

---

## Infos zum Exklusiv-Angebot für Gruppen ab 30 Personen:

### Gaststube und Zimmer:

In unserer Gaststube und unserer Wuhrstein-Lounge, haben wir Platz für bis zu ca. 60-70 Personen.

Übernachtungsmöglichkeiten können wir für bis zu 40 Personen anbieten.

Sollte das eng werden, könnt Ihr allerdings für Unerschrockene gerne 3-4 Zelte auf der Terrasse aufbauen. Falls nötig wäre es möglich in Schleching Zimmer dazubuchen ([www.schleching.de](http://www.schleching.de)).

Personentransfers können wir im Notfall, für maximal 14 Personen, mit unserem Jeep durchführen. Pro Fahrt berechnen wir für bis zu 7 Personen inklusive Gepäck € 27.-

### Essen und Getränke:

Realisierbar ist alles von einer einfachen Brotzeit bis hin zum 4-Gänge Menü.

Im Anhang findet Ihr einige Menüvorschläge, von denen Ihr Euch auch einzelne Gänge auswählen könnt. Die Getränkepreise findet Ihr auf unserer Website.

### Ausstattung:

Unsere Zimmer sind einfach ausgestattet, in den Doppelzimmern befinden sich Waschbecken.

Für die anderen Zimmer steht ein Waschbecken im Gang zur Verfügung.

Zur Körperhygiene haben wir eine Etagendusche und Etagentoiletten.

Für alle Zimmer stellen wir Bettwäsche und Handtücher, für das Bettenlager bitte Schlafsäcke mitbringen.

### Anreise:

An der Talstation der Geigelsteinbahn ([www.geigelsteinbahn.de](http://www.geigelsteinbahn.de)) befindet sich ein großer Parkplatz, für den wir Euch bei Buchung einen kostenlosen Parkausweis zukommen lassen.

Anfahrtsadresse: Geigelsteinstr. 55, 83259 Schleching

Leider ist die Geigelsteinbahn bis auf weiteres außer Betrieb.

Der Aufstieg zur Wuhrsteinalm ist von aber nur von mittlerem Schwierigkeitsgrad und dauert ca. 75min, festes Schuhwerk ist ratsam. Bei Spätanreise Fackeln oder Stirnlampen nicht vergessen.

Auf Wunsch können wir in unserer WuhrsteinBar ([www.wuhrsteinbar.de](http://www.wuhrsteinbar.de)) an der Sesselbahn einen Empfang mit Aperitif und bayerischen Tapas organisieren um Euch vor dem Aufstieg zu stärken.

### Weitere Infos:

Besondere Wünsche, die im Bereich des Möglichen liegen, erfüllen wir Euch gerne nach Absprache. Auf Wunsch können wir auch die Getränkeauswahl für diesen Abend begrenzen oder erweitern.

Bei Komplettbuchung gibt es bei uns keinen Zapfenstreich, Ihr könnt feiern solange Ihr könnt und wollt. Eine Musikanlage und einen Laptop mit einer umfangreichen Musiksammlung haben wir da, Ihr könnt jedoch ebenso USB-Sticks, Festplatten oder CDs mitbringen.

In unserer Lounge steht Euch ein Beamer, sowie auf der ganzen Alm, W-Lan kostenfrei zur Verfügung. Für Workshops haben wir noch 2 Whiteboards, für die wir jeweils € 10.- pro Tag berechnen.

Auf unserer Terrasse können wir Euch für eine Pauschale von € 35.-, ein schönes, großes Lagerfeuer machen. Gerne bereiten wir Euch im Winter auch einen Glühweinpfeil an unserer Schneebar vor.

### Preise:

Die exklusive Buchung der WuhrsteinAlm am Freitag oder Samstag kostet pauschal € 1290.-. Darin enthalten sind die Übernachtung, das Frühstück und die Kurtaxe für bis zu 40 Personen. Für weitere Gäste, die nicht übernachten, berechnen wir keinen Aufpreis.

Für weitere Fragen stehen wir Euch jederzeit gerne zur Verfügung.



## Menüvorschläge

### Menü 1: „Brotzeitbuffet“

Hausgemachte Speckknödelsuppe

„Wuhrsteinalm“-Brotzeitbuffet mit Tiroler Speck, Landjäger, Kaminwürsten, Schinkenbraten, dreierlei Bio-Bergkäse, Griebenschmalz, hausgemachtem Kartoffelsalat & ofenfrischem Krustenbrot

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Pro Person € 19,-

### Menü 2: „Grillen de Luxe“

Rindersteakhälfte, Schweinenackensteak, Putengrillsteak, Käsekrauter, Schweinsbratwürstel, Würstel im Speckmantel, Gemüsespieße mit Grillkäse, Tomaten mit Schafskäse, Grillkartoffeln, Baguette & Krustenbrot, hausgemachte Grillsoußen, gemischte Salate

Pro Person € 19,50,-

### Menü 3: „Fondue-Dinner“

Fleisch- & Gemüsefondue mit Rinderlende, Putenfilet, Schweinefilet, Gemüse im Bierteig, Rosmarinkartoffeln, hausgemachten Soußen, gemischtem Salat & Baguette

Pro Person € 19,50,-

### Menü 4

Pfannkuchensuppe

Schweinsbraten mit Kartoffelknödel & Blaukraut, als vegetarische Alternative Kasspatzn mit Salat

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Pro Person € 19,-

### Menü 5

Frische Tomatensuppe mit Basilikum + Croutons

Lachsfilet auf Zitronenbuttersoße mit Basmatireis und karamellisierten Bohnen

Topfenockerl auf Himbeermark

Pro Person € 26,-

### Menü 6

Vitello Tonnato

Karottencremesuppe

Schweinefilet in Roquefortsauce mit grünen Bandnudeln und Karottenbällchen

Hausgemachtes Vanilleeis mit Waldbeeren und Mousse au Chocolat

Pro Person € 39,00

### Menü 7

Birnen-Roqueforttarte mit Salatgarnitur

Zitronen-Consommé vom Huhn mit Artischockenherzen

Filet Mignon mit Sauce Périgord, dazu Kartoffelgratin und Lauchgemüse

Beschwipste Erdbeeren mit Vanilleeis

Pro Person € 42,00

### Menü 8

Carpaccio vom Tafelspitz mit Kräuter-Eier-Vinaigrette

Spargelcremesuppe mit Croutons

Lammfilet mit Thymiankartoffeln und Bohnen im Speckmantel

Champagner-Limonensorbet

Pro Person € 55,00



## Weinkarte

Unsere Qualitätsweine vom Weingut Hagen ([www.carpe-vinum.at](http://www.carpe-vinum.at))  
produziert im Rahmen der Umstellung auf biologischen Anbau

Weissweine		
Welschriesling 2011 <i>anregende Zitrus-Minz-Note, schlank, frisch &amp; ganz trocken</i>	0,75l	19,00 €
Weisser Burgunder 2011 <i>zarte Frucht, cremig und weich, würzig</i>	0,75l	21,00 €
Gelber Muskateller Sernauberg 2011 <i>zarte Frucht, cremig und weiche exotische Frucht in voller Intensität, die leichte Fruchtsüsse unterstützt den langen Nachhall</i>	0,75l	23,00 €
Sauvignon Blanc 2011 <i>noch ganz jung, Duft von schwarzer Johannisbeere, zartes Eisbonbon, würzig, klar und trocken, prägnante Frische</i>	0,75l	24,00 €
Morillon Hochgrassnitzberg 2011 <i>sehr vielschichtige Aromatik, individueller Chardonnay von weltbekannter Lage mit langem Abgang, cremig &amp; ruhig</i>	0,75l	27,00 €
Rotweine		
Blauer Zweigelt 2011 <i>Kirschnoten und etwas Kakao, reifes Tannin, weich, sehr angenehm harmonisch</i>	0,75l	19,00 €
Nero 2011 <i>Aus den Trauben: Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon. Kräftiges, reifes Tannin</i>	0,75l	28,00 €
Rosé		
Zweigelt 2011 <i>Säurearm, körperreich, ein idealer Wein zu kräftigen Speisen</i>	0,75l	22,00 €
Perlweine		
Prosecco Valdo	0,75l	19,00 €

Alle Preise incl. 19% MWSt. zuzüglich Getränke laut unserer Preisliste auf der Homepage.



Berggasthof Wuhrsteinalm, Wuhrstein 17, 83259 Schleching, Deutschland

Fon: + 49 (0)8649 – 98 63 84 ▪ [www.wuhrsteinalm.de](http://www.wuhrsteinalm.de) ▪ USt.-ID: DE 258 708 702 ▪ Steuer-Nr.: 163/260/10581

## Zimmerplan

