

Wir stellen uns vor...



Das **HOTEL** **KLOSTERGASTHOF**

altes und neues harmonisch gepaart

HOTEL KLOSTERGASTHOF

Augsburger Straße 3
86672 Thierhaupten

Telefon 08271 8181-0
Fax 08271 8181-50
E-Mail info@hotel-klostergasthof.de
URL www.hotel-klostergasthof.de



Inmitten der wunderschönen Landschaft Schwabens, 25 Km vom Stadtzentrum Augsburgs entfernt, liegt das **HOTEL KLOSTERGASTHOF** in Thierhaupten. Hier treffen sich 400 Jahre Geschichte und moderne Architektur auf einzigartige Weise. In historischen Räumen können Sie nationale und regionale Köstlichkeiten im gehobenen Stil genießen und sich von einem aufmerksamen, kompetenten Team verwöhnen lassen.

Hotelzimmer

Das **HOTEL KLOSTERGASTHOF** bietet Ihnen 47 Hotelzimmer – alle liebevoll und individuell eingerichtet. In 29 Einzel-, 8 Maisonette- und 10 Doppelzimmern können Sie sich vom Alltagsstress erholen. Ihnen steht zusätzlich ein moderner Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad und Erlebnisdusche kostenlos zur Verfügung.

Ausstattung

Dusche/WC, Fön, TV,
Telefon, Schreibtisch,
Internetzugang



HOTEL KLOSTERGASTHOF – Pächter Josef Riß – Augsburgener Straße 3 – 86672 Thierhaupten

Tel: 08271 8181-0 - Fax: 08271 8181-50 Mail: info@hotel-klostergasthof.de www.hotel-klostergasthof.de

Stand November 2011 – alle Preise inkl. der gültigen MwSt 19% – Änderungen vorbehalten

Zimmerpreise

Einzelzimmer

66,- € pro Nacht

Maisonettezimmer

als Einzelzimmer

75,- € pro Nacht

als Doppelzimmer

90,- € pro Nacht

Doppelzimmer

97,- € pro Nacht

Hund

10,- € pro Nacht

Alle Zimmerpreise inklusive
Frühstücksbuffet.

Bei Hochzeitsveranstaltungen in unserem
Haus schläft das Hochzeits-Paar
selbstverständlich kostenfrei in einem
unserer schönen Doppelzimmer.

Ihre Ansprechpartner

kompetente Beratung unterstützt ihre
Planung

Geschäftsführung

Ingeborg und Josef Riß
Telefon 08271 8181-40

Hotelmanagement

Robert Datzmann
Telefon 08271 8181- 40
r.datzmann@hotel-klostergasthof.de

Leitung Restaurant/Bankett

Robert Datzmann
Telefon 08271 8181-0
r.datzmann@hotel-klostergasthof.de

Matthias Delics
Telefon 08271 81 81-0

Rezeption und Tagungskoordination

Martin Deffner
Telefon 08271 81 81-0
m.deffner@hotel-klostergasthof.de

Küchenleitung

Michael Wörrlein
Telefon 08271 8181-90

Das Team vom **KLOSTERGASTHOF**
erreichen Sie zu folgenden Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag
7:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Sonn-und Feiertag
8:00 Uhr bis 16:00 Uhr

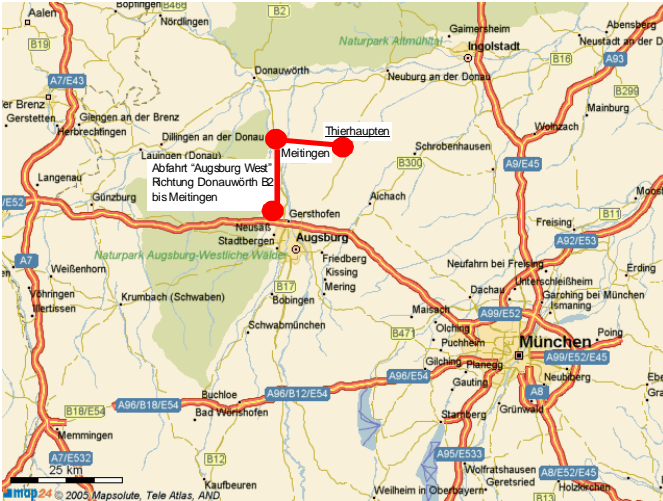
unter der Rufnummer 08271 8181-0

Unsere Küche ist für Sie geöffnet:

Montag bis Samstag
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonn-und Feiertag
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

So finden Sie uns



Über die B 2

- Sie fahren auf der B2 (aus Richtung Nürnberg oder Füssen) bis zur Abfahrt Meitingen Nord.
- Fahren Sie ab in Richtung Thierhaupten.
- In Thierhaupten angekommen passieren Sie eine Fußgängerampel und fahren rechts Richtung Zentrum.
- Nach einer scharfen Linkskurve fahren Sie durch den Torbogen auf unseren Parkplatz im Innenhof.

Anreise mit der Bahn

- Mit dem Zug fahren Sie bis zum Augsburger Hauptbahnhof.
- Steigen Sie um in den Zug Richtung Donauwörth und fahren Sie bis Meitingen.

Anreise mit dem Auto

Über die A8 / Stuttgart-München

- Fahren Sie auf der A8 bis zur Autobahnabfahrt Augsburg Ost (Richtung Augsburg Flughafen, Pöttmes und Donauwörth).
- Nach 2 Ampelkreuzungen kommen Sie nach Mühlhausen.
- In Mühlhausen fahren Sie links ab Richtung Thierhaupten.
- Nach ca. 15 km kommen Sie nach Thierhaupten.
- Ca. 50 m nach einer scharfen S-Kurve liegt der **KLOSTERGASTHOF** auf der rechten Seite. Fahren Sie durch den Torbogen und Sie befinden sich auf unserem Parkplatz im Innenhof.



Sehr gerne organisieren wir für Sie einen Taxiservice ab Bahnhof Meitingen (kostenpflichtig).

TAXI Scherer Meitingen 08271 814990

Bankette & Festlichkeiten



Unsere Räumlichkeiten

feiern im klösterlichen stil

Herzog-Tassilo-Zimmer

Das Herzog-Tassilo-Zimmer ist ein sehr schöner Gewölberaum, der mit seinem Spiel von Licht und Schatten fasziniert. Er unterstützt durch seinen architektonischen Reiz auf ganz besondere Art und Weise die Stimmung und Atmosphäre Ihrer Veranstaltung. Die direkt angrenzende Terrasse mit großem Sonnensegel bietet für den Empfang Ihrer Gäste den perfekten Rahmen.



Gewölbe „Sudhaus“

Einst als Brauhaus des ehemaligen Benediktiner Klosters Thierhaupten genutzt, umfasst das Sudhaus ca. 120 m², bietet für ca. 80 Personen Platz und ist für Familienfeiern, Firmenfeste oder Jubiläen bestens geeignet. Machen Sie Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis und feiern Sie mit uns in diesen historischen Gemäuern.

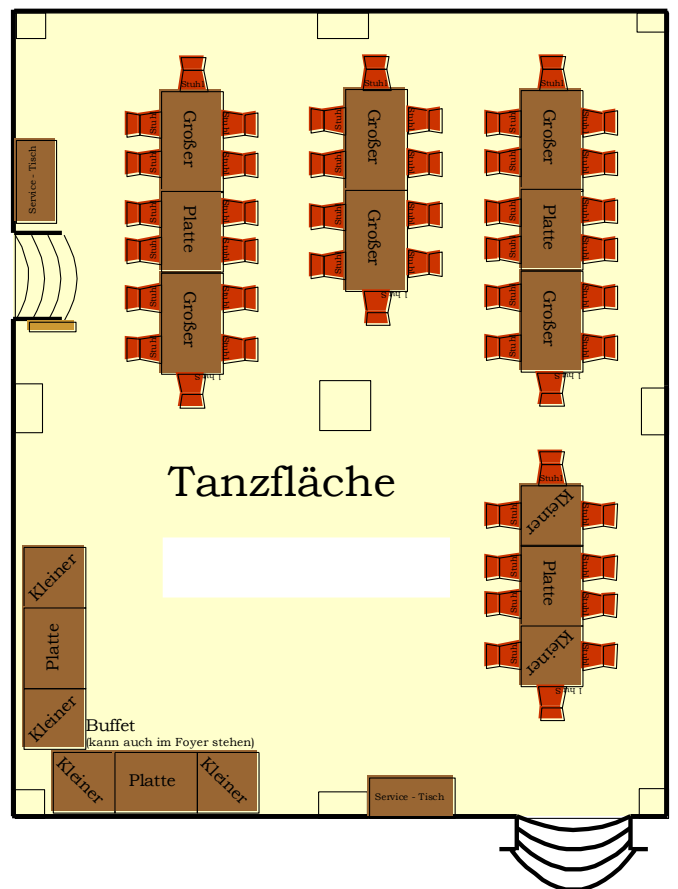
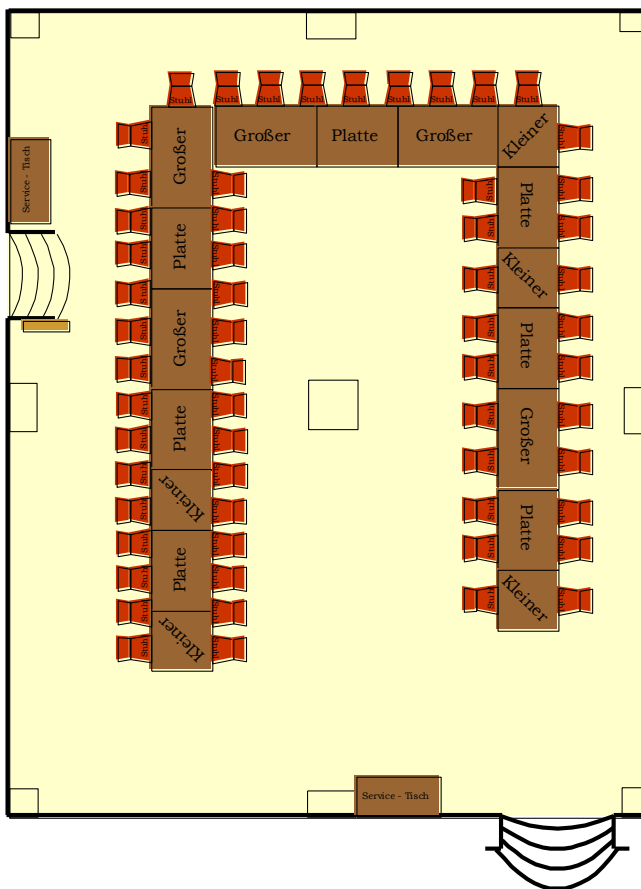
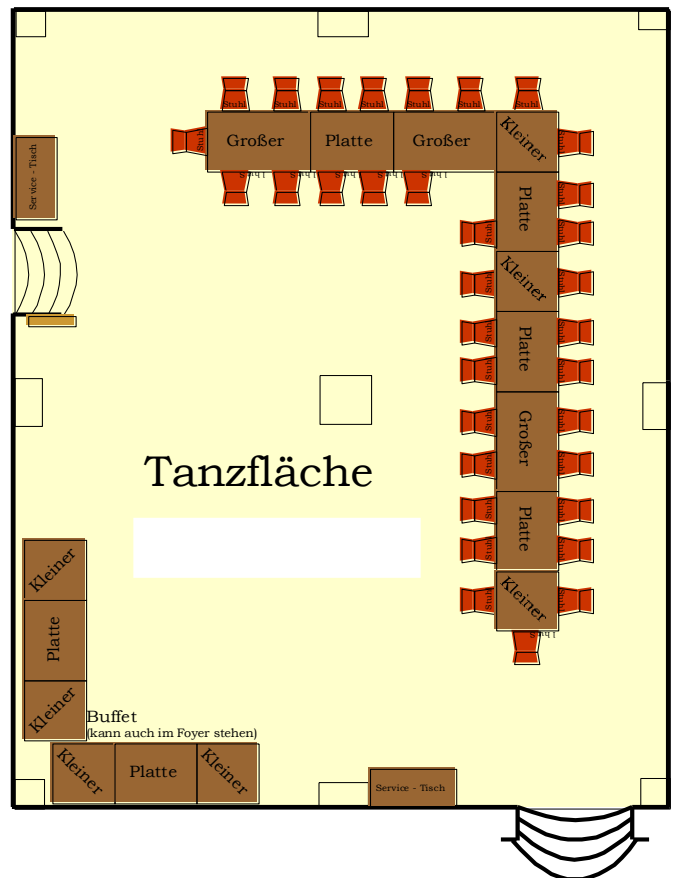
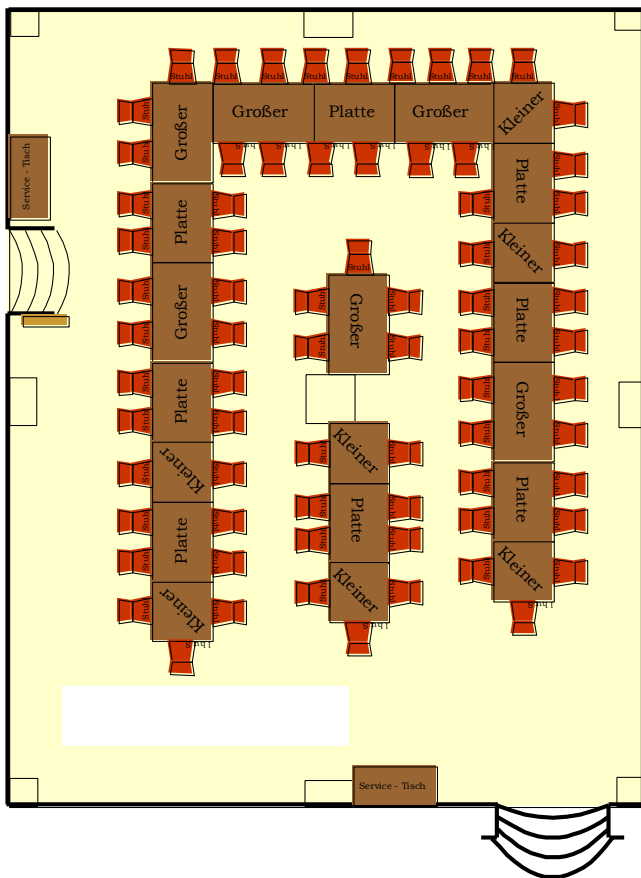


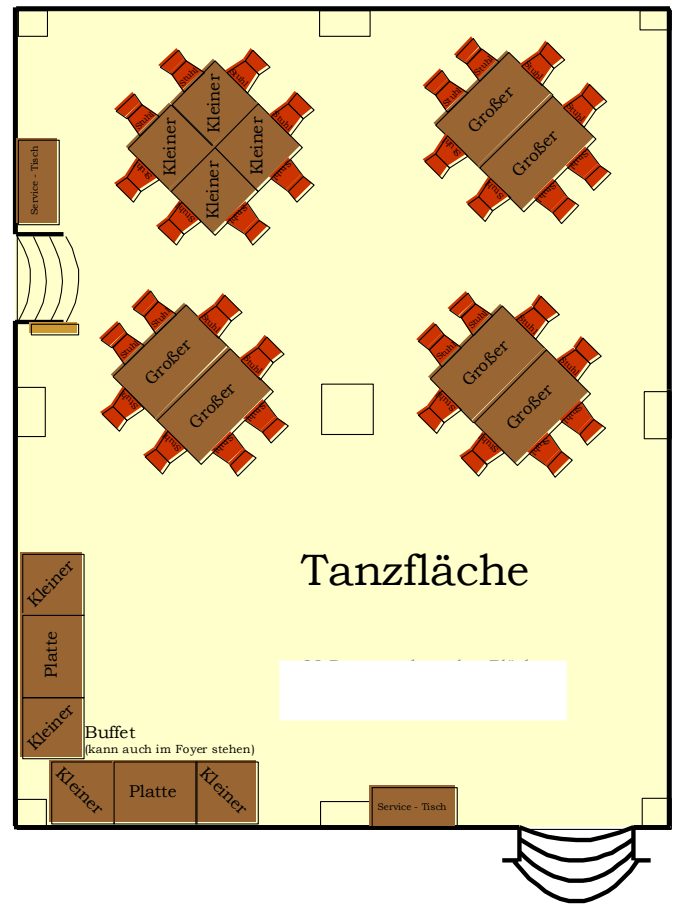
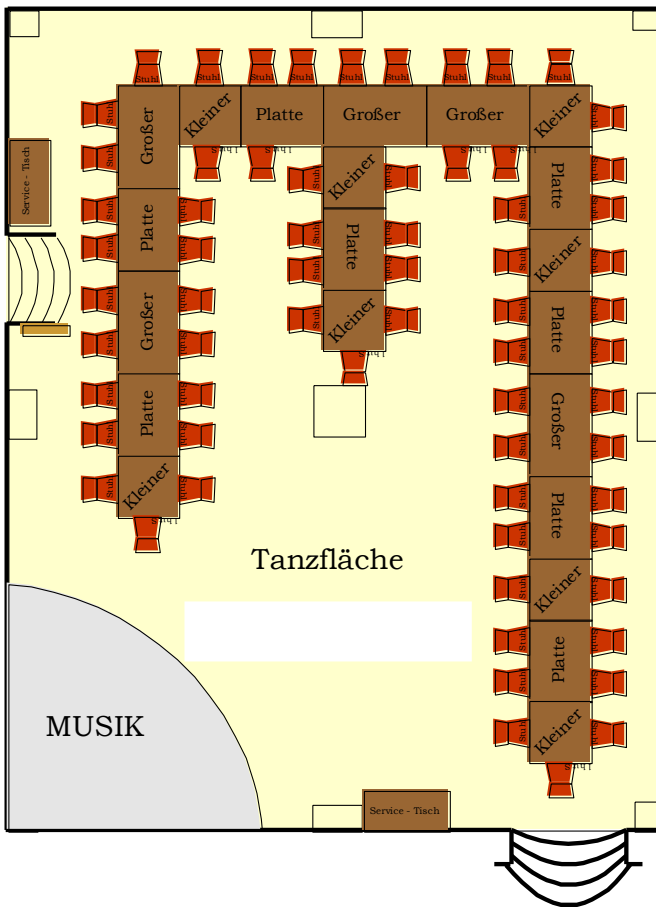
HOTEL KLOSTERGASTHOF – Pächter Josef Riß – Augsburgener Straße 3 – 86672 Thierhaupten

Tel: 08271 8181-0 - Fax: 08271 8181-50 Mail: info@hotel-klostergasthof.de www.hotel-klostergasthof.de

Stand November 2011 – alle Preise inkl. der gültigen MwSt 19% – Änderungen vorbehalten

mögliche Bestuhlungen





Restaurant

Eingebettet in denkmalgeschützten Mauern ist unser Restaurant eine Kombination aus rustikalem und modernem Design.

Stimmungsvolle Beleuchtung und das edle Ambiente geben jeder Feier die perfekte Atmosphäre. Bis zu 40 Personen können hier unsere exzellente Küche genießen und sich von unserem Team verwöhnen lassen.



Organisation

Feiern sie – wir kümmern uns um die Details

Auf Wunsch organisieren wir gern folgendes für Ihre Veranstaltung:

- **Fotografen Fotoarbeiten**
- **Hochzeitsauto /-kutsche**
Herr Bürger
Telefon: 0171 75 76 785
Kutsche
inklusive Blumenschmuck
ca. 600,00 EUR
Bitte rechnen Sie direkt mit Herrn Bürger ab.
- **Floristik**
KREATIV Floristik und Geschenke
Doris Molz
Marktplatz 2
86672 Thierhaupten
Telefon:08271 426 562
www.kreativ-th.de
- **Tischdekoration**
kann vom
HOTEL KLOSTERGASTHOF
gestellt werden; auf Wunsch organisieren wir Ihnen auch gern andere Dekorationen - ganz nach Ihren Vorstellungen

Speisen & Getränke



Kaffee und Kuchen

Wir arbeiten mit der Bäckerei und Konditorei Raba in Thierhaupten zusammen.

Sahne – und Cremetorten
40,00 € / Torte

Kuchenschnitten/Sahnerouladen
ca. 2,20 € / Stück

Hochzeitstorten
Preis je nach Aufwand
(einfach oder zwei - bis fünfstöckig)

Hier finden Sie einige Anregungen:



Selbstverständlich können Sie und Ihre Gäste selbst gebackene Kuchen und Torten zu der Veranstaltung mitbringen. Wir bitten aber um Ihr Verständnis, das wir in diesem Fall ein Gedeckpreis von 2,00 € / Person berechnen.

Kanne Kaffee 13,00 €

Menüvorschläge

der genussvolle Teil ihrer
Veranstaltung

Zum Empfang

Lachskonfekt

Räucherlachs mit Frischkäse
auf Pumpernickel; 3 Sorten
€ 16,80 / Platte à 24 Stk.

Schnittlauchecken € 0,70/Stk.
Schwarzbrot mit Butter
und Schnittlauch

Schmalzbrotschnitten € 0,70/Stk.
Schwarzbrot mit Griebenschmalz

Fischcanapés € 2,20/Stk.

mit: - geräuchertem Forellenfilet
- hausgebeiztem Lachs
mit Dill-Senfsauce
- Shrimpscocktail

Fleischcanapés € 2,20/Stk.

mit: - rosa gebratenem Roastbeef
- Vitello Tonato
- rosa Entenbrusttranche
-saftiger Wacholderschinken
- rohem Schinken
- Spanischer Chorizzo
- Parmaschinken mit Parmesan

Vegetarische Canapés € 1,80/Stk.

mit: - Camembert mit Trauben
- Waldorfsalat mit Walnuß
- Tomate und Mozzarella mit
- Frischkäsecrème
- Obatzda

Vorspeisen

Avocado-Mango-
Melonen-Salat € 8,00
mit Passionsfruchtdressing
und feinen Blattsalaten

Bunte Blattsalate € 7,50
mit Kirschtomaten, gerösteten
Nüssen und Kräutervinaigrette

Feldsalat mit Speck € 7,50
und Croûtons in Kartoffeldressing

Rosa gebratener € 9,00
Kalbstafelspitz
mit Thunfischsauce, Sardellen
und Kapern

Vorspeisenteller mit € 10,50
Tafelspitzsülze, Lachs-Tatar
und Tomaten-Bruschetta

Gebratenem Scampi € 10,50
mit Asiatischem-Glasnudelsalat
und Mangochutney

Salat von weißem € 9,00
und grünem Spargel
mit hausgebeiztem Lachs
und Salatbouquet (Saison)

Fisch-Vorspeisen-Trilogie € 11,00
mit hausgebeiztem Lachs,
Thunfischcarpaccio und marinierten
Flusskrebsschwänzen

Suppen

Festtagssuppe € 4,50
mit Grießklößchen, Leberspätzle,
Flädle und Wurzelgemüse

Selleriesüppchen € 4,50
mit Roter Bete
und Gewürzbrotchips

Fränkische Weißweinsuppe € 4,50
mit Zimtbrotwürfeln

Spargelcremesuppe € 4,50
mit Schnittlauch (Saison)

Karotten-
Ingwercremesüppchen
mit gebrannten Kürbiskernen € 4,50

Minestrone von
Edelfischen € 6.00
mit Parmesanspähen

Wildkraftbrühe € 5,50
mit Pilzbrätstrudel,
schwarzen Nüssen
und Wurzelgemüse

Mediterranes Tomaten-
Gemüsecremesüppchen € 4,50
mit Trüffelöl und Kräutern

Geflügelkraftbrühe € 5.00
mit Morchelnocken
und Wurzelgemüse

Cappuchino € 6.00
von Curry und Zitronengras
mit gebratener Riesengarnele

Zwischengerichte

Tranche vom € 12.00
gebeizten Lachs
mit Currykruste auf
Cous Cous-Salat

Kaninchenrücken im € 12.00
Strudelblatt
auf buntem Linsenragout
und Kräuterkartoffelstampf

Sorbets

Cassissorbet € 4,00
mit Proseccoschnee

Mangosorbet € 4,00
mit Prosecco aufgefüllt

Wacholder-Birnensorbet € 4,50
Honigwein aufgefüllt

Hauptgerichte

Fischgerichte

Gebratene Lachsschnitte € 15,50
auf Safransauce mit Dillkartoffeln,
Zucchini und glacierten Kirschtomaten

Edelfischvariation mit € 17,50
Lachs, Rotbarbe, Buttermakrele
und Scampi, Gemüsebouquet und
Reisplätzchen

Tilapiafilet auf Currysauce € 14.50
mit Wok-Gemüse
und Basmati-Duftreis

Pochiertes Kabeljaufilet € 16,00
und Krebsschwänze
an zweierlei Saucen mit Fettuccine
und Gemüsearrangement

Fleischgerichte

Deftiger Schweinebraten € 10,50
in dunkel Biersauce
mit Knödelduo
und Krautsalat

Kalbsrahmbraten € 14,00
mit hausgemachten Spätzle
und Gemüsevariation

Schweinefiletmedaillons € 15,50
auf Calvadossauce mit gebratenen
Apfelspalten,
Haselnussspätzle und Gemüse

Saltimbocca € 15,00
vom Schweinerücken
auf Ratatouillegemüse,
Pestognocchis und Balsamicojus

Maispoulardenbrüstchen € 16,00
auf Pilzrisotto, glacierten
Zucchini und Kirschtomaten

Schweinefilet € 15,50
im Schinkenmantel
mit Champignonrahm, Gemüse
und Bandnudeln

Schwäbischer Rostbraten € 17,50
mit hausgemachten Käsespätzle,
knusprigen Zwiebelringen
und Gemüsebouquet

Rinderfiletmedaillon € 21,00
mit Mandelknusperkruste
auf Pilzragout, Mandelbällchen
und Karotte

Burgunder Braten € 14,00
mit Semmelsouffle und
Marktgemüse

Gebratener Kalbsrücken € 23,00
mit Garnele
auf Hummersauce und Kalbsjus,
dazu Fettuccine und feines Gemüse

Rehbraten € 16,00
in Preiselbeersauce
mit gebratenen Serviettenknödel-
scheiben, Birne und Blaukraut

Desserts

Limonen-Joghurttörtchen € 6,00
auf Himbeermark

Safran-Panna-Cotta € 7,00
auf Waldbeerensauce
und Hippengebäck

Apfel-Frühlingsrolle € 7,00
mit Vanille-Kardamon-Parfait

Schokoladen-Chili-Parfait € 9,00
auf Vanilleschaum
und Passionsfruchtsorbet

Sauerkirschparfait € 7,50
auf Joghurtsauce und
Früchtearrangement

Gebackene Apfelküchle € 7,50
mit Zimt-Zucker und Vanillesauce,
Walnußeis und frischen Früchten

Sorbet-Trilogie € 8,00
mit seinen Früchten

Espresso- € 8,50
Mousse au chocolat
auf Karamelsauce und
frischen Früchten

Kürbiskernölparfait € 9,00
mit Kakaobohnenhippe
Zwetschgensorbet
und Trockenfrüchte in Honigwein

Nougat-Mohn- € 9,00
Mousse au chocolat
mit Beerensülze
und Karamelschaum

Dreierlei € 9,50
von der Schokolade
(Sorbet, Mousse au chocolat,
Brownie)

Schokoladenbrunnen € 8,-
mit Früchten und Gebäck

Mitternachts-Imbiß

Käsebrett € 6,50
mit französischem und deutschem
Käse, dazu Trauben

Schinkenplatte € 6,50
mit rohem und gekochten Schinken,
Essiggurken und Radieschen

Schmalzbrotschnitten € 0,70/Stk.
Frisches Schwarzbrot mit
Griebenschmalz

Schnittlauchbrotecken € 0,70/Stk.
Frisches Schwarzbrot mit Schnittlauch

Kartoffel-Lauchsuppe € 4,00

Gulaschsuppe € 5,50

Komplett-Menüs

(ab 10 Personen)

Menü I € 21,50 / Person

Festtagssuppe
mit Grießklößchen, Leberspätzle,
Flädle und Wurzelgemüse

* * *

Deftiger Schweinebraten
in dunkel Biersauce
mit Knödelduo und Krautsalat

* * *

Apfel-Frühlingsrolle mit
Vanille-Kardamon-Parfait

Menü II € 29,50 / Person

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten,
gerösteten Nüssen
und Kräutervinaigrette

* * *

Schweinefiletmedaillons auf Calvadossauce
mit gebratenen Apfelspalten,
Haselnussspätzle und Gemüse

* * *

Sauerkirschparfait
auf Joghurtsauce
und Früchtearrangement

Menü III € 43,00 / Person

Avocado-Mango-Melonen-Salat
mit Passionsfruchtdressing
und feinen Blattsalaten

* * *

Fränkische Weißweinsuppe
mit Zimtbrotwürfeln

* * *

Gebratener Kalbsrücken mit Garnele
auf Hummersauce und Kalbsjus,
dazu Fettuccine und feines Gemüse

* * *

Kürbiskernölparfait
mit Kakaobohnenhippe
Zwetschgensorbet
und Trockenfrüchte in Honigwein

Menü IV € 33,00 / Person

Feldsalat mit Speck und Croutons
in Kartoffeldressing

* * *

Karotten-
Ingwercremesüppchen
mit gebranten Kürbiskernen

* * *

Burgunder Braten
mit Semmelsouffle und
Marktgemüse

* * *

Sorbet-Trilogie
mit seinen Früchten

Menü V € 37,50 / Person

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Thunfischsauce, Sardellen und Kapern

* * *

Mediterranes Tomaten-
Gemüsecremesüppchen
mit Trüffelöl und Kräutern

* * *

Pochiertes Kabeljaufilet
und Krebsschwänze
an zweierlei Saucen mit Fettuccine
und Gemüsearrangement

* * *

Nougat-Mohn-
Mousse au chocolat
mit Beerensülze
und Karamelschaum

Büffet-Vorschläge

(je ab 30 Personen)

Brotzeit Büffet

Reichhaltiges Salatbüffet
mit Blattsalaten, Rohkostsalaten
und verschiedenen Dressings

Vesperplatte mit rohem und gekochtem
Schinken, kalter Braten, grober und feiner
Leberwurst, roter u. weißer Presssack,
Aufschnittwurst und Käseaufschnitt

Bayerischer Wurstsalat, O`batzter, Rettich,
Radieschen und Essiggurken,
Schnittlauchbrot und Griebenschmalzbrot

Gemischte Fischplatte von hausgebeiztem
Lachs und geräucherten Forellenfilets
mit Zitrone und Sahnemeerrettich
Käsebrett von Hart- und Weichkäse mit
Trauben

Bayrisch Creme , Apfelküchl` mit Vanilleeis,
Frischer Obstsalat

Gemischter Brotkorb
mit Semmeln, Brezeln, Schwarzbrot und
Baguette

€ 17,50 / Person

Bayrisches Büffet

Kalte Vorspeisen:

Großes Salatbüffet mit Kartoffelsalat,
Rohkostsalaten und Blattsalat, dazu
Kräuterdressing, Sauerrahmdressing,
Speckwürfel und Croutons

Vesperplatte mit rohem und gekochtem
Schinken, Leberwurst und Presssack
Käsebrett mit O`batzter, Schmalz und
Schnittlauchecken
marinierte Ochsenbrust,
Rettich und Radieschen,
Forellenfilet aus dem Buchenrauch,
gebratene Hähnchenkeulen,
kalter Braten und Fleischpflanzerl
Wurstsalat

Großer Brotkorb

Hauptgerichte:

Ofenfrischer Schweinebraten,
Geschmorte Kalbshaxe,
Jägerschnitzel in Pilzsauce,
Lachsforelle

dazu reichen wir:

Kräuterkartoffeln,
Blaukraut, Kartoffelknödel,
Spätzle und Dunkelbiersauce

Desserts:

Hausgemachter Birnenstrudel,
Apfelküchle mit Vanillesoße,
Bayrisch Krem,
Fränkische Weinschaumcreme
Kaiserschmarrn mit Rosinen u. Mandeln,
Apfelkompott und Eisplatte

€ 28,00 / Person

Italienisches-Büffet

Kalte Vorspeisen:

Großes Vorspeisenbüffet mit Bruschetta, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Anti Pasti von eingelegten Gemüsen, Parma Schinken mit Melonenschiffchen, Vitello Tonato mit Thunfischsauce, Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven, marinierte Meeresfrüchte, Italienische Salami, Oliven, Artischockensalat und einem großem Brotkorb mit Chiabatta

Suppe: Zucchini-Tomatensüppchen

Hauptgerichte:

Saltimbocca vom Schweinrücken mit Parma Schinken und Salbei

Gegrillte Edelfischvariation mit Shrimps

Lasagne,

Salami Pizza mit Rucola

Osso Bucco vom Kalb

dazu reichen wir :

Gnocchis, Spagetti und Zucchini - Paprikagemüse

Desserts:

Tiramisu, Kaffee-Panna Cotta, Espresso-Parfait, Gebrante Creme, gemischte Eisplatte, frischer Fruchtsalat

€ 37,00 / Person

Internationales Büffet

Vorspeisen:

Großes Salatbüffet
Balsamico-u. Frenchdressing

Italien: marinierte Artischocken, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, eingelegte Auberginen, Paprika, Champignons und Zucchini

Schottland: Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Griechenl.: Fladenbrot mit Schafskäse und Oliven Tzatziki

Amerika: Shrimpscocktail in Orangen-Creme-Fraiche

Deutschl.: Forellenfilets aus dem Buchenrauch, Schwarzwälder Schinken mit Melone

Japan: Sushi mit frischem Fisch

Frankreich: Quiche Lorraine

Hauptgerichte:

Spanien: Paella mit Meeresfrüchten, Muscheln und Fisch

England: rosa gebratenes Roastbeef

Karibik: gegrillte Hähnchenbrust mit Kokos und Ananas

dazu reichen wir:

Kartoffelgratin, Risoleekartoffeln und Gartengemüse

Desserts:

Dunkles Mousse au chocolat, verschiedene Eissorten, Tiramisu, Creme Brûlée, Schokoladenbrunnen mit Früchten

€ 42,00 / Person

HOTEL KLOSTERGASTHOF – Pächter Josef Riß – Augsburgener Straße 3 – 86672 Thierhaupten

Tel: 08271 8181-0 - Fax: 08271 8181-50 Mail: info@hotel-klosterghof.de www.hotel-klosterghof.de

Stand November 2011 – alle Preise inkl. der gültigen MwSt 19% – Änderungen vorbehalten

Weinempfehlungen

Weißweine

Italien

Lugana DOC

„Vigneto San Benedetto“
Weingut Zenato, San Benedetto di
Lugana – Veneto
Eine Auswahl der besten Trebbiano –
Trauben wird am südlichsten Ende
des Gardasees zu diesem trockenen,
frisch-fruchtigen Lugana. Feiner,
komplexer Geschmack mit
Zitrusaromen. Gute Bewertungen im
Gambero Rosso.

0,75 l € 19,50

Chardonnay

del Veneto „Cortegiara“
Intensives Bukett mit blumigen und
fruchtigen Noten; weich und frisch;
gut fruchtig mit angenehmer Säure

0,75 l € 14,80

Deutschland

Ruppertsberger Riesling „Classic“ QbA

Ruppertsberger Winzerverein
Hoheburg eG – Pfalz
Ein Wein von feiner Frucht und
Eleganz, harmonisch im Spiel von
Säure, Restsüße und Körper.

0,75 € 15,00

Weissburgunder Schneider

Weingut Schneider, Pfalz
Ein Weissburgunder aus zwei
verschiedenen Lagen mit
gleicher Bodenprägung; Löß-Lehm
mit Toneinlage.
Wunderbar fruchtiger, komplexer,
strukturierter Burgunder.

0,75 l € 22,00

Rotweine

Frankreich

Merlot, Vin de Pays DOC

Fortant de France – Langued
Troocken, intensive Frucht, weich,
samtig harmonisch. Empfehlenswert
zur täglichen Küche, Fleischgerichten,
Gebratenem, Käse.

0,75 l € 14,50

Italien

Campolietti Ripasso D.O.C.

Der Ripasso ist reif im Duft und voll
im Geschmack. Mit diesen
Charakterzügen stellt er die höchste
Entfaltung des Valpolicella Superiore
dar.

0,75 l € 17,50

Spanien

Nekeas Tempranillo/Merlot

Nekeas, Navarra, Denominacion de
Origen. Mundus vini = sehr gut 87
Punkte, rubinrote Farbe, dezente
Holz- und Vanillearomen.

0,75 l € 15,90

Deutschland

Ursprung

Weingut Schneider
Der Wein zeigt sehr früh ausladende
rote und dunkle Beerenfrüchte sowie
Aromen von Schokolade und
Kräutern. Wunderbarer Rotwein mit
ganz eigenem Stil und Charakter.

0,75 l € 23,00



Ingeborg und Josef Riß
mit dem Team vom
HOTEL KLOSTERGASTHOF
in Thierhaupten würden sich
freuen, Sie und Ihre Gäste bei
uns begrüßen zu dürfen.

Mit einem exzellenten Service
durch kompetente Mitarbeiter
lassen wir Ihre Veranstaltung
zu einem unvergessen Tag
werden.

Wir stehen Ihnen bei der
Organisation Ihrer Veranstaltung
jederzeit gern beratend zur Seite.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team mit **HERZ** vom
HOTEL KLOSTERGASTHOF