

ZEIT FÜR MEHRA AMOARE



MOARWIRT

BIO-LANDHOTEL

Der Moarwirt ist ein besonderer Ort,
der seine Besucher in allen Sinnen berührt und bleibende Momente schenkt. Ganz einfach. Und doch
alles außer gewöhnlich. Ein Ort mit tiefen traditionellen Wurzeln, voller Herzblut und Liebe zum
Detail. Ob beim Essen, Feiern, Tagen oder Übernachten. Von liebevoll erdachten Küchenkreationen,
natürlich regional und in Bio-Qualität, über unser lässiges Flair für Festlichkeiten und Veranstaltungen
bis hin zu unseren frisch renovierten Gästezimmern. Nicht zu vergessen der unvergessliche Ausblick
aufs Voralpenland
und aufs Leben ganz allgemein.

Aber am besten, Sie kommen bald vorbei und erleben es selbst ...

Bio, regional und saisonal ist unsere Lebensphilosophie. Weil das Beste Konzept die eigene
Überzeugung und Leidenschaft ist. Denn bei uns liegt das gute so nah und unsere Produzenten legen
wie wir Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und ein Respektvolles miteinander von Mensch, Tier und
Natur.

UNSERE PHILOSOPHIE

Was Sie heute auch bei uns trinken oder essen werden.

zwei Zutaten enthält jedes unserer Gerichte

Diese Zutaten sind: Liebe und Respekt

der Respekt der Bauern für Ihre Tiere und Pflanzen

Der Respekt der Winzer für Ihre Trauben und Reben

Der Respekt der Brauer, Fleischer, Fischer und Bäcker
vor Ihrem Handwerk.

Und der Respekt und die Liebe zu diesen Produkten
die wir verarbeiten dürfen

BOOKLET

2025

WAS ALLES MÖGLICH IST...

SOMMER- UND WINTERHOCHZEITEN

FAMILIENFEIERN

SEMINARE

FIRMENEVENTS

WEIHNACHTSFEIERN

KÜCHENPARTY IM ALPENLOFT

KOCHKURSE

EMPFANG IHRER GÄSTE AUF DER SONNENTERRASSE

KAFFEE UND KUCHEN IM FREIEN

UNTERBRINGUNG VON BIS ZU 45 PERSONEN
IN UNSEREN 18 RENOVIIERTEN HOTEL-GÄSTEZIMMERN

MITTERNÄCHTLICHE SUPPE, CURRYWURST, KÄSEPLATTE
ODER DEFTIGES BROTTZEITBRETTL

BRUNCH ODER GROßES FRÜHSTÜCK AM NÄCHSTEN MORGEN
(AUCH FÜR GÄSTE, DIE AUßER HAUS ÜBERNACHTET HABEN)



*Mit Liebe erdacht
mit Herzblut gemacht*

EINE GANZ KLEINE AUSWAHL UNSERER FEIER WEINE

GANZ IN WEISS

Vitis branco 34,-
Azul y Garanza, Navarra, Spanien (Bio)

Chardonnay 32,-
Finca Fabian, Spanien (Bio)

ROSIGE ZEITEN

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ »Corail« 34,-
Chateau du Roquefort, Provence (Bio)

JETZT DÜRFEN SIE ROT WERDEN

Abril 34,-
Azul y Garanza, Navarra, Spanien (Bio)

Tempranillo 38,-
Finca Fabian, Spanien (Bio)

ALPENFRÜHSTÜCK UND BRUNCH

LADEN SIE DOCH IHRE GÄSTE AUS DEN NACHBARHOTELS NOCH ZUM FRÜHSTÜCK EIN.
UNSERE FRÜHSTÜCKSZEIT IST VON 9 UHR BIS 11 UHR. ES ERWARTEN SIE FRISCHE BRÖTCHEN, BIO-BUTTER, WURST,
KÄSE, HAUSGEMACHTE FRUCHTAUFSTRICHE, JOGHURT UND SELBSTGERÖSTETES KNUSPERMÜSLI.
(FÜR AUßERHAUSGÄSTE 18,-)

BRUNCH

BEI UNSEREM BRUNCH VERWÖHNEN WIR SIE ZUSÄTZLICH ZUM KLASSISCHEN FRÜHSTÜCK MIT EINER EIER SPEISE, EINEM
WARMEN HAUPTGERICHT UND EINEM SÜßEN DESSERT. DER BRUNCH IST VON 10 UHR BIS 13 UHR MÖGLICH UND KOSTET
EXKL. GETRÄNKE 49€ PRO PERSON. FÜR HOTELGÄSTE BETRÄGT DER AUFPREIS 29€.

KOCHKURSE

WIR ORGANISIEREN INDIVIDUELLE KOCHKURSE FÜR GRUPPEN VON 8 BIS ZU 14 PERSONEN MIT ANSCHLIEßENDEM
GENUSS DES SELBST ZUBEREITETEN MENÜS. SCHLEMMERKOCHKURS 155€ PRO PERSON.
BEGLEITPERSON AM ABEND 64€. BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN AKTUELLEN TERMINEN.

KÜCHEN PARTY

SIE ERLEBEN EINEN LOCKER-LEGEREN ABEND, AN DEM SIE DIREKT BEIM KOCHEN ZUSEHEN KÖNNEN, WÄHREND SIE DIE
EBEN FÜR SIE ZUBEREITETEN SCHMANKERL GENIEßEN. SIE DÜRFEN, WENN SIE MÖCHTEN, BEIM ANRICHTEN DER
SPEISEN SPONTAN MITHELFFEN, FRAGEN STELLEN, UNSEREN KÖCHEN ÜBER DIE SCHULTER SCHAUEN UND SICH
GLEICHZEITIG KULINARISCH VERWÖHNEN LASSEN.
KÜCHENPARTY INKL. MENÜ MIT 7 GÄNGEN PRO PERSON 99€

FAMILIENESSEN

HIER WERDEN KINDHEITSERINNERUNGEN WACH... WAS GIBT ES SCHÖNERES, ALS GEMEINSAM AM TISCH ZU SITZEN,
SICH NETT ZU UNTERHALTEN UND NEBENBEI ZU SCHLEMMEN.
IN VERSCHIEDENEN TÖPFEN UND SCHALEN WERDEN FEINE UND RUSTIKALE KÖSTLICHKEITEN DER MOARWIRT-KÜCHE
DIREKT AM TISCH EINGESTELLT, UND SIE SCHÖPFEN SICH SELBST GANZ WIE ZU HAUSE.

PREISE UND UND UND...

ENDGÜLTIGE PERSONENZAHL

FÜR DIE BERECHNUNG DER MENÜS IST DIE SECHS TAGE VORAB DURCHGEGEBENE PERSONENANZAHL EINE VERBINDLICHE BASIS.

BEZAHLUNG

DIE BEZAHLUNG DES RECHNUNGSBETRAGES MUSS BEI ABREISE IN BAR ODER PER EC-KARTE (BITTE KLÄREN SIE MIT DER BANK IHR LIMIT AB) ERFOLGEN.

REINIGUNGSPAUSCHALE

FÜR SAAL, BIERGARTEN UND LOFT FALLEN EINE REINIGUNGSPAUSCHALE VON 150,- AN.

ZIMMERPREISE INKL. FRÜHSTÜCK:

WIR VERFÜGEN ÜBER 18 HOTELZIMMER.

DOPPELZIMMER 135€, EINZELZIMMER 95€, ZUSTELLBETT 30€, BABYBETT 10€

BEI DER BUCHUNG VON SAAL ODER LOFT IST EIN FESTES ZIMMERKONTINGENT DABEL.

DIE ZIMMERBUCHUNGEN GEHEN AUSSCHLIEßLICH ÜBER SIE UND NICHT ÜBER DEN MOARWIRT.

WIR BITTEN SIE, UNS 2 WOCHEN VOR VERANSTALTUNG IHRE ZIMMERLISTE MIT NAMEN, BELEGUNG UND DER INFO, WER WELCHES ZIMMER ÜBERNIMMT, DURCHZUGEBEN.

MENÜPREISE

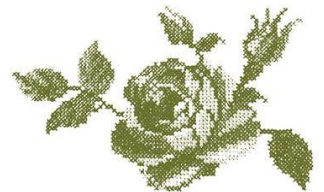
DIE PREISE SIND ABHÄNGIG VON DEN EINZELNEN GERICHTEN

4 GÄNGE AB CA. 49€ 5 GÄNGE AB CA. 62€

GERNE STELLEN WIR IHNEN AUCH EIN GANZ PERSÖNLICH AUF SIE ZUGESCHNITTENES MENÜ ZUSAMMEN

DIE PREISE SIND AKTUELL MIT 19 % MEHRWERTSTEUER

DIESE KÖNNEN SICH JE NACH POLITISCHER UND MARKTLAGE ÄNDERN ...



FOTOGRAPHIE

ROSWITHA ECHSLE 0177 323 4890
HARRY WOLFSBAUER 0160 150 7814
STEPHANIE SMUTNY 08171 2571480

TORTEN

HAUSGEMACHTE HOCHZEITSTORTEN & KUCHEN
VOM MOARWIRT

FREIE TRAUUNG

AUF DER HOCHZEITSINSEL
SEPP LOIPOLDER 0170 8168 244

DEKORATION

BLUMEN HOF, MONIKA NODERER WWW.BLUMEN-HOF.NET 0172 8301672
BLUMEN UNARTIG 08041 4379241

STYLING UND FRISUR

PETER WESOLOWSKI WWW.WESOLOWSKI-MUNICH.COM 089 294364
TOBIAS ESSIG WWW.TOBIASESSIG.COM 089 24203343

MUSIK

FEIERN MIT SCHUBIDUO
WWW.SCHUBIDUO.DE 0172-850 3277
THOMAS LANGER, DJ 0172 890 49 06
MARKUS SCHAUWIENOLD, DJ 0178-5331213
SOUND DESIGN, ROBBIE HOCHWIND
WWW.SOUND-DESIGN-ONLINE.COM 08346 9218444

TAXI UND SHUTTLE

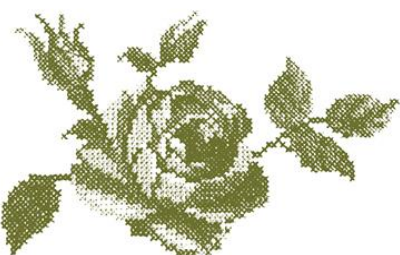
HERR MATTHAIS - SHUTTLEBUS IN HECHENBERG TEL 08027 681
TAXIZENTRALE MUCH IN BAD TÖLZ TEL 08041 1212

KINDERBETREUUNG

BAMBINI-EVENTS 0175-1962095 WWW.BAMBINI-EVENTS.DE
MAX BALSER WWW.MAXKINDERBETREUUNG.BAYERN

HOTELS UND ZIMMER IN BAD TÖLZ (7 KM)

HUSSNHOF 08021 5079661
HOTEL AM WALD 08041 78830
HOTEL DIETMANN'S 08041 799 3499



Genießen **UM IHNEN EIN PAAR IDEEN VORAB ZU GEBEN ...**

SUPPEN

HECHENBERGER HOCHZEITSSUPPERL

GEEISTE RADIESERLKALTSCHALE MIT BUTTERMILCH, KREN UND GERÄUCHERTER FORELLE

KAROTTENSCHAUMSUPPERL MIT WILDKRÄUTERSCHAUM UND GEWÜRZSTANGERL

CREMIGES TOMATENGANGERL MIT GIN SAHNE UND

CREMIGES SELLERIESCHAUMSÜPPCHEN MIT MALZZWIEBELN

CREMIGES MUSKATKÜRBISSUPPERL MIT KÜRBISKERNKROKANT

RAHMIGES GANGERL VON WILDKRÄUTERN MIT SÜDTIROLER SPECK

CAPPUCCINO VON MARONI UND ZIMTBLÜTE MIT GEWÜRZZIGARILLO

LENGGRIESER ALM-HEU-SUPPERL

FÜR MAXIMAL 30 PERSONEN

DU & I UNSER SUPPERL MAL ZWOA ZWEI SUPPERL EINMALIG LECKER

GÄNSEBLÜMCHEN-GANGERL...UNSER HOCHZEITSKLASSIKER, SAISONAL MÖGLICH

KALTE VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTER BIO-LACHS
MIT RÖSTI, HONIG -SENFSAUCE UND SALAT

LAUWARMES LINSEN-TOMATEN-GEMÜSE MIT
KIRSCHTOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA UND PESTO

HAUSGERÄUCHERTE FORELLE
MIT WILDKRÄUTERSALAT UND PREISELBEERMOSSE

WILDKRÄUTERSALAT
MIT GEBRATENEN SCHWAMMERL, CROUTONS UND SPECK

BAYRISCHER CÄSARSALAT MIT PARMESAN, SPINAT,
CROUTONS UND KIRSCHTOMATEN

SCHÜSSERL VOLL GLÜCK BUNTER SALAT MIT BEEREN, KERNDERL, NÜSSEN UND CROUTONS



WARME VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

HAUSGEMACHTE PASTA, GNOCCHI, SCHLUTZKRAPFEN ...
JE NACH PERSONENANZAHL MÖGLICH

LATSCHENKIEFER-TOPFENKNÖDEL MIT ALTEM HERRMANNSDORFER

ROTE BETE-KNÖDEL MIT MOHNBUTTER UND PARMESAN

KOCHLER SAIBLING MIT LATSCHENKIEFER-RISOTTO UND BLAUBEEREN

SEE-SAIBLING MIT BLATTSPINAT UND ROTE BEETE PÜREE

NACHSPEISEN

WEIßES SCHOKOMOUSSE VON HEU UND MUSKATELLER

BAYRISCHE CREME MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

GESTÜRZTE ROTE GRÜTZE MIT HEUMILCHEIS UND HAFERKNUSPER

PANNA COTTA MIT HIMBEERMUSSE UND GEBRANNTEN MANDELN

VON ALLEM SÜSSEN DAS BESTE
UNSER KLEINES FEINES DESSERTBUFFET IN DER TISCHMITTE SERVIERT

Mia zwoa

EINES VON VIELEN LIEBLINGSMENÜS

Schüsserl voll Glück

BUNTER SALAT MIT BEEREN, KERNDERL NÜSSEN UND CROUTONS

Hechenberger Hochzeitssupperl

MIT ALLERHAND DRIN

Unser Klassiker

36 STUNDEN GESCHMORTES BÖFFLAMOTT VOM BAYERISCHEN BIO OX
MIT KARTOFFELKNÖDEL UND GMIAS

Du und I

ZWEIERLEI SCHOKOKALDENMOUSSE
MIT HIMBEEREN UND HASELNUSSKNUSPER

DIE MENÜPREISE SIND ABHÄNGIG VON DEN EINZELNEN GERICHTEN UND VON DEN AKTUELLEN MARKTPREISEN



HAUPTGÄNGE

Genießen

„HECHENBURGER“ VOM OCHS MIT SEMMELKNÖDEL, WÜRZIGER SOß, KÄSE...

KRUSTENBRATEN VON DER BAYRISCHEN STROHSAU

GEHEIM SCHERZERL VOM WALD & WIESNSCHWEINDERL

36 STUNDEN GESCHMORTES BÖFFLAMOTT VOM BIO OX

MIESBACHER KALBSFILET UNTER WIESENKRÄUTER-KRUSTE

IM HEUSUD POCHIERTES MIESBACHER KALBSFILET

CHÂTEAU BRIAND VOM BIO OX IN HEU UND SALZ GEGART

AUF DER HAUT GEBRATENER KOCHLER ZANDER

GEGRILLTE TÖLZER FORELLE

GEGRILLTE BAYERISCHE GOCKERLBRUST

**DIE HAUPTGÄNGE WERDEN NATÜRLICH DURCH BEILAGEN ERGÄNZT,
DIE IN DER JEWELIGEN SAISON AUF DEM HÖHEPUNKT IHRER REIFE SIND.**

**VENI VEGI VICI GERNE VERWÖHNEN WIR SIE AUCH VEGETARISCH-
DENN UNSERE GERICHTE SIND ALS VEGETARISCHE GERICHTE KREIERT UND WERDEN DURCH FLEISCH UND FISCH
LEDIGLICH GEKRÖNT ☺**

.. GIVE AWAYS – FÜR IHRE GÄSTE

Lisberg

AUS DER MOARWIRT MANUFAKTUR

EIN STÜCK VOM GLÜCK FÜR ZU HAUSE

WIR BEREITEN FÜR SIE GERNE KLEINE GIVE AWAYS VOR, DIE IHRE GÄSTE DANN ALS SCHÖNE ERINNERUNG MIT
NACH HAUSE NEHMEN KÖNNEN. WIR HABEN UNTER ANDEREM FOLGENDE PRODUKTE IM ANGEBOT, DIE
NATÜRLICH

SELBST HERGESTELLT WERDEN: HOLLERBLÜTENSIRUP, VERSCHIEDENE FRUCHTAUFSTRICHE VON
SOMMERFRÜCHTEN, KNUSPERMÜSLI... UNSERE FRUCHTAUFSTRICHE EIGNEN SICH MIT EINEM
NAMENSANHÄNGER AUCH OPTIMAL ALS „PLATZKÄRTCHEN“ AUF DEM TISCH.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

RAUMMIETEN RICHTEN SICH JE NACH PERSONENZAHLE

KAMINSTÜBERL MAX. 22 PAX

EMPORE MAX. 15 PAX

TRÄNKE MAX. 36 PAX

HALBER VALENTINSAAL MAX. 50 PAX

VALENTINSSAAL GANZ MAX. 145 PAX

AB 50 PERSONEN 500,- UNTER 50 PERSONEN 600,-

10 ZIMMER GEHÖREN ZUM KONTINGENT DES SAALS

UND SIND BEI HOCHZEITEN OBLIGATORISCH ABZUNEHMEN. SOLLTEN MEHR ZIMMER ZUR VERFÜGBARHEIT STEHEN, KÖNNEN SIE DIESE NATÜRLICH GERNE BUCHEN.

ALPENLOFT MAX. 60 PERSONEN

MINDESTPERSONENANZAHL 25 (ERWACHSENE) MIETE 400€

UNTER 25 PERSONEN FÄLLT EINE MIETE AN VON 500 €

8 ZIMMER GEHÖREN ZUM KONTINGENT DES LOFTS

UND SIND AN SAMSTAGEN BZW. BRÜCKENTAGEN OBLIGATORISCH ABZUNEHMEN.

FÜR HOCHZEITEN SIND ENTWEDER DER VALENTINSSAAL ODER DAS ALPENLOFT BUCHBAR.

SOLLTEN SIE DAS ALPENLOFT ZUSÄTZLICH ZUM SAAL BUCHEN (Z.B. FÜR KAFFEE/KUCHEN, BRAUTVERZIEHEN ODER ZUM TANZEN), SO WIRD EINE RAUMMIETE VON 1500 € VERRECHNET.

FEIERZEITEN UND IMMISSIONSREGELUNG

SIE DÜRFEN GERNE BIS 3 UHR FEIERN. DIE MUSIK DARF AB 22 UHR 45 DB (WERT GILT FÜR MUSIK, DIE IM AUßENBEREICH BEI GESCHLOSSENEN FENSTERN GEMESSEN WIRD) NICHT ÜBERSCHREITEN UND MUSS UM 3 UHR BEENDET WERDEN.

AB 22 UHR MÜSSEN IM SAAL BZW. LOFT ALLE FENSTER UND TÜREN, DIE NACH AUßEN FÜHREN, GESCHLOSSEN WERDEN.

AUßERDEM DÜRFEN SICH AB 22 UHR GÄSTE NUR ZUM RAUCHEN UND NUR MIT GEDÄMPFTER STIMME IM AUßENBEREICH VOR DER REZEPTION AUFHALTEN. AUF DER TERRASSE DARF TAGSÜBER MUSIK GESPIELT WERDEN, ALLERDINGS NUR ZEITLICH BEGRENZT, MIT ABSPRACHE UND OHNE VERSTÄRKER. BEI ABREISE IST AUF ABSOLUTE RUHE IM AUßENBEREICH ZU ACHTEN. HUPEN UND MOTORAUFHEULEN SIND STRIKT UNTERSAGT.

AB 24.00 UHR FÄLLT EINE PAUSCHALE VON 200€ PRO ANGEBROCHENER STUNDE FÜR ERHÖHTE PERSONAL- UND ENERGIEKOSTEN AN.

PROBEESEN

WIR BEREITEN FÜR SIE SEHR GERNE EIN PROBEESEN UNTER MIT ENTSPRECHENDER WEINPROBE ZU. BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS DER FINANZIELLE AUFWAND FÜR DEN ABEND NICHT VON UNS ÜBERNOMMEN WERDEN KANN. DIE WEINPROBE IST SELBSTVERSTÄNDLICH EINE LEISTUNG UNSERES HAUSES

EINIGE PREISANGABEN

KORKGELD FÜR WEIN UND SEKT 28€...KORKGELD FÜR CHAMPAGNER 29€

HAUSGEMACHTE KUCHEN AB 44€

HAUSGEMACHTES HOCHZEITS-KUCHENHERZ ...PREIS NACH GRÖßE

MIETE WEISSE TISCHDECKEN STÜCK 4,40€

MENÜKARTEN STÜCK 5,90€

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT ODER KARTOFFELBROT MIT 3ERLEI AUFSTRICH 5,60€

HÄPPCHEN ZUM STEHEMPFANG PRO STÜCK 5,90€

WARME MAGENDRATZERL ZUM STEHEMPFANG PRO STÜCK 6,50€

GIVE AWAYS AB 4,90€

GROßE SILBER-KERZENLEUCHTER FÜR TISCH ODER FENSTERBRETT PRO LEUCHTER 42€