FRISCHES OBST

KÄSEAUSWAHL VOM BRETT

**PREISE JE NACH AUSWAHL & ZUSAMMENSTELLUNG!**



## BUFFETVORSCHLÄGE (AB 30 PERSONEN)

### BAYERISCH- SCHWÄBISCHES BUFFET

RINDERKRAFTBRÜHE  
MIT GEBACKENEN GEIGENKNÖPFLE UND WURZELGEMÜSE

\*\*\*

BUNTE SALATVARIATIONEN, ZWEIERLEI WURSTSALATE, OBATZTER MIT RETTICH,  
GRIEBENSCHMALZ-TÖPFLE, BAUERNBROT

\*\*\*

KNUSPRIG GEBRATENER SPANFERKELRÜCKEN IN DUNKELBIERSOÛE

DEFTIG WÜRZIGE PFEFFER-GRILLSCHWEINSHÄXLE

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN  
MIT SPECK UND ZWIEBELN ABGESCHMELZT

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE AUF SAUERKRAUT

ALLGÄUER BERGKÄSE-SPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN

DAZU REICHEN WIR  
SERVIETTENKNÖDEL, KRAUTSCHUPFNUDELN  
UND FEINES GEMÜSE

\*\*\*

BAYERISCHE CREME  
TOPFEN - MARILLENKNÖDEL MIT VANILLESOÛE  
VANILLE - EISPLATTE

35,50 PRO PERSON



## FESTLICHES BUFFET

KRESSESCHAUMSÜPPCHEN MIT FEINEN KALBSBRÄTKLÖBCHEN  
(BEISPIELSUPPE)

\*\*\*

ANTIPASTI-GRILLGEMÜSE VON ZUCCHINI, AUBERGINEN, PAPRIKA UND CHAMPIGNONS  
GEBRATENE, MARINIERTERIESENGARNELEN  
ZWEIERLEI NORWEGISCHEN FJORDLACHS, HAUSGEBEIZT UND GERÄUCHERT  
MIT SCHAFSKÄSE GEFÜLLTE, GEBACKENE HACKFLEISCHBÄLLCHEN  
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT DIP  
HONIGMELONE MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN  
"CAPRESE" - TOMATE MIT MOZZARELLA, BALSAMICO UND BASILIKUM  
BUNTE SALATAUSWAHL VOM BUFFET MIT ZWEIERLEI DRESSINGS  
VERSCHIEDENE BROT UND BRÖTCHENSORTEN

\*\*\*

KLEINE ZWIEBELROSTBRÄTLE VOM ANGUS-RINDERRÜCKEN  
KALBSRÜCKEN-MEDAILLONS IN FEINER COGNAC-SAHNESOÛSE  
POULARDENBRÜSTCHEN IN GLASNUDEL-CURRYRAHMSOÛSE  
DORADENFILETS IN MANDELBUTTER GEBRATEN  
HAUSGEMACHTE RICOTTA-STEINPILZMAULTASCHEN IM SPINATSÖßLE  
DAZU REICHEN WIR SPÄTZLE, BASMATI-DUFTREIS, ROSMARINKARTOFFELN,  
UND GEMÜSE DER SAISON

\*\*\*

ZWEIERLEI MOUSSE IM GLAS SERVIERT  
GEFÜLLTE MARMELADEN-PFANNKÜCHLE MIT VANILLESOÛSE  
EISVARIATIONEN  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

55,- PRO PERSON



## MEDITERRANES BUFFET

TOMATEN-ZUCCHINI-BASILIKUMRAHMSUPPE MIT KRÄUTERCROUTONS  
(BEISPIELSUPPE)

\*\*\*

ANTIPASTI-GRILLGEMÜSE VON ZUCCHINI, AUBERGINEN,  
PAPRIKA UND CHAMPIGNONS  
INSALATA FRUTTI DI MARE  
MOZZARELLA-FLEISCHPFLANZERL  
HONIGMELONE MIT PARMASCHINKEN  
"CAPRESE" - TOMATE MIT MOZZARELLA, BALSAMICO UND BASILIKUM  
BUNTE SALATAUSWAHL MIT ZWEIERLEI DRESSINGS  
VERSCHIEDENE BROT UND BRÖTCHENSORTEN

\*\*\*

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS UNTER DER PROVENCE-KRÄUTERKRUSTE  
PUTENBRUSTMEDAILLONS MIT TOMATEN-HACKFLEISCHRAGOUT UND GRANA PADANO  
KALBSSCHNITZEL „SALTIMBOCCA“  
POT AU FEU VON EDELFISCHEN, MUSCHELN UND SHRIMPS  
GNOCCHI IN EINER SCHINKEN - SAHNESOÙE  
DAZU REICHEN WIR BASMATI-DUFTREIS, KARTOFFELGRATIN, ROSMARINKARTOFFELN  
TAGLIATELLE UND GEMÜSE DER SAISON

\*\*\*

LIMETTENMOUSSE UND PANNA COTTA  
EISVARIATIONEN  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN UND MARINIERTE WALDBEEREN

48,50 PRO PERSON





## BRUNCH

### **FRÜHSTÜCK**

PROSECCO  
KAFFEE, TEE UND SÄFTE  
WURST- KÄSE- UND SCHINKENAUFSCHNITT  
NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
RÜHREIER, GEGRILLTE WÜRSTCHEN UND SPECKSCHEIBEN  
MARMELADE, HONIG, VERSCHIEDENE MÜSLI UND FLAKES  
BROT- UND BRÖTCHENAUSWAHL, SÜßE TEILCHEN

### **SUPPE UND VORSPEISEN**

KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN  
SALATVARIATIONEN VOM BUFFET  
FEINE RÄUCHERFISCHPLATTE  
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT RUCOLA UND BALSAMICOTOMATEN  
MELONE MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN  
COCKTAIL VON KIRSCHTOMATEN MIT MOZZARELLA

### **HAUPTGÄNGE**

ZWIEBELROSTBRÄTLE VOM RINDERRÜCKEN  
SCHWEINEFILETMEDAILLONS IN WALDPILZRAHM  
FILETS VON DER ROTEN MEERBARBE IN MANDELBUTTER GEBRATEN  
RICOTTA-STEINPILZMAULTASCHEN IN SPINATRAHMSOÛE  
  
DAZU REICHEN WIR  
SPÄTZLE, KARTOFFELKROKETTEN, BASMATI - DUFTREIS,  
PETERSILIENKARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE

### **DESSERT**

SCHOKOLADENMOUSSE  
GEBACKENE APFELKÜCHLE MIT VANILLESOÛE  
EISVARIATIONEN

60,- PRO PERSON



## FINGERFOOD - BUFFET

### **VORSPEISEN**

BROKKOLIRAHMSUPPE MIT CROUTONS  
(BEISPIELSUPPE)

\*\*\*

### **KALTE GERICHTE**

ANTIPASTI - GEMÜSE  
ZUCCHINI, AUBERGINEN, PAPRIKA UND CHAMPIGNONS AM SPIEß

„CAPRESE“ - SPIEßCHEN  
TOMATE UND MOZZARELLA MIT BASILIKUM

HONIGMELONE IM PARMASCHINKENMANTEL  
CANAPÉS VON DER RAUCHFORELLE, NORWEGISCHEM LACHS UND SHRIMPS  
BAGUETTE UND BROT

### **WARME GERICHTE**

KLEINE SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL IN KNUSPRIGER CORNFLAKES-PANADE  
MIT SCHAFSKÄSE GEFÜLLTE HACKFLEISCH - BÄLLCHEN  
PIKANTE GEFLÜGEL - SPIEßCHEN  
GARNELEN IM TEIGMANTEL GEBACKEN  
ZWEIERLEI SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN  
KARTOFFEL - WEDGES MIT DIP

\*\*\*

### **DESSERT**

SÜßE KLEINIGKEITEN IM GLAS SERVIERT  
MINI - PLUNDERGEBÄCK

30,50 PRO PERSON



**LIEBE GÄSTE,**

DIES SIND NUR BEISPIELVORSCHLÄGE.  
SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN (NACH ABSPRACHE) KOMPONENTEN AUSGETAUSCHT,  
HINZUGEFÜGT ODER WEGGELASSEN WERDEN!  
BEACHTEN SIE, DASS HIERDURCH PREISUNTERSCHIEDE ENTSTEHEN KÖNNEN.

SAISONBEDINGTE GERICHTE WIE SPARGEL, ERDBEEREN, PFIFFERLINGE ETC.  
BEZIEHEN WIR SELBSTVERSTÄNDLICH GERNE IN IHRE MENÜPLANUNG MIT EIN.

**ABER...**

**...ALLES ZU SEINER ZEIT!**

**DESHALB WIRD ES BEI UNS Z.B. KEINEN FRISCHEN SPARGEL IM HERBST,  
KEINE ERDBEEREN ZU WEIHNACHTEN UND KEINE PFIFFERLINGE IM MÄRZ GEBEN.**

**WIR GEHEN DAVON AUS, DASS SIE IN DIESER HINSICHT DENKEN WIE WIR.  
UNSERE HEIMISCHEN PRODUKTE HABEN DAS VERDIENST.**

**AUF [WWW.LINDE-GASTHOF.DE](http://WWW.LINDE-GASTHOF.DE) SOWIE AUF INSTAGRAM UND FACEBOOK  
HALTEN WIR SIE IMMER AUF DEM LAUFENDEN.**

**\*\*\***

**WIR  
- DAS LINDE TEAM-**

**WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE BEI DER PLANUNG IHRER VERANSTALTUNG.**

**ES IST UNS EIN ANLIEGEN, DASS IHRE FEIER IN UNSEREM HAUSE BEI IHNEN IN  
EINDRUCKSVOLLER ERINNERUNG BLEIBT.**

**LINDE.ERLEBEN  
ANKOMMEN.WOHLFÜHLEN.DAHEIM SEIN**

*DIESE AUSGABE UNSERER BANKETT-MAPPE GILT AB APRIL 2022.  
ALLE ÄLTEREN AUSGABEN VERLIEREN AB DIESEM ZEITPUNKT IHRE GÜLTIGKEIT  
IN ANGEBOT UND PREISEN. UNSERE PREISE SIND IN € ANGEZEIGT.*



## AGB's

### §1 Geltungsbereich

Die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, die mit dem Landgasthof Hotel Linde abgeschlossen werden.

### § 2 Vertragsabschluss, Vertragspartner

1. Der Vertrag kommt zwischen dem Kunden und dem Landgasthof zustande, sobald die Reservierung schriftlich vom Landgasthof bestätigt wurde. Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zu dessen Erfüllung. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend.

2. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Wird das vereinbarte Optionsdatum überschritten und die Reservierung nicht schriftlich bestätigt, behält sich der Landgasthof Hotel Linde das Recht vor, die Option aufzulösen und die Räume anderweitig zu vermieten.

### § 3 Leistungen, Preise, Zahlungen, Reklamation

1. Der Kunde ist verpflichtet, die von ihm in Anspruch genommenen Leistungen bzw. vereinbarten Preise des Landgasthofes zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Landgasthofes an Dritte.

2. Reservierte Räume stehen dem Auftraggeber nur zur schriftlich vereinbarten Zeit zur Verfügung.

Eine Inanspruchnahme der Räumlichkeiten über vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der vorherigen Genehmigung durch die Landgasthofleitung und kann in Rechnung gestellt werden.

3. Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Vertragsabschluss und Erbringung der Leistungen, behält sich der Landgasthof Hotel Linde das Recht vor, eine Preis- oder Leistungsänderung vorzunehmen.

4. Die Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Nach Ablauf dieses Zeitraumes werden bankübliche Verzugszinsen in Rechnung gestellt.

5. Der Landgasthof ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder im Anschluss daran eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen.

6. Eine Reklamation von offensichtlichen Mängeln kann nur berücksichtigt werden, wenn diese unverzüglich bei Erbringung der Leistung erfolgt.

### § 4 Stornierung durch den Kunden

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Landgasthof geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Landgasthofes. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

2. Eine kostenlose Stornierung der Veranstaltung ist nach dem Abschluss eines rechtsverbindlichen Vertrages bis zwei Monate vor Veranstaltungsbeginn möglich.

3. Im Falle einer Stornierung nach dieser Frist werden folgende Stornosätze auf die gebuchten Arrangements berechnet:

- bis 2 Monate vor Veranstaltungsbeginn: kostenfrei
- bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 20% der gebuchten Leistungen
- bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50% der gebuchten Leistungen
- bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 80% der gebuchten Leistungen
- ab 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100% der gebuchten Leistungen

Der Landgasthof behält sich vor, einen darüber hinaus entstandenen Schaden zusätzlich geltend zu machen

### § 5 Verbindliche Teilnehmerzahlen

#### 1. Bankettveranstaltungen

Die endgültige Teilnehmerzahl (aufgeteilt in Erwachsene ab 12 Jahre, Kinder unter 12 Jahre sowie Kleinkinder unter 3 Jahre) muss dem Landgasthof spätestens 2 Tage vor Veranstaltung gemeldet werden. Nach dieser Frist wird die bestellte Anzahl an Personen in Rechnung gestellt.

#### 2. Tagungsveranstaltungen

Die endgültige Teilnehmerzahl muss dem Landgasthof spätestens 2 Tage vor Veranstaltung gemeldet werden. Die zu diesem Zeitpunkt gemeldete Teilnehmerzahl wird dem Bucher in Rechnung gestellt, krankheitsbedingte Ausfälle können hierbei nicht mehr berücksichtigt werden. Auch im Falle, dass die

Teilnehmer die Tagungspauschale selbst tragen, werden Ausfälle dem Bucher in Rechnung gestellt.

Sollten an der Tagung weniger als 20 Personen teilnehmen bzw. fällt die angemeldete Teilnehmerzahl unter 20, so fällt eine Raummiete in Höhe von 100,00 € pro Tag an. Wird ein größerer Raum benötigt, als für die Teilnehmerzahl ausreichend wäre, so fällt die volle Raummiete für diesen Raum an.

Die optimale Raumeinteilung bleibt dem Landgasthof überlassen, es sei denn es wurde im Vorfeld eine schriftliche Vereinbarung getroffen.

#### § 6 Besondere Hinweise für Veranstaltungen

1. Besteller und Veranstalter haften für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränken. Für nicht beglichene Rechnungen von Veranstaltungsteilnehmern haftet automatisch der Veranstalter / Besteller, auch wenn dieser dies im Vorherein ablehnt. Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner.
2. Der Kunde haftet dem Landgasthof in vollem Umfang für durch ihn selbst oder seine Gäste verursachte Schäden. Der Abschluss einer etwaig notwendigen Versicherung für mitgebrachte Ausstellungs-, Seminar-, Tagungsgegenstände oder technische Einrichtungen obliegt dem Kunden. Der Landgasthof haftet nicht für abhanden gekommene, beschädigte oder zerstörte Gegenstände. Der Landgasthof kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen.
3. Soweit der Landgasthof für den Kunden Fremdleistungen, technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen und für Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtung und stellt den Landgasthof von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
4. Zeitungsanzeigen, Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen, bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Landgasthofes. Werden dadurch wesentliche Interessen des Landgasthofes beeinträchtigt, so kann der Landgasthof vom Vertrag zurücktreten und die Veranstaltung absagen.
5. Um Beschädigungen der Decken und Wände vorzubeugen, ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Landgasthof abzustimmen. Der Kunde übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Der Landgasthof kann die Vorlage einer entsprechenden Bescheinigung der zuständigen Brandschutzbehörde verlangen.
6. Es dürfen keine eigenen Speisen und Getränke im gesamten Landgasthof Hotel Linde und dem dazugehörigen Außenbereich verzehrt werden. Ausnahmen müssen schriftlich mit dem Landgasthof Hotel Linde vereinbart werden (Gedeckgeld / Korkgeld).
7. Der Landgasthof übernimmt keine Haftung für mitgebrachte Speisen, da die HACCP-Kühlkette von uns nicht überwacht werden kann. Speisen und Getränke die übrig bleiben (insbesondere bei Buffets) dürfen nicht mit nach Hause genommen werden.
8. Der Veranstaltungsraum steht dem Veranstalter / Besteller bei Buchung ausschließlich am Veranstaltungstag zur Verfügung. Eventueller Aufbau am Vortag oder Abbau am Folgetag der Veranstaltung ist nur nach Absprache möglich und kann nicht garantiert werden. Für Inanspruchnahme der Räumlichkeiten außerhalb der Veranstaltungszeiten können Gebühren in Rechnung gestellt werden.
9. Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke ab 23 Uhr gedrosselt bzw. angepasst werden muss. Ab 00:00 Uhr fällt stündlich ein Nachtzuschlag in Höhe von 250,00 € an. Eventuell gebuchte Pauschalen behalten weiterhin Ihre Gültigkeit.

#### § 7 Rücktritt des Landgasthofes

Der Landgasthof ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls

1. höhere Gewalt oder andere, vom Landgasthof nicht vertretene Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
  2. Räume unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen , z.B. in der des Kunden oder des Zwecks, gebucht werden;
  3. der Landgasthof begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Landgasthofes in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Landgasthofes zuzurechnen ist;
  4. der Veranstalter verschweigt, dass er eine politische Vereinigung ist;
- Bei berechtigtem Rücktritt des Landgasthofes vom Vertrag entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

#### § 8 Behördliche Erlaubnis

1. Die jeweils notwendige behördliche Erlaubnis hat der Veranstalter auf eigene Kosten zu beschaffen, sofern schriftlich nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde. Dem Veranstalter obliegt die Einhaltung aller relevanten ordnungsrechtlichen Vorgaben. Auf Verlangen des Landgasthofes ist ein entsprechender Nachweis vorzulegen.
2. Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern bzw. Knallern ist grundsätzlich nicht gestattet. Ausnahmen müssen im vorherein schriftlich vereinbart werden sowie beim Landratsamt Günzburg genehmigt werden. Bei eventuellen Forderungen bzw. Klagen wird der Veranstalter bzw. der Auftraggeber haftbar gemacht. Die Verwendung von offenem Feuer (Sprühfeuer, Wunderkerzen, Feuerwerkskörper) in den Räumlichkeiten ist nicht gestattet. Ausnahme bilden hierbei Tischkerzen sowie Teelichter.



3. Alle Musikveranstaltungen müssen vom Veranstalter vorab bei der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt der Veranstalter. Der Landgasthof wird vom Veranstalter bezüglich eventueller Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z.B. wegen Nichtanmeldung durch den Veranstalter) entstanden sind, freigestellt.

#### § 9 Fundsachen

Für Fundsachen bzw. liegengebliebene / vergessene Gegenstände wird keine Haftung übernommen. Diese werden nur auf Anfrage und gegen Kostenerstattung nachgesandt. Der Landgasthof wird die Gegenstände für die Dauer von 6 Monaten aufbewahren. Danach werden die Gegenstände, sofern ersichtlicher Wert besteht, dem örtlichen Fundbüro übergeben.

#### § 10 Übernachtungen im Eurohotel

1. Siehe Geschäftsbedingungen des Eurohotels.
2. Der Landgasthof haftet nicht für Schäden oder sonstiges gesetzwidriges Verhalten des Tagungsgastes.
3. Der Tagungsgast, der im Eurohotel übernachtet, zahlt seine Hotelrechnung direkt an das Eurohotel.

#### § 11 Schlussbestimmungen

1. Sollten eine oder mehrere Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt dies nicht die Gültigkeit der anderen Bestimmungen.
2. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder Nebenabreden müssen zur Wirksamkeit schriftlich erfolgen. Zudem gelten die gesetzlichen Vorschriften.
3. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Landgasthofes in Günzburg. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Landgasthofes.
4. Diese Geschäftsbedingungen sind fester Vertragsbestandteil der Veranstaltung. Die Veranstaltungsvereinbarung und diese Geschäftsbedingungen bilden gemeinsam den Veranstaltungsvertrag.
5. Es gilt das deutsche Recht.

Landgasthof Hotel Linde \* Hauptstraße 2 \* D-89312 Günzburg-Deffingen  
Stand: 01.03.2019