



Feiern Im Stadl Wirges 2022/23

Alles Wissenswerte für Ihre Feier

Sie haben etwas zu feiern? – Aber gern

Machen wir es kurz: Für eine Festlichkeit kann es keinen besseren Ort geben als das Stadl in Wirges. Ob es zünftig oder mondän zugehen soll, Ihre Gästeschar aus Jungen oder

Nicht-mehr-ganz-so-Jungen besteht, ob Sie es laut oder ein bisschen staader mögen – die Mannschaft des Stadl ist für jede Herausforderung gewappnet.

Taufen, Geburtstage, Hochzeiten, ein Jubiläum oder ein Firmenevent – suchen Sie sich den Raum aus, der am besten zu Ihrer Feier passt:

Entweder urig alpenländisch in unserer „Wirtsstube“ einen Tisch für kleinere Anlässe oder bis zu 90 Plätzen für größere Gruppen mit angeschlossenem Biergarten.

Oder etwas eleganter im „Steimel“, unserem Gesellschaftszimmer mit bis zu 50 Plätzen im Obergeschoss mit angeschlossener Dachterrasse.

Gern sorgen wir auch für die passende Live-Musik und natürlich die perfekte, originelle oder elegante Dekoration für Ihren unvergesslichen **Feier-Tag**.

Ab einer Personenzahl von 60 Erwachsenen steht Ihnen das Stadl komplett allein zur Verfügung.

Bis bald im Stadl Ewald und Karin Lauel

Wirtshaus – Biergarten – Veranstaltungen

Familie Ewald Lauel

Stadl-wirges@gmx.info

Telefon 02602 – 9186131

Christian-Heibel-Straße 2 56422 Wirges

Unsere räumlichen Möglichkeiten für Ihre Feier

Die Wirtsstube bis 90 Personen, ab 60 Personen geschlossene Gesellschaft möglich



Gesellschaftszimmer „Steimel“ im 1. Obergeschoss mit Dachterrasse bis 50 Personen



STADL - Biergarten



Speisen-Angebot für Ihre Feier

Büffet-Almhütten-Büffet

Mit Kräutern angemachter Frischkäse
Kleine Fleischpflanzerl mit Rettich
Wurstsalat mit Zwiebel, Essiggurken und Radieschen
Bunter Blattsalat mit pikantem Stadldressing, Auswahl von Broten

Warm:

Käsespätzle mit Lauch- und Karottenstreifen, Bergkäse und Weißwein verfeinert
Fleischkäse vom Grill mit Röstzwiebeln
Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und Dörrfleischwürfeln
Schweinebäckchen in Senf-Kräutersoße mit Semmelknödeln
Backhendl in Brot-Käsekruste mit Backkartoffeln und grüner Soße

Beerengrütze mit Vanillesoße
ab 34,00 Euro

Buffet-STADL-Spezial

Brot- und Laugengebäck, Kräuterbutter, Meerrettichfrischkäse
(Auf den Tischen eingesetzt)

Räucherfischplatte mit Forellenfilet, Lachs, Sahnemeerrettich
Melonenschiffchen mit Tiroler Bergschinken
Strauchtomaten und Mozzarella garniert mit Basilikum

Warm:

Geschmorte Rinderbäckchen in Spätburgundersoße
Wurzelgemüse und kleine Semmelknödel
Hausmache Maultaschen mit Zwiebelschmelze
Kleine Stadel-Schnitzel in Käse-Brotpanade gebacken
Kartoffel-Lauch-Gratin
Zanderfilet gebraten auf Sahnspinat
Rosmarinkartoffeln
Blattsalate mit Ziegenkäse und Croutons, Joghurt- und Balsamico Dressing

Bayrische Creme mit Himbeermark

ab 42,00 Euro

Stadl-Hochzeit-Menü

Kraftbrühe vom Mistkratzerli
mit Grießklößchen, Fädle und Gemüsestreifen
(In der Terrine serviert)

Vom Büffet:

Hausgemachte Lachsmaultaschen an Bärlauchrahmsoße
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken (am Stück gebraten)
an Steinpilzsoße, jungem Marktgemüse dazu hausgemachte Spätzle

Entenkeule im Ofen gebraten mit Orangen – Pfeffersoße
und Walnuss-Serviettenknödel

Gezupfte bunte Kräutersalate mit Hausdressing

Zum Abschluss servieren wir:

„Die fantastischen Vier“

Crème brûlée mit Sahneröschen, Marillenknödel mit Vanillesoße
Parfait von weißer Schokolade an Beerenkompott, Himbeerespuma

ab 44,00 Euro

-BRUNCH- Bayrisch, rustikal

Frisches Laugenkonfekt mit hausgemachtem Obazda
Radieschen-Frischkäse und Kräuterquark
Räucherlachs mit frischen Dillspitzen und Sahne-Meerrettich
Weißwurst mit süßem Senf
Kalte Jausenplatte
mit Rettich, Mettwurstchen und eine Vielfalt an Käsewürfeln,
Bayrischer Wurstsalat mit Gewürzgurken, roten Zwiebeln und Bergkäse

* * *

Deftige Kartoffelsuppe mit Lauch, Möhren, Sellerie
Oregano und frischer Blatt Petersilie
Wiesenkräuter Salat mit Gurke, Möhre, Tomate, Radieschen weißer Balsamicovinaigrette

Saftiger Leberkäse an Steirischem-Kartoffelsalat mit knackigem Rucola
Semmelknödel mit saisonaler Pilz-Rahmsauce

* * *

Bayrische Crème mit Zwetschgen-Röster
ab 33,00 Euro

Stadl Wirges Geschäftsbedingungen für BANKETTE und SONDERVERANSTALTUNGEN

Sehr geehrter Gast, unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben.

1. Diese **allgemeinen Geschäftsbedingungen** gelten für alle Vorbestellungen von gastronomischer Versorgung, die in Räumlichkeiten unseres Hauses stattfindet.
 2. Ein voller „à la carte Service“ wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden.
 3. **Nebenleistungen** wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekorationen sowie Tischdecken und Stoffservietten werden extra berechnet.
 4. Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abgerechnet oder sind uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren und Künstlersozialversicherung trägt der Veranstalter.
 5. **Die Anbringung von Dekorationsmaterial** oder von sonstigen Gegenständen ist ohne die Zustimmung des Restaurants nicht gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Sachen bei Veranstaltungen übernimmt das Restaurant keine Haftung. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.
 6. **Wunderkerzen und Tischfeuerwerke sind im Stadl grundsätzlich nicht erlaubt.** Mitgebrachtes Dekorationsmaterial soll bis spätestens 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden. Die Versicherung für eingebrachte Sachen hat der Veranstalter selbst zu besorgen.
5. **Die Berechnung erfolgt mindestens auf Basis der Anzahl angemeldeten Personen,**

Wenn mehr Personen anwesend sind wie gemeldet, wird die erhöhte Personenzahl berechnet nach Absprache mit dem Veranstalter vor Ort.

Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste.

Drei Tage vor Veranstaltungsbeginn muss dem Stadl die genaue Teilnehmerzahl mitgeteilt werden, schriftlich (E-Mail oder Postweg), ansonsten gilt die bis dahin gemeldete Personenzahl als Berechnungsgrundlage.

Kinderregelung für Büffets, Kaffeetafeln und Menüs:

Kinder bis zum 5. Geburtstag bezahlen nichts

Kinder vom 5. bis zum 12. Geburtstag bezahlen den halben Preis

Kinder ab dem 12. Geburtstag bezahlen den kompletten Preis

7. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen.

In Sonderfällen kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in diesen Fällen wird eine Service-Gebühr bzw. Korkgeld berechnet.

Kaffeetafel ab 25 Personen:

Sie möchten Ihre Veranstaltung mit Kaffee und Kuchen beginnen? Kein Problem für uns!

Gerne besorgen wir Ihnen die Kuchen der Jahreszeit entsprechend bei unserem Haus-Konditor.

Kaffeegedeck mit selbstgebrachten Kuchen

9,90 Euro pro Person (im Zusammenhang mit einem Mittag- oder Abendessen)

16,90 Euro ohne ein Mittag- oder Abendessen.

sowie Servicepersonal.

Das Kaffeegedeck beinhaltet Filterkaffee, Tee oder Kakao, das Kühlen und Aufschneiden der Kuchen, Anrichten auf Platten ausreichend Schlagsahne und das Verräumen der Kuchen nach Beenden der Kaffeetafel.

Kaffeespezialitäten wie Latte Macchiato, Espresso und Cappuccino werden nach Anzahl extra berechnet.

Aus hygienischen Gründen darf der Kuchen frühestens 12 Stunden

vor Verzehr zur Lagerung geliefert werden. Die Abholung muss spätestens bis zum nächsten Tag 11.30 Uhr erfolgen.

Eingebrachten Kuchen sind von unserer Produkt-Haftung ausgeschlossen.

8.. Bei Abendveranstaltungen oder Feiern gehen wir davon aus, dass diese **bis 0:00 Uhr** beendet ist.

Im Falle das Sie länger feiern wollen berechnen wir **pro Mitarbeiter und Stunde einen Aufschlag von 35,00 Euro** bis zum Ende der Veranstaltung. Es sei denn es ist schriftlich etwas anders vereinbart.

9. Unsere Rechnungen sind zahlbar:

Entweder Barzahlung, Kreditkarte oder per EC- Karte **direkt nach der Veranstaltung.** vor Ort.

Es sei denn in der Auftragsbestätigung ist eine andere Zahlung vereinbart.

10. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.

11.. **Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung** wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet: Bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn -> keine Kosten 29 bis 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn -> 50% für Speisen und Getränke. Dabei wird der Getränkekonsum mit dem Durchschnittswert unseres Hauses von 18,00 € pro Person in Ansatz gebracht.

Wirges, im Dezember 2022