



Wir freuen uns über Ihr Interesse,
Ihre Feier bei uns auszurichten.

Bitte füllen Sie das Formular aus:

Termin, Uhrzeit und Gästeanzahl

Anlass:

Wunschdatum:

Uhrzeit:

von 11 bis 16 Uhr von 17 bis 23:30 Uhr oder ganztägig bis 23:30

Anzahl: Erwachsene: (mind. 15 Personen)

Kinder:

Hochstühle:

Sie wollen ganz unter sich sein?

Bitte wählen Sie hierfür die Option „Lindnstüberl exklusiv“.
Der Mindestumsatz für eine exklusive Buchung des Lindnstüberls beträgt halbtags € 2.500,- und ganztags € 4.000,-.

Lindnstüberl exklusiv

Kontaktdaten:

Vorname:

Nachname:

E-Mailadresse:

Telefonnummer:

Adresse:

PLZ:

Ort:

Sie haben ein spezielles Anliegen und möchten uns auf diesem Weg etwas mitteilen?

(Unverträglichkeiten bzw. Allergien, Anzahl der Vegetarier unter Ihren Gästen, besonderes Rahmenprogramm etc.)

Ihr Nachricht an uns...



Bitte geben Sie uns Ihre Menü-Wünsche bekannt:

Es kann ausschließlich ein einheitliches Menü für alle Gäste ausgewählt werden. Eine Kombination unterschiedlicher Menüfolgen (z. B. 3-Gänge und 4-Gänge Feinschmeckerküche) ist nicht möglich. Für angemeldete Kinder wird automatisch das gewählte Kindermenü berücksichtigt.

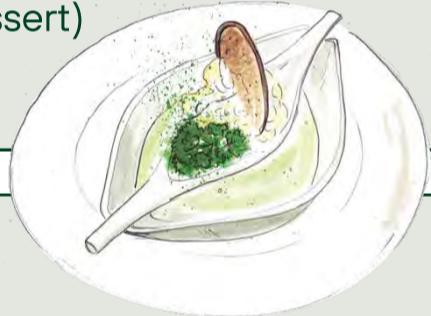
Aperitif: (optional)

<input type="radio"/> <p>Regional € 8,90 pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> • Höllhuber's Birnencider • 1/3 Zipfer Märzen oder ein 1/3 Bier des Monats frisch vom Fass gezapft • Apfelsaft gespritzt • Feines Knabbergebäck (Grissini) 	<input type="radio"/> <p>Feinspitz € 12,90 pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scheiblhofer's Muskateller Frizzante • 1/3 Zipfer Märzen oder ein 1/3 Bier des Monats frisch vom Fass gezapft • Apfelsaft gespritzt • frische Speck - Käseweckerl von der Bäckerei Greimühle aus Adlwang 	<input type="radio"/> <p>Gourmet € 24,90 pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> • Champagner "Moët & Chandon" • 1/3 Zipfer Märzen oder ein 1/3 Bier des Monats frisch vom Fass gezapft • Apfelsaft gespritzt • Saisonal belegte Brote (Kremstaler Rohschinken, frischer Schaffrischkäse aus dem Steyrtal und herzhaften Aufstrich)
--	--	--



Beispielmenüs - jeweils saisonal angepasst an unsere Karte:

<p>Wirtshausküche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gemischter Salat oder grüner Blattsalat • Saisonale Cremesuppe (z. B. Bärlauch- oder Spargelcremesuppe o.Ä.) und Frittatensuppe • Steirischer Backhendlsalat, Gebratenes Zanderfilet, klassisches Wiener Schnitzel vom Schwein, Hohe Linde Grillteller und Steinpilz-Ravioli (vegetarisch) • Dessert (heiß oder kalt) und Mousse auf Beerenragout <hr/> <p><input type="radio"/> 2 Gangmenü € 28,90 (Suppe oder Dessert + Hauptspeise) pro Person</p> <hr/> <p><input type="radio"/> 3 Gangmenü € 34,90 (Salat oder Suppe + Hauptspeise + Dessert) pro Person</p> <hr/> <p><input type="radio"/> 4 Gangmenü € 40,90 (Vorspeise + Suppe + Hauptspeise + Dessert) pro Person</p>	<p>MENÜ 1</p>	<p>Genussküche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitello Tonnato (Kalbsrücken, Thunfisch-Espuma, Kapernbeeren, Affilla-Kresse, Parmesan-Chips) und Burrata (Kräuterpesto, gebackene Chorizo-Käsebällchen, Tomatensalsa, Baguette) • Saisonale Cremesuppe (z. B. Bärlauchcremesuppe, Spargelcremesuppe, ... o.Ä.) und Frittatensuppe • Gegrilltes Hühnerfilet, gegrilltes Zanderfilet, klassischer Hirschbraten und Plat Burger (vegetarisch) • Crème brûlée, Mousse auf Beerenragout und Eispalatschinke <hr/> <p><input type="radio"/> 2 Gangmenü € 33,50 (Suppe oder Dessert + Hauptspeise) pro Person</p> <hr/> <p><input type="radio"/> 3 Gangmenü € 46,90 (Salat oder Suppe + Hauptspeise + Dessert) pro Person</p> <hr/> <p><input type="radio"/> 4 Gangmenü € 55,90 (Vorspeise + Suppe + Hauptspeise + Dessert) pro Person</p>	<p>MENÜ 2</p>
---	----------------------	--	----------------------



<p>Feinschmeckerküche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Linde Tapas Teller (Vitello Tonnato, Kalbsrücken, Thunfisch-Espuma, Kapernbeeren, Affilla-Kresse, Parmesan-Chips, Burrata, Kräuterpesto, gebackene Chorizo-Käsebällchen, Tomatensalsa, Baguette) • Saisonale Cremesuppe (z. B. Bärlauchcremesuppe, Spargelcremesuppe o.Ä.) und Frittatensuppe • Rinderfilet vom Nussgrubergut, gebratenes Saiblingsfilet, gegrilltes Hühnerfilet, Steinpilz-Ravioli (vegetarisch) • Sommerliches Zweierlei-Dessert, cremiges Vanilleeis mit Affenzeller Whisky und Crème Brûlée <hr/> <p><input type="radio"/> 2 Gangmenü € 39,90 (Suppe oder Dessert + Hauptspeise) pro Person</p> <hr/> <p><input type="radio"/> 3 Gangmenü € 47,90 (Salat oder Suppe + Hauptspeise + Dessert) pro Person</p> <hr/> <p><input type="radio"/> 4 Gangmenü € 61,90 (Vorspeise + Suppe + Hauptspeise + Dessert) pro Person</p>	<p>MENÜ 3</p>	<p>Kinder</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frittatensuppe • Kinderwiener, Grillwürstl mit Pommes, Nudeln mit Tomatensauce • 2 Kugeln Eis <hr/> <p><input type="radio"/> 2 Gangmenü € 15,90 (Suppe oder Dessert + Hauptspeise) pro Person</p> <hr/> <p><input type="radio"/> 3 Gangmenü € 19,50 (Salat oder Suppe + Hauptspeise + Dessert) pro Person</p>
--	----------------------	--



Kuchen und Kaffee: (optional)

<input type="radio"/> <p>Hohe Linde Kaffeepause € 8,90 pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> • selbst mitgebrachte Torte • Heißgetränk (Gemelli Cafe, Teesorten von Julius Meinl oder Heisse Schokolade) 	<input type="radio"/> <p>Hohe Linde Kaffeekränzchen € 10,80 pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Stück Torte vom Gasthaus Hohe Linde (fruchtig oder herzhaft zur Auswahl lt aktueller Dessertkarte) • Heißgetränk (Gemelli Cafe, Teesorten von Julius Meinl oder Heisse Schokolade)
---	---

Jause: (optional)

<input type="radio"/> <p>Hohe Linde Jause € 7,90 pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gefülltes Gebäck (Schinken, Käse) 	<input type="radio"/> <p>Hohe Linde Abendgenuss € 19,00 pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> • Belegte Platte (Lachs, Prosciutto, Aufstrich, Käse)
--	---



Bitte schicken Sie uns das ausgefüllte Formular an!

office@hohelinde.at