

Herzlich Willkommen  
im  
Restaurant

S A L Z K O R N  
RESTAURANT



Ausgezeichnet im **Michelin Guide** sowie **Feinschmecker**



**2005 2007 2008 2009**

### *Sekt & Champagner*

Naegle de luxe Riesling Sekt trocken	Flasche	0,75 l	25,00 €
Sektkellerei Ohlig Privat Sekt trocken	Flasche	0,75 l	20,00 €
	Glas	0,10 l	5,50 €
Sektkellerei Ohlig Privat Rose Sekt	Flasche	0,75 l	20,00 €
	Glas	0,10 l	5,50 €
Ruinart Brut, Champagner		0,75 l	72,00 €
		0,375 l	36,00 €

### *Apéritif*

Salzkorn-Apéritif Rosen-Sekt		0,10 l	6,00 €
Kir Royal (Cassis mit Sekt)		0,10 l	6,50 €
Campari Soda / Campari Orangensaft		0,20 l	7,00 €
Martini extra dry, bianco, rosso		5 cl	5,00 €
Portwein Delaforce weiß / rot		5 cl	5,50 €
Sherry Sandemann Dry, Medium oder Cream		5 cl	5,00 €

### *Flaschenbiere*

Holsten Pilsener Alkoholfrei		0,33 l	3,00 €
Franziskaner Hefeweizen Dunkel		0,50 l	4,20 €
Franziskaner Hefeweizen		0,50 l	4,20 €
Franziskaner Kristallweizen		0,50 l	4,20 €
Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei		0,50 l	4,20 €
Lübzer Pils		0,33 l	3,20 €
Becks		0,33 l	3,20 €
Becks Gold		0,33 l	3,20 €
Berliner Weisse rot/ grün/ schwarz		0,33 l	3,50 €

### *Fassbiere*

Lüneburger Pils	0,30 l	3,00 €
	0,40 l	3,60 €
Duckstein	0,30 l	3,00 €
Alster	0,30 l	3,00 €
	0,40 l	3,60 €

### *Alkoholfreies*

Gerolsteiner Sprudel / Still	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	5,30 €
Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,00 €
Apfelschorle	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,00 €
Orangensaft	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,00 €
Tomatensaft	0,20 l	2,50 €
Traubensaft rot	0,20 l	2,50 €
Coca Cola / Coca Cola light / Spezi	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,20 €
Fanta	0,20 l	2,70 €
Zitronen- / Orangenlimonade	0,20 l	2,70 €
	0,40 l	4,20 €
Schweppes	0,20 l	2,70 €
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale/ Russian Wildberry		

### *Heiße Getränke*

Tasse Kaffee		2,40 €
Kännchen Kaffee / Tee		4,60 €
Espresso		2,20 €
Milchkaffee		2,90 €



**SALZKORN**  
RESTAURANT

Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Tee, verschiedene Sorten	2,40 €
Kännchen heiße Schokolade	4,60 €

## *Weißweine*

### **Rheingau**

2007 Erbacher Marcobrunn Riesling Spätlese Q.b.A. 0,75 l 36,00 €  
Weingut Schloß Schönborn  
komplex und dicht, leichter Pfirsichduft; trocken

### **Franken**

2008 Würzburger Abtsleite Silvaner Kabinett 0,75 l 29,50 €  
Juliusspital – Bocksbeutel  
Viel Würze und Frucht, lebendig und anregend.  
Der ideale Speisenbegleiter von Gemüse bis hellem  
Fleisch; trocken

Prämiert mit Gold in der DLG Bundesweinprämierung in der Kategorie „Weißwein trocken“.  
83 von 100 Punkten im „Gault Millau“ Weinatlas 2007.

### **Rheingau**

2004 Geheimrat »J« Riesling Spätlese 0,75 l 35,50 €  
Weingüter Wegeler  
vereint unverwechselbar den rassigen und eleganten  
Charakter der mineralischen Lagen um Rüdesheim und  
Geisenheim mit den charaktervollen und cremigen  
Rieslingen der Lößlagen des mittleren Rheingaus; trocken  
Ausgezeichnet im „Gault Millau“ Weinatlas 2007 mit 89 von 100 Punkten.

### **Baden**

2007 Grauburgunder Spätlese 0,75 l 45,00 €  
Ihringer Winklerberg „Großes Gewächs“  
Weingut Stigler, Ihringen  
kraftvolle, intensive Frucht mit elegantem Abgang; trocken

### **Italien**

2008 Angimbe IGT 0,75 l 25,00 €  
Cusumano, Sizilien  
blumig, feine Würze, elegante Aromen, mit viel Spiel  
und Spannung

### **Italien**

2008 Vermentino di Sardegna DOC 0,75 l 23,50 €  
Ferruccio Deiana, Sardinien  
klares Strohgelb, deutliche Gewürz- und Fruchtaromen

## *Rotweine*

### **Pfalz**

2007 „Feuer“ Spätburgunder Q.b.A. 0,75 l 33,50 €  
Weingut Schlossberg, Pfalz  
harmonisch mit frischer Kirschnote, feine Eleganz; trocken

### **Ahr**

2007 Walporzheimer Himmelchen, Spätburgunder Q.b.A. 0,75 l 25,00 €  
Winzerverein Walporzheim, Ahr  
schöne Fruchttöne mit weicher Kirschnote, leicht und rund;  
halbtrocken

### **Italien**

2004 Poggio delle Faine 0,75 l 28,50 €  
warme und schmeichelnde Frucht, Anklänge von  
Schokolade und Kaffee, leichtes vanilliges Holz; trocken

### **Italien**

2005 „Regolo“ Rosso IGT 0,75 l 29,00 €  
Cantine Sartori, Venetien  
der „kleine Bruder“ des Amarone, dichte Farbe gepaart mit  
Aromen von getrockneter Frucht; trocken

### **Italien**

2003 Amarone Classico Corte Bra DOC 0,75 l 58,50 €  
Cantine Sartori, Venetien  
eine echte Gaumenfreude, die über Jahre reifen kann, die  
typischen Ton- und Kalkböden des Veneto verleihen  
diesem Wein seine Eleganz; trocken

### **Italien**

2004 PIN DOC 0,75 l 66,00 €  
La Spinetta, Piemont  
kraftvoll, komplex, große Vielfalt mit Charakter;

### **Portugal**

2005 Periquita VR Tinto Reserva 0,75 l 40,00 €  
J.M. da Fonseca, Portugal/Terras do Sado  
Komplexe und konzentrierte Art, rote Beerentöne mit  
geschmeidigem Tanin; trocken

### **Portugal**

2007 „Fabelhaft“ Douro DOC tinto 0,75 l 31,00 €  
Niepoort, Porto

Aromen von roten und schwarzen Beeren, fruchtig; trocken

## *Offene Weißweine*

### **Baden**

2008	Bischoffinger Grauer Burgunder Q.b.A. Weingut Bischoffingen, Baden / Kaiserstuhl leichter, geschmeidiger Weißwein; trocken	0,2 l	6,00 €
------	--	-------	--------

### **Pfalz**

2008	Hambacher Schlossberg Riesling Q.b.A. Weingut Naegle Schlossberg, Pfalz saftig frisch, angenehme Note; trocken	0,2 l	5,50 €
------	--	-------	--------

### **Franken**

2008	Juliusspital Silvaner Weingut Juliusspital, Franken Der ideale Speisenbegleiter von Gemüse bis hellem Fleisch; trocken	0,2 l	6,50 €
------	---	-------	--------

### **Franken**

2008	Juliusspital Scheurebe Kabinett Weingut Juliusspital, Franken Fruchtig, elegant mit feiner Süße; halbtrocken	0,2 l	6,00 €
------	--	-------	--------

### **Rheinhessen**

2008	Eppelsheimer Felsen Sauvignon blanc Q.b.A. Weingut Russbach, Rheinhessen Harmonie von Frucht und belebender Säure, außergewöhnliche Stachelbeerfrucht; trocken	0,2 l	6,00 €
------	---	-------	--------

### **Portugal**

2008	Periquita branco VR Fonseca, Setubal 100% Moscatel, feinfruchtig – beerig, solides Säuregerüst, ausgewogen und frisch; trocken	0,2 l	5,50 €
------	---	-------	--------

### **Italien**

2007	Sicilia Chardonny – Grillo IGT Corte del Mori, Sizilien reich, angenehme Fülle, einladende Frucht; trocken	0,2 l	6,50 €
------	--	-------	--------

## *Offene Roséweine*

### **Baden**

2008 „PINK“ Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. 0,2 l 6,00 €  
herrlicher Spätburgunder, intensive Erdbeeraromen;  
trocken

### **Rheinhessen**

2008 Gundersheimer Bergkloster Portugieser Weißherbst Q.b.A. 0,2 l 6,00 €  
Weingut Wageck Pfaffmann  
frisch und leicht, feine milde Art; halbtrocken

## *Offene Rotweine*

### **Baden**

2008 Bischoffinger Spätburgunder Q.b.A. 0,25 l 7,00 €  
Weingut Bischoffingen, Baden / Kaiserstuhl  
feine Kirschnote, dezente Gerbstoffe; trocken

### **Württemberg**

2007 Trollinger mit Lemberger Q.b.A. 0,25 l 6,50 €  
Weingut Brackenheim, Württemberg  
Eleganz und Kraft, schmeichelnd am Gaumen; trocken

### **Italien**

2005 Bricco Olivera DOC 0,25 l 6,50 €  
Leporati Piemont  
beeindruckende Fruchtigkeit, feine Vanillenote, saftig  
würzig, Rebsorten Pinot Nero und Barbera; trocken

### **Italien**

2007 Merlot IGT 0,25 l 7,00 €  
Cusumano, Sizilien  
elegant, weich, einladende Aromen von dunklen Beeren;  
trocken

### **Italien**

2006 Montepulciano d'Abruzzo DOC „Sistina“ 0,25 l 6,50 €  
Villa Torre, Abruzzen  
gehaltvoll, mit komplexem Körper, fühlbare Frucht und  
feine Holznoten, reife und dichte Aromen; trocken

**Portugal**

2006	Duoro DOC Tinto Encotas do Duoro sehr einladend, dunkle Beertöne, weiches Tannin; trocken	0,25 l	7,00 €
------	--	--------	--------

**Portugal**

2007	Falua Duas Castas tinto Vinho Regional Ribatejano leuchtendes Rubinrot, Aromen von Pflaume und Beeren, ein unbeschwerter Begleiter der täglichen Küche; trocken	0,25 l	6,50 €
------	--	--------	--------

***Liköre***

43er	2 cl	3,20 €
Amaretto Romanza	2 cl	2,70 €
Bailey's Irish Cream	2 cl	2,90 €
Calvados Papidoux	2 cl	2,70 €
Cointreau	2 cl	2,70 €
Grand Marnier	2 cl	2,90 €
Sambuca Molinari	2 cl	2,70 €
Southern Comfort	2 cl	2,70 €

***Rochelt – Spitzenbrände***



Rochelt Himbeere	2 cl	37,50 €
Rochelt Inntaler ( <i>Williamsbirne – Quitte – Himbeere</i> )	2 cl	12,50 €
Rochelt Pflaume	2 cl	12,50 €
Rochelt Quitte	2 cl	12,50 €
Rochelt Wachauer Marille	2 cl	15,50 €
Rochelt Williamsbirne	2 cl	15,50 €



### *Salzkorn Special*

Ziegler Wildkirsche No. 1	2 cl	12,50 €
Heidegeist Heidelikör	2 cl	2,70 €

### *Digestives, Obstbrände*

Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl	2,90 €
Kirsch Vieux, Morand	2 cl	3,90 €
Himbeergeist, Schladerer	2 cl	4,00 €
Kirschwasser, Schladerer	2 cl	4,00 €
Williamsbirne, Schladerer	2 cl	4,00 €

### *Aquavit / Korn*

Jubiläums Aquavit	2 cl	2,80 €
Linie Aquavit	2 cl	2,80 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,80 €
Weizenkorn	2 cl	2,00 €

### *Grappa*

Grappa Chardonnay	2 cl	4,20 €
Grappa Moscato	2 cl	4,20 €

## *Cognac & Weinbrand*

Asbach Uralt	2 cl	2,80 €
Osborne 103 Etiqueta Negra	2 cl	3,90 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,20 €
Remy Martin Grand Cru	2 cl	4,70 €
Hennessy Paradis Extra – Rare Cognac	2 cl	21,50 €
Richard Hennessy No. 1, Limited Edition, Flasche Nummer 1	Flasche	Auf Anfrage

## *Whisky*

Jim Beam Bourbon, USA	2 cl	4,50 €
Ballantines, Schottland	2 cl	4,50 €
Chivas Regal Premium Scotch Whisky 12 Years, Schottland	2 cl	7,00 €
Glenmorangie 10 Years, Schottland	2 cl	8,00 €
Glenmorangie 18 Years, Schottland	2 cl	11,50 €
Johnnie Walker Black Label / Red Label, Schottland	2 cl	4,50 €
Powers Gold Label Special Reserve 12 Years, Irland	2 cl	8,50 €
Redbreast Pot Still 12 Years, Irland	2 cl	8,50 €
Tullamore Dew, Irland	2 cl	4,50 €

## *Spirituosen*

Gordon's Dry Gin	2 cl	3,00 €
Havanna Club Rum	2 cl	3,00 €
Pernod	2 cl	3,00 €
Tequila Silver / Gold	2 cl	3,00 €
Wodka Parliament	2 cl	3,00 €

## *Cocktails*

<b>Adria Look</b> <i>2cl Bols Blue, 2cl Gin, 2cl Zitronensaft, Sekt</i>	5,50 €
<b>Alexander</b> <i>4cl Metaxa, 2cl Bols Crème de Cacao, 4cl Sahne</i>	5,00 €
<b>Caipirinha</b> <i>4 cl Cachaca, Limetten, Limttenensaft, brauner Zucker</i>	7,00 €
<b>Canario Samba</b> <i>4cl Cachaca, 2cl Triple Sec Curacao, 1cl Limettensaft, 1cl Mandelsirup, 1cl Limettensirup, 1cl Strawberry Likör</i>	6,00 €
<b>Cosmopolitan</b> <i>2cl Wodka, 1cl Cointreau, 1cl Limettensaft, 2cl Cranberrysaft</i>	6,50 €
<b>Long Island Ice Tea</b> <i>2 cl Rum, 2 cl Wodka, 2 cl heller Tequila, 2 cl Gin, 2 cl Orangensaft, Cola</i>	8,00 €
<b>Mai Tai</b> <i>2cl weißer Rum, 2cl brauner Rum, 2cl Lemon Squash, 1cl Mandelsirup, 1cl Kokossirup, 2cl Bols Blutorange, 10cl Ananassaft</i>	7,50 €
<b>Mississippi Fizz</b> <i>4cl Gin, 2cl Limttenensaft, 2cl Maracujasaft, 1 Spritzer Rohrzuckersirup, 1cl Red Orange</i>	5,50 €
<b>Mojito</b> <i>6cl Rum, 2cl Soda, gestampfte Limetten, Pfefferminzblätter, Rohrzucker</i>	7,50 €
<b>Pina Colada</b> <i>4cl Kokossirup, 12cl Ananassaft, 2cl Sahne, 6cl weißer Rum</i>	7,00 €
<b>Planter's Punch</b> <i>6cl Rum, 6cl Orangensaft, 6cl Ananassaft, 2cl Zitronensaft, 1cl Grenadine</i>	6,50 €
<b>Swimming Pool</b> <i>4 cl Kokossirup, 12 cl Ananassaft, 2 cl Sahne, 4 cl Wodka, 2 cl Bols Blue</i>	6,00 €
<b>Tequila Sunrise</b> <i>6cl Tequila, 12cl Orangensaft, 2cl Grenadine, Zitronensaft</i>	6,50 €
<b>Whisky Sour</b> <i>5cl Whisky, 2cl Zitronensaft, 1cl Rohrzuckersirup, Soda</i>	7,50 €

## *Alkoholfreie Cocktails*

### **Baby Kangaroo**

*2cl Kokossirup, 3cl Vanillesirup, 2cl Sahne, 10cl Maracujasaft* 5,50 €

### **Caribbean Flair**

*6 cl Maracujasaft, 6 cl Ananassaft, 2 cl Kokosnußcreme, 1 cl Mangosirup, 1 cl Sahne, 1 cl Limettensaft, Limettenviertel* 6,50 €

### **Ipanema**

*Limetten, Limettensaft, brauner Zucker, 10cl Ginger Ale* 5,50 €

### **Pussy Foot**

*8cl Orangensaft, 6cl Ananassaft, 4cl Grapefruitsaft, 2cl Grenadine* 5,50 €

### **Virgin Colada / Sin Colada**

*4cl Kokossirup, 12cl Ananassaft, 2cl Sahne* 5,00 €

### **Yellow Runner**

*10cl Ananassaft, 8cl Grapefruit, 1cl Zitronensaft, 1cl Mandelsirup* 5,50 €

## *Longdrinks*

43er mit Milch 7,00 €

Black Bacardi und Tonic 7,00 €  
*dunkler Rum, Tonic*

Wodka Lemon 7,00 €  
*Wodka Parliament, Bitter Lemon*

Cuba Libre 7,00 €  
*Cola, Rum, gepresste Limette*

Gin Tonic 7,00 €

Southern Comfort mit Ginger Ale 7,00 €

Wodka Wildberry 7,00 €  
*Wodka Parliament, Russian Wildberry*

Für weitere Cocktails und Longdrinks fragen Sie gerne unser Servicepersonal.



  
**Hennessy**  
**PARADIS**  
**EXTRA**  
RARE COGNAC

**2cl – 21,50 €**

Hennessy Paradis ist eine perfekte Mischung aus einigen hundert seltenen und alten Cognacs, die hauptsächlich aus den Gebieten der Grande und Petit Champagne stammen. Diese Cognacs wurden dem Paradis Reservelager, das 1774 eingerichtet wurde entnommen. Die ältesten Cognacs des Hennessy Paradis sind über 100 Jahre alt.

Die Farbe wird durch ein dunkles Bernsteinrot bestimmt, im Geschmack ist der Hennessy Paradis aromatisch, und verbindet würzige Schärfe mit mildem Schmelz getrockneter Blüten.

Der Abgang dieses hervorragenden Destillats ist angenehm lang anhaltend



Limited Edition  
Flasche No.1 von 100

**Preis auf  
Anfrage**

Diese besondere Flasche ist  
in unserem Schaukasten  
ausgestellt.

Das Haus Hennessy erzeugt bereits seit 7 Generationen Cognac der Spitzenqualität. Gegründet wurde es von Richard Hennessy im Jahr 1765. Heute, zwei Jahrhunderte später, befindet sich das Haus Hennessy immer noch an demselben Ort am Ufer der Charente, wo Richard Hennessy damals den Grundstein legte. Auch seine Nachkommen leben die gleiche Leidenschaft für Cognac wie damals Richard. Das wirklich Einzigartige am Haus Hennessy ist, dass Hennessy im Laufe der Jahrhunderte die weltweit einzigartigsten Vorräte an altem Cognac verschiedener Altersstufen und Anbaugebiete aufgebaut hat. Dies ist ein Schatz von unermesslichem Wert. Denn man kann keinen grossen Cognac herstellen, ohne über umfangreiche Eaux-de-vie Vorräte zu verfügen. Sie sind Noten, aus denen der Kellermeister seine Kompositionen zusammenstellt.

Hennessy Richard ist das Meisterstück des Hauses Hennessy. Er führt konsequent das kontinuierliche Streben nach Perfektion weiter, das bereits Richard Hennessy 1765 bei der Gründung etabliert hat. Hennessy Richard ist eine sorgfältige Vermählung von mehr als hundert außergewöhnlichen Eaux-de-vie, die bis zu 200 Jahre gereift sind.

Wir wünschen viel Freude beim Genuss!



## So entsteht der Rochelt-Schnaps

### Der Ursprung

Nur das beste Obst im jeweils optimalen Reifegrad wird verwendet. Sichergestellt wird diese Qualität durch eine Zusammenarbeit mit ausgewählten Bauern.

### Das Werden

Das reine Obst wird zerkleinert und in Maischebehälter gefüllt. Dort gärt es bei einer Temperatur von 18 °C. Die entstandene Maische wird – wie in Tirol seit alters üblich – zweifach gebrannt. So werden jährlich aus 100.000 Litern Maische knapp 7.000 Liter Schnaps gebrannt. Rochelt brennt von August bis Juni rund 30 Liter Schnaps pro Tag.

### Die Reife

Nach dem Brennen muss der Schnaps lagern. Mit der Zeit wird er milder und weicher. Rochelt lagert ihn mindestens drei Jahre bei unterschiedlichen Temperaturen im Glasballon.

### Der Genuss

Rochelt ist ein hochprozentiges Destillat. Zwar verliert er bei der Reifung pro Jahr zwei Volumenprozent Alkohol, dennoch muss er auf Trinkstärke herabgesetzt, das heißt mit Wasser verdünnt werden. Nach Tiroler Art wird der Brand auf 50 Prozent Alkoholanteil reduziert. Handelsüblich in Europa sind 40-prozentige Schnäpse – ihnen wird um 20 Prozent mehr Wasser zugesetzt als den Rochelts.



Der höhere Alkoholgrad bewirkt ein geringeres Bukett, dem Gaumen allerdings erschließt sich das volle Aroma der jeweiligen Frucht. Rochelt-Schnäpse sind 100-prozentig reine Destillate. Rochelt streckt nicht mit Fremdalcohol, zuckert nicht auf, aromatisiert nicht.

### Die Früchte der Arbeit

15 Kilo Früchte und mehr investiert der Brenner, der auf sich hält, in eine Flasche exquisiten Destillats. Erlesenes Obst, erst bei höchstem Reifegrad geerntet, ist ein Geheimnis für den vollendeten Hochgenuss...

## **Unsere Spitzenprodukte von Rochelt**

### **Rochelt - Williamsbirne**

Als Zufallssämling Ende des 18. Jahrhunderts in England von Herrn Williams entdeckt, machte diese besondere Birne bald Karriere in Europa und den USA. Zur Ernte hellgrün bis Zitronengelb, sonnseitig häufig rötlich eingefärbt, zeichnet sich die Williamsbirne durch ihr zartes, saftiges und sehr geschmackvolles Fruchtfleisch aus.

Unsere Williamsbirnen stammen aus den sonnigen Regionen aus der Südsteiermark, wo wir mit unseren Obstbauern die klassische gelbe und in kleiner Menge die seltene rote Sorte kultivieren. Erst bei optimalem Reifegrad beginnen wir mit der Ernte, denn nur dann haben die Birnen die edlen süßlich – würzigen Aromen voll entwickelt.

### **Rochelt - Wachauer Marille**

Die Wachau ist eine der besten Wein- und Obstanbauregionen Österreichs. Gelegen an den Ufern der Donau bieten Boden und Klima ideale Voraussetzungen für die Aromaentwicklung der Früchte. Prachtige Marillengärten prägen das Landschaftsbild, besonders während der Blüte im Frühjahr und der Ernte im Sommer.

Wir beziehen unsere Marillen ausschließlich aus der Wachau, und dabei nur die wertvollsten Sorten: „Klosterneuburger“ und „Ungarische Beste“. Unsere Obstbauern ernten erst, wenn die Marillen von selbst vom Baum fallen, orangegelb mit einer intensiven Rötung und vollsaftig bis zum Kern. Nur dann haben sie die Aromenfülle für unseren Qualitätsbrand höchster Güte.

### **Rochelt - Himbeere**

Unsere aus den Wäldern der Karpaten stammende wild wachsende Himbeere wird handgezupft, täglich bei Sammelstellen zusammengetragen, gekühlt transportiert und in der Schnapsbrennerei mit einer Temperatur von 18 bis 20 Grad eingemaischt. Die natürliche Gärung der zusatzfreien Obstmaische setzt innerhalb nur weniger Stunden ein. Nach höchst behutsamer, zweimaliger Destillation lässt Rochelt das gewonnene Herzstück mindestens drei Jahre in offenen Glasballons reifen.

Für einen Liter dieses edlen Schnapses benötigt Rochelt bis zu 50kg Himbeeren, denn durch den geringen Fruchtzuckerhalt der Früchte ist die Schnapsausbeute natürlich begrenzt. Der Himbeerschnaps ist hocharomatisch, fruchtig, dicht und lang anhaltend.

Wir wünschen viel Freude beim Genuss!



### **Der richtige Rahmen für Ihre Feier**

Unser Restaurant, der angeschlossene schöne Veranstaltungsraum "Mozart" sowie eine Lounge stehen für Ihre Veranstaltung, Familienfeier, Firmenfeier oder Ihr besonderes Essen gern zur Verfügung. Tagsüber können Sie den gesamten Bereich auch gern exklusiv für Ihre Veranstaltung reservieren, fragen Sie einfach an. Je nach gewünschter Tischaufteilung finden 70 bis 100 Personen bei uns Platz.

Selbstverständlich beraten wir sie gerne bei all ihren Fragen rund um ihre Veranstaltung, und stellen ihnen ganz nach ihren Wünschen ihr individuelles Menü zusammen. Wenn sie sich inspirieren lassen möchten, dann werfen sie doch mal einen Blick auf unsere Menü- und Büffetvorschläge.

### **Ihre Ansprechpartner/innen:**

Frau Mandy Schwebke, Management

Frau Eva Kowalzik, Management

Herr Markus Turowski, Küchenleitung

Herr Marc-Oliver Schlüter, Restaurantleitung

**Wir hoffen, Sie haben einen angenehmen  
Aufenthalt in unserem Haus.**

**Ihr Bargenturm-Team**

