TRADITION SEIT 1667

SCHÖNBRUNN

TAFERNWIRTSCHAFT & HOTEL

GROSSE WEIHNACHTS-FEIERN

AB 60 PERSONEN

J. W.
Augustiner-Bräu München
gegründet 1328

WIR DÜRFEN SIE RECHT HERZLICH BEGRÜSSEN

Wenn Sie uns Ihre Veranstaltung anvertrauen, können Sie sich darauf verlassen, dass wir unser Bestes geben, damit Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag bei uns erleben. Das liegt uns am Herzen, wir können gar nicht anders. Seit Jahren handeln wir nach dem Grundsatz dieser besonderen Verantwortung.

Ihre Familie Wenisch

Alle Wege führen zum Schloss Schönbrunn...

Zentrum Landshut	»	4 km
Hauptbahnhof Landshut	»	5 km
Ausfahrt A92	»	8 km
Stadt Dingolfing	»	30 km
Flughafen München	»	40 km
Stadt Regensburg	»	65 km
Stadt München	»	75 km
Stadt Ingolstadt	»	80 km

KONTAKT

Tafernwirtschaft & Hotel Schönbrunn
Schönbrunn 1
84036 Landshut

Tel. +49 (0) 871 4306060
info@hotel-schoenbrunn-la.de
www.hotel-schoenbrunn.de

Preise sind Bruttopreise und enthalten die aktuelle Mehrwertsteuer.

UNSERE INKLUSIV-LEISTUNGEN

+ Alle Veranstaltungsgäste können zum Vorzugspreis von 50€ p. Person im DZ sowie 75€ p. Person im EZ übernachten (inkl. Frühstück). Insgesamt stehen Ihnen 34 Zimmer im Schloss Schönbrunn zur Verfügung.
+ Parkmöglichkeiten: Es befinden sich genügend kostenlose Stellplätze am Haus und in der näheren Umgebung.
+ extra Kindermenü
+ Für einen Aufpreis von 2,00 € p. Person decken wir gern festlich mit weißer Tischdecke und Stoffservietten ein.

Bitte beachten Sie...

Ihre gewünschte Blumendekoration sowie weitere Gestaltungen sind nicht im Preis enthalten.

Die Organisation dafür übernehmen Sie selbst.

EMPFANG AM SCHWEDENFEUER

Wir empfangen Sie in unserem im Sommer bekannten Biergarten.

Schönbrunner weihnachtliche Begrüßung 7,5

Starten Sie mit einem weihnachtlichen Empfang mit unseren hausgemachten Heißgetränken & Augustiner Helles, bevor es zu den kulinarischen Highlights ins Gasthaus geht.

Im Preis inkludiert:

+ hausgemachter roter Glühwein
+ hausgemachter Orangen-Maracujapunsch (alkoholfrei)
+ Hot Aperol
+ Augustiner Helles aus der Flasche

Preise p. Person

WEIHNACHTSMENÜ-PAKET „BAYERISCH“

Vorspeise zum Genießen & Teilen

Am Tisch eingestellt

+ Schönbrunner Dreierlei

Griebenschmalz + Kürbiskernaufstrich + Hummus der Saison + Schönbrunner Brot-Mix

Hauptgang

Als Buffet aufgebaut

+ **Fleisch:** Wammerl-Krustenbraten + Augustiner Dunkelbiersoße
+ **Fisch:** Gebratenes Zanderfilet + Riesling-Schaumsoße
+ **Vegetarisch:** Kaspressknödel mit brauner Butter
+ **Beilagen:** Reiberknödel + Brezenknödel + Sauerkraut + Lauchkartoffeln
+ **Gemüse & Salate:** Wurzelgemüse + Kartoffelsalat + Krautsalat + Gurkensalat

Dessert als Buffet

Im Glas serviert

+ Dunkle Lebkuchenmousse mit Bratapfelragout

Preis p. Person als 3-Gang-Menü ohne Empfang 36,9
Preis p. Person als 3-Gang-Menü inkl. Empfang 43,9

Die Gerichte innerhalb des Weihnachtsmenü-Paket » Bayerisch « sind nicht veränderbar. Das Paket muss für die gesamte Gruppe ausgewählt werden. Falls Sie eine individuelle Menügestaltung wünschen, können Sie diese auf den folgenden Seiten zusammenstellen.

WEIHNACHTSMENÜ-PAKET „WEISS-BLAUE WEIHNACHT“

Vorspeise

Am Tisch eingestellt

+ **Schönbrunner Vorpseisen Etagere:** 5 Wirtshaus-Tapas

Hummus der Saison + Kürbiskernaufstrich + handgerollter »Pulled Duck Wrap« mit gezupfter Ente, Karamellzwiebeln & Preiselbeeren + Wenisch Geräuchertes & Cantaloupe-Melone am Spieß + Quiche mit Lauch, Räucherlachs & Zitronendip + Schönbrunner Brot-Mix

Hauptgang

Als Buffet aufgebaut

+ **Weihnachtsklassiker:** Rosa gebratene Entenbrust + Walnuss-Aprikosen-Jus
+ **Fleisch:** Schweinefilet im Speckmantel + Rosmarin-Rahmsoße
+ **Fisch:** Lachsfilet + Limettensoße
+ **Vegan:** Kokos-Gemüse-Curry
+ **Gemüse:** Wurzelgemüse + Brokkoli + Blaukraut
+ **Beilagen:** Kartoffelgratin + Eierspätzle + BIO-Basmatireis

Dessert als Buffet

Als Buffet aufgebaut

Unsere hausgemachten Dessert-Klassiker im Glas:

+ Zitrus-Crème-Brûlée
+ Nougatmousse mit marinierter Mango
+ Spekulatius-Tiramisu
+ BIO Heumilch Panna Cotta mit Waldbeerragout

Preis p. Person als 3-Gang-Menü ohne Empfang am Schwedenfeuer 47,9
Preis p. Person als 3-Gang-Menü inkl. Empfang am Schwedenfeuer 54,9

Die Gerichte innerhalb des Weihnachtsmenü-Paket » Weiss-Blaue Weihnacht « sind nicht veränderbar. Das Paket muss für die gesamte Gruppe ausgewählt werden. Falls Sie eine individuelle Menügestaltung wünschen, können Sie diese auf den folgenden Seiten zusammenstellen.

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Schönbrunner Dreierlei

Griebenschmalz + Kürbiskernaufstrich + Hummus der Saison + Schönbrunner Brot-Mix 8,9

Schönbrunner Vorspeisen Etagere

Wir servieren unsere Tapas mit einer reichhaltigen Brotauswahl auf 3 Etagen

+ 5 Wirtshaus-Tapas

Hummus der Saison + Kürbiskernaufstrich + handgerollter »Pulled Duck Wrap« mit gezupfter Ente, Karamellzwiebeln & Preiselbeeren + Wenisch Geräuchertes & Cantaloupe-Melone am Spieß + Quiche mit Lauch, Räucherlachs & Zitronendip + Schönbrunner Brot-Mix 12,9

+ 7 Wirtshaus-Tapas

Hummus der Saison + Kürbiskernaufstrich + handgerollter »Pulled Duck Wrap« mit gezupfter Ente, Karamellzwiebeln & Preiselbeeren + Wenisch Geräuchertes & Cantaloupe-Melone am Spieß + Quiche mit Lauch, Räucherlachs & Zitronendip + Rote-Beete-Tatar mit Gemüsewürfeln & Erbsen-Guacamole **vegan** + Carpaccio vom Ochsenfilet mit Rucola, Parmesan & Basilikumpesto + Schönbrunner Brot-Mix 15,9

Preise p. Person

VORSPEISE ALS BUFFET

Advent Spezial 12,9

+ handgemachte Schinkenspezialitäten: Geräuchertes + Lachsschinken & Co.
+ handgerollter »Pulled Duck Wrap« mit gezupfter Ente + Karamellzwiebeln & Preiselbeeren
+ BIO-Bergkäse mit Trauben
+ Zwiebel-Lauch-Kuchen mit Räucherlachs & Zitronen-Schmand
+ Brezenknödel-Carpaccio mit Gemüse-Meerrettich-Vinaigrette & Käferbohnen
+ weihnachtlicher Quinoa-Salat mit Cranberries vegan
+ reichhaltiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings
+ vielfältige Brotauswahl mit Kürbiskernaufstrich & Hummus der Saison

Wir bitten Sie, sich auf eine gemeinsame Vorspeise festzulegen.

SUPPEN

Cremesuppen mit Croûtons & Schnittlauch 7,9

+ Karotte & Ingwer

oder

+ Topinambur

oder

+ Marone & Staudensellerie

Klare Ochsenkraftbrühe mit Gemüsewürfeln & Schnittlauch 6,9

+ mit Grießnockerl

oder

+ mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen

Preise p. Person

HAUPTGERICHTE SERVIERT

Weihnachtliches Duett 25,9

rosa gebratene Entenbrust & geschmorter Kalbstafelspitz + Madeirajus + Selleriepüree + Brokkoli + Wurzelgemüse + Kartoffelgratin

Rinderroulade 24,9

mit Natursoße + Selleriepüree + Marktgemüse + Eierspätzle

Geschmorte Hirschschulter 24,9

Sherry-Rahmsoße + Marktgemüse + Haselnuss-Spätzle + Preiselbeer-Birne + Selleriepüree

Geschmortes vom Ochsen 24,9

geschmorte Ochsenbackerl + Schmorsoße + glasiertes Wurzelgemüse + Selleriepüree + handgemachte Kräuter-Brezenknödel

Wammerl-Krustenbraten 16,5

Augustiner Dunkelbiersoße + Speck-Krautsalat + Reiberknödel + Butterbrösel

Schönbrunner Schnitzel 17,5

gefüllt mit Schinken, Käse und süßem Senf + hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat + Zitronenschnitz + Develey Tomatenketchup

Zwiebelrostbraten vom Tri-Tip 25,9

Tri-Tip vom Ochsen (nur rosa erhältlich) + Portweinjus + Röstzwiebeln + Selleriepüree + Wurzelgemüse + Kartoffelgratin

Schönbrunner Knödel Trio 15,9

Kräuter-Brezenknödel + Rote-Beete-Knödel + Spinat-Kaspressknödel + Wurzelgemüse + BIO-Bergkäse + braune Butter

Bavaria Beluga Bowl Lachs 20,4

Chiemgauer BIO-Linsen + Oberbayerischer BIO-Urreis + Süßkartoffel-Chutney + Brokkoli + Pak Choi + Edamame + Granatapfelkerne + 100 g Lachsfilet + fruchtige Thai-Marinade

Bavaria Beluga Bowl Falafel vegan 18,4

Chiemgauer BIO-Linsen + Oberbayerischer BIO-Urreis + Süßkartoffel-Chutney + Brokkoli + Pak Choi + Edamame + Granatapfelkerne + 5 Stück Falafel + fruchtige Thai-Marinade

Wir bitten Sie, uns in der Vorwoche Ihrer Weihnachtsfeier die Personenanzahl sowie die dazugehörige Auswahl bekannt zu geben.
Bitte einigen Sie sich auf 2 gemeinsame Hauptgerichte.

Preise p. Person

HAUPTGERICHTE ALS BUFFET

Bayerisch 21,9

+ **Fleisch:** Wammerl-Krustenbraten + Augustiner Dunkelbiersoße
+ **Fisch:** Gebratenes Zanderfilet + Riesling-Schaumsoße
+ **Vegetarisch:** Kaspressknödel mit brauner Butter
+ **Beilagen:** Reiberknödel + Brezenknödel + Sauerkraut + Lauchkartoffeln
+ **Gemüse & Salate:** Wurzelgemüse + Kartoffelsalat + Krautsalat + Gurkensalat

Weiss-Blaue Weihnacht 25,9

+ **Weihnachtsklassiker:** rosa gebratene Entenbrust + Walnuss-Aprikosen-Jus
+ **Fleisch:** Schweinefilet im Speckmantel + Rosmarin-Rahmsoße
+ **Fisch:** Lachsfilet + Limettensoße
+ **Vegan:** Kokos-Gemüse-Curry
+ **Gemüse:** Wurzelgemüse + Brokkoli + Blaukraut
+ **Beilagen:** Kartoffelgratin + Eierspätzle + BIO-Basmatireis

Preise p. Person

DESSERTS-HIGHLIGHT FÜR DIE GANZE GRUPPE

Hausgemachter Topfen-Kaiserschmarrn 13,9

Am Tisch eingestellt

karamellisiert + geröstete Mandelblätter + Zwetschgenröster + Apfelmus

Bitte beachten Sie, dass der Kaiserschmarrn nur als einziges, gemeinsames Dessert für die ganze Gruppe möglich ist!

DESSERT

Schönbrunner Spekulatius-Tiramisu 7,9

nach unserem Hausrezept

Dunkle Lebkuchenmousse 7,9

100% aus belgischer Schokolade + Bratapfelragout

Bio Heumilch Panna Cotta 7,9

mit Waldbeerragout

Lauwarmer Schokoladenkuchen 9,9

Callebaut-Kuvertüre + Mangoragout + Vanilleeis

Schönbrunner Dessertvariation 11,5

lauwarmer Schokoladenkuchen + Bratapfelragout + Vanilleeis + Spekulatius-Tiramisu »Mini« + Cassiscoulis

Wir bitten Sie, sich auf ein gemeinsames Dessert festzulegen.

Preise p. Person

DESSERTS ALS BUFFET

Süß & Kreativ 10,9

Unsere hausgemachten Dessert-Klassiker im Glas:

+ Zitrus-Crème-Brûlée
+ Nougatmousse mit marinierter Mango
+ Spekulatius-Tiramisu
+ BIO Heumilch Panna Cotta mit Waldbeerragout

Feinschmecker 12,9

Unser großes Dessert-Highlight-Buffet

+ Dunkle Lebkuchenmousse mit Waldbeerragout
+ Zitrus-Crème-Brûlée
+ Spekulatius-Tiramisu
+ New York Cheesecake mit Himbeercoulis
+ frische Früchte: Ananas, Wassermelone, Cantaloupe-Melone, grüne & rote Trauben
+ lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Preise p. Person

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränkepauschale 1 27,9

bis 8 Stunden

Getränkepauschale 2 29,9

von 8 bis 10 Stunden

Um den Tag perfekt zu machen, müssen natürlich auch die Getränke stimmen. Damit Sie Ihre Kosten immer im Blick haben, bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale »unlimited« bei uns im Schloss Schönbrunn an.
Diese gilt nach dem Empfang bis maximal 0.30 Uhr.

+ extra Getränkekarten am Tisch
+ große Bierauswahl von der Karte und Flaschenbiere aller Art
+ Hochzeitswein rot/weiß + Prosecco
+ Säfte + Saftschorlen
+ alle alkoholfreien Getränke von Coca Cola
+ Adelholzener Mineralwasser still + spritzig

+ zusätzlich buchbar:

Eine Runde Schnaps nach dem Hauptgang: Liebl Pistenbrenner, Liebl Haselnusslikör, Liebl Marillenbrand (zur Wahl) 4,4

Kaffeespezialitäten: Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Cafe Crème (zur Wahl) 3,9

Lillet Wildberry, Aperol Spritz, Sarti Spritz, Drivers Spritz (alkoholfrei) 5,2

GETRÄNKE

Wasser 6,9

+ Adelholzener still & spritzig

vorab am Tisch eingestellt ..... **0,75 l**

Weißwein

+ TONI's Cuvée

Weinhaus am Wißberg, Rheinhessen ..... **0,75 l** 23,9

+ Riesling

Emil Bauer, Pfalz ..... **0,75 l** 23,9

+ Sauvignon Blanc

Emil Bauer, Pfalz ..... **0,75 l** 23,9

Rosé

+ Phillip's Rose

Philipp Kuhn, Pfalz ..... **0,75 l** 26,9

Rot

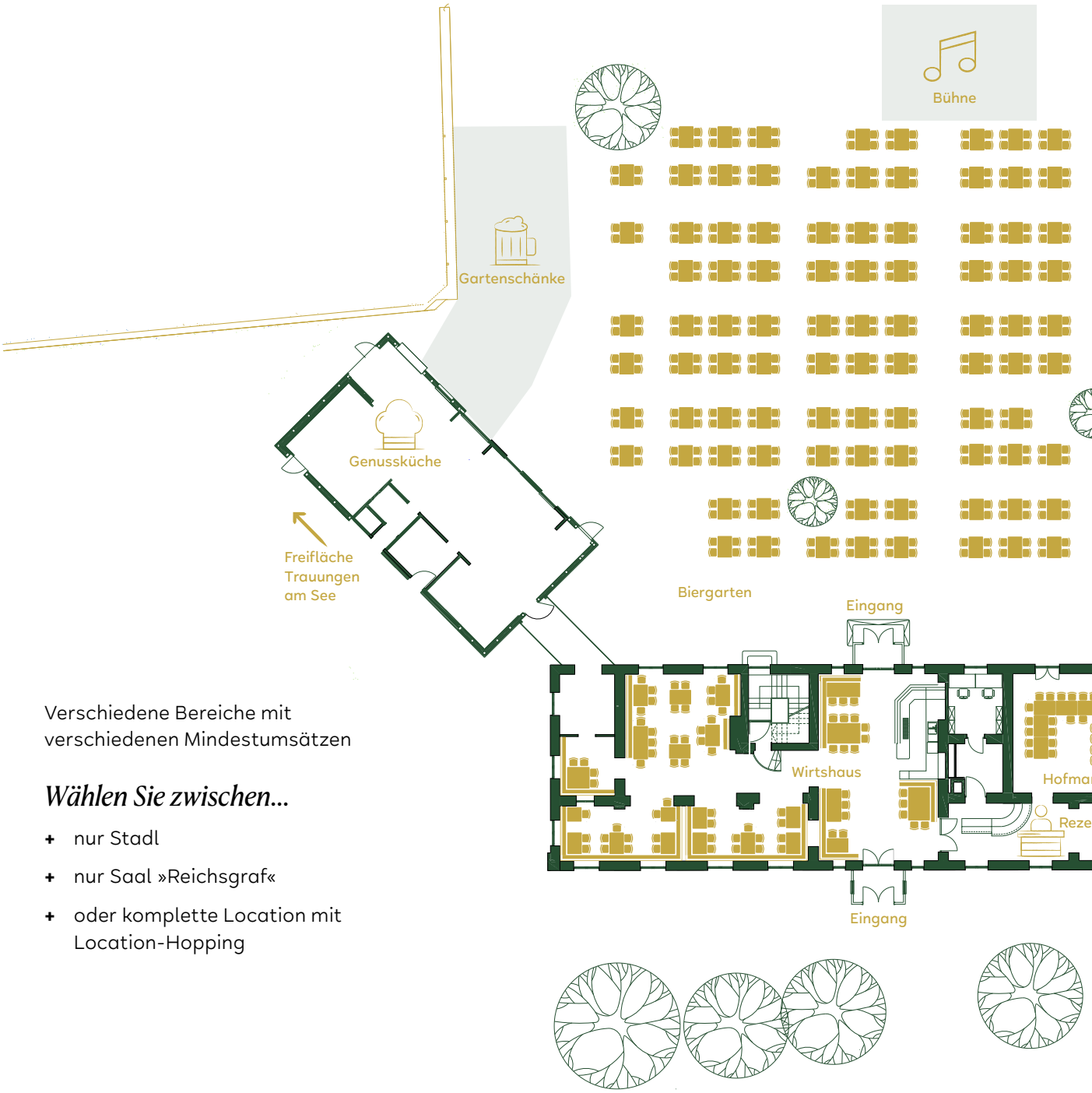
+ Blauer Zweigelt

Schmid, Niederösterreich ..... **0,75 l** 23,9

+ Cuvée Noir

Emil Bauer, Pfalz ..... **0,75 l** 25,9

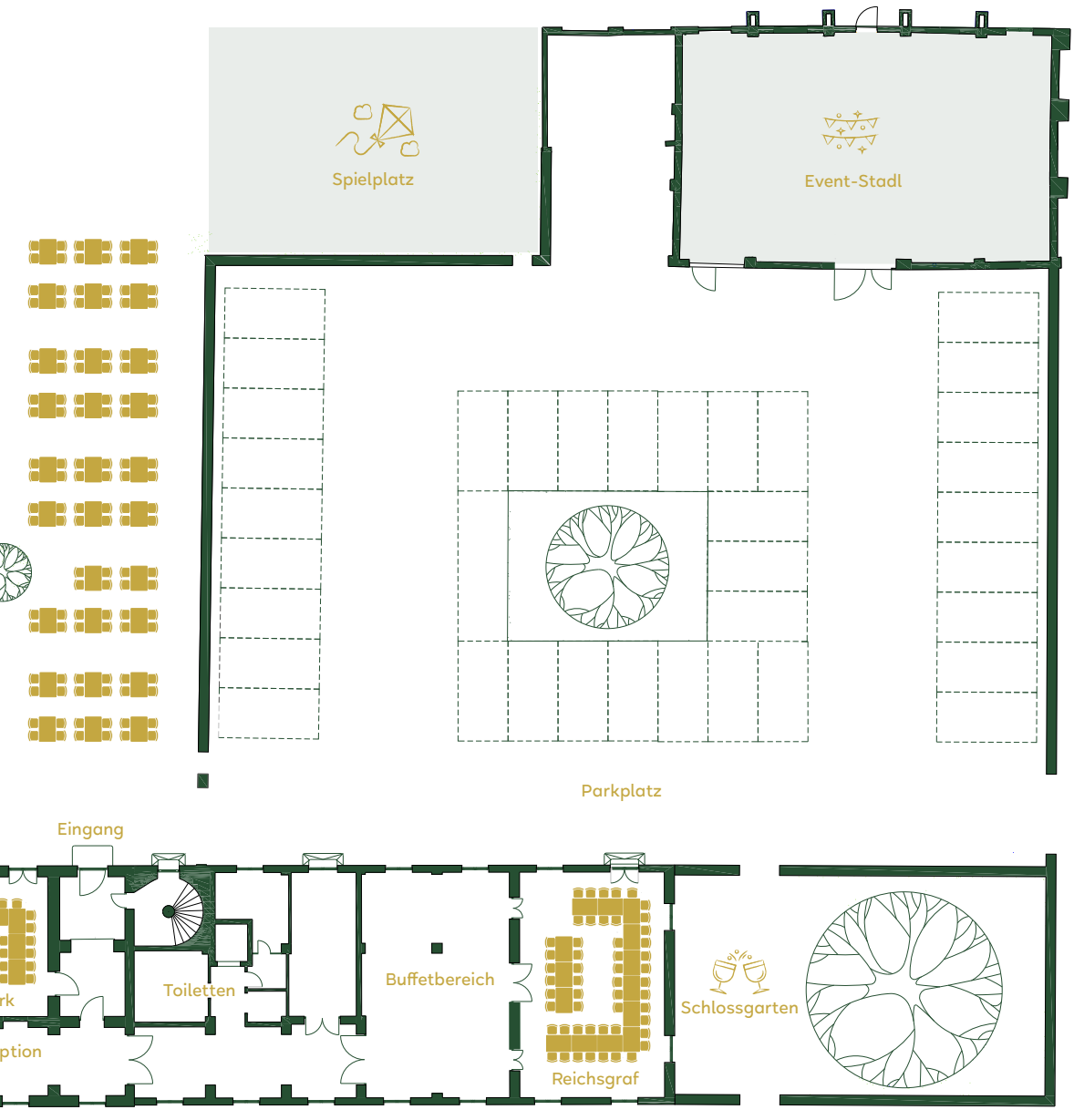
ÜBERSICHT



Verschiedene Bereiche mit
verschiedenen Mindestumsätzen

Wählen Sie zwischen...

- nur Stadl
- nur Saal »Reichsgraf«
- oder komplette Location mit Location-Hopping


Spielplatz
Event-Stadl
Parkplatz
Eingang
Toiletten
Buffetbereich
Reichsgraf
Schlossgarten

ÜBERNACHTEN

Der kurze Weg nach Hause

Bleiben Sie und Ihre Gäste ganz einfach in unseren Hotelzimmern übernacht.

Insgesamt stehen Ihnen 34 Zimmer im Schloss Schönbrunn zur Verfügung.

Gerne können Sie unser Genussfrühstück zum aktuellen Tagespreis pro Person hinzubuchen.







GÜLTIG FÜR DAS JAHR 2026 – SAISONALE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

TRADITION SEIT 1667

SCHÖNBRUNN

TAFERNWIRTSCHAFT & HOTEL

www.hotel-schoenbrunn.de