



Gasthof & Landhotel
Schmuck

Veranstaltungen mit Schmuck

Tagungen | Seminare | Feiern | Hochzeiten





Mit dem Blick
für den Gast
und die Details



Veranstaltungen mit Schmuck

Unser Gasthof & Landhotel Schmuck in Arget ist geliebte Familientradition. Seit mehr als 125 Jahren erleben wir sowohl die glücklichen und emotionalen, wie auch die alltäglichen Momente im Leben unserer Gäste mit. Und genau das macht es so spannend.

Das bayerische Wirtshaus war schon immer Inbegriff von Auszeit und besonderen Genussmomenten. Man trifft sich zu Speis' und Trank, am Stammtisch werden Geschichten, Klatsch und Tratsch geteilt und Freundschaften gepflegt. Es wird gefeiert und musiziert.

Als Gastgeber in fünfter Generation stehen wir aus Leidenschaft für diese Tradition, unsere Heimat und Kulinarik. Wir laden Sie ein, unser schönes bayerische Voralpenland mit seinen Bergen, den bekannten Seen und ausgedehnten Wäldern von seiner schönsten Seiten kennen zu lernen. Entspannen Sie in unseren modern eingerichteten Zimmern. Genießen Sie die leckeren Spezialitäten aus Küche, Garten und unserer hauseigenen Metzgerei mit Pinzgauer Muttertierzucht.

Wir freuen und auf Sie!
Ihre Familie Schmuck samt Team



Ein Ort, zwei Häuser, viele Erlebnisse.

Ob zum genussvollen Essen, für einen entspannten Familienurlaub, als Zwischenstop auf der Durchreise oder als Ruhepol während einer Geschäftsreise; Ob zum Firmenevent mit angeschlossener Tagung oder für die (gerne auch größere) Familienfeier. Bei uns im schönen Arget, 20 km südlich von München finden Sie den idealen Platz dafür! Denn wir verbinden in unserem Landgasthof & Hotel die typisch bayerische Gastlichkeit mit zeitgemäßem Komfort.

Besonders stolz sind wir auf die vielen Hochzeiten, die wir in unserem Haus besonders liebevoll aus-

richten, und für die wir überregional bekannt sind. Auch die verschiedenen Volksmusikveranstaltungen, für die unser Haus den idealen Rahmen bietet, sind für uns gelebte bayerische Tradition.

In unserem urigen Stadl beispielsweise finden bis zu 500 Gäste Platz. Da lässt es sich gut feiern. Und wer anschließend nicht mehr nach Hause fahren will, und den Genussmoment noch ein wenig verlängern kann, bleibt und übernachtet in einem unserer liebevoll eingerichteten Zimmer. Komfort auf höchstem Niveau.



Kulinarik & Genuss!

Ob regionale Klassiker oder saisonale Spezialitäten, ob Schweinsbraten mit Knödel oder frischer Spargel, was unser Küchenteam auf den Teller bringt ist frisch und aromatisch zubereitet. Fleisch und Wurstprodukte stammen übrigens überwiegend aus dem familieneigenen Pinzgauer Mutterkuhbetrieb; frisch und in Bio-Qualität. Wir wünschen guten Appetit.

Seminare & Tagungen!

Womit wir punkten können? Unsere modern ausgestatteten Tagungsräume in Kombination mit ausreichenden Übernachtungsmöglichkeiten, die auch gehobene Ansprüche erfüllen, werden Sie überzeugen. Zudem liegt unser Haus sehr zentral und doch ruhig, und ist gut über die Autobahn A8 (Hofoldingner Forst) erreichbar.

Urlaub & Erholung!

Sie planen einen entspannten Familienurlaub, einen Kurztrip zu Zweit oder sind auf der Durchreise? Dann checken Sie bei uns ein. Eines unserer insgesamt 180 Betten in den Zimmern, Suiten und Apartments, des 20xx im alpinen Stil fertig gestellten Landhotels oder im erst 2022 frisch renovierten Landgasthof ist bestimmt für Sie frei.

Feiern & Hochzeiten!

Sie wollen Feiern? Eine große Party ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack? Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum oder ein gemütliches Fest unter Freunden, bleibt ganz Ihnen überlassen! Unsere Räume mit Platz für bis zu 500 Personen passen sich flexibel Ihren Bedürfnissen an und bieten den idealen Rahmen für jede Feier.



Biergarten & Weiher

- Kapazität bis zu 300 Personen
- sonnig, gemütlich & weitläufig
- angrenzend an Saal & Stadl
- ideal für Ihren Sektempfang im Freien



Anna-Stube

- 80 m², Kapazität bis zu 50 Personen
- gemütlich, lichtdurchflutet & familiär
- mit integrierter Leinwand
- ideal geeignet für kleine Feste und Familienfeiern



Saal

- 160 m², Kapazität bis zu 130 Personen
- hell, rustikal & mit vielen Eckbänken
- mit Tanzfläche & integrierter Bühne
- einfach zum Wohlfühlen

Fest-Stadl

- 300 m², Kapazität bis zu 300 Personen
- geräumig & lichterfüllt
- angenehme Raumatmosphäre
- ganz in Holz verfasst mit modernen Designelementen und Blick ins Grüne
- Für Events buchbar ab 130 Personen (Saalmiete)



Weinstube

- 200 m², Kapazität bis zu 200 Personen
- modern, feierlich & romantisch
- mit eigener Bar & integriertem Multi-Source Music Player
- Ideal auch für Tagungen und „Brautentführungen“ geeignet



Tagungsraum

- 80 m², Kapazität bis zu 30 Personen
- neu, ruhig gelegen & flexibel stellbar
- mit neuem Lichtsystem, integrierter Leinwand & Wlan
- Flipchart, Pinnwand, Beamer, Moderationsset auf Anfrage
- 5 Gehminuten vom Hotel entfernt





Kulinarische Gaumenfreuden

Unsere Menüvorschläge



Suppen & Vorspeisen

Rinderbrühe wahlweise mit

hausgemachten Leberspätzle	4,90 €
hausgemachten Bratnockerl	4,90 €
hausgemachten Pfannkuchenstreifen	4,90 €

Bayerische Festtagssuppe 6,90 €

Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen, Brat- und Lebernockerl

Cremige Tomatensuppe mit Croûtons 5,90 €

Fruchtige Karotten-Ingwer Suppe 5,90 €

Feine Waldpilzsuppe 6,90 €

Spargelcremesuppe 6,90 €

(saisonal, ca. Ende März bis Mitte Juni)

Kürbissuppe mit Kernen und steirischem Kernöl 5,90 €

(saisonal, ca. September bis Dezember)

Maronencremesuppe 6,90 €

(saisonal, ca. November und Dezember)

Bärlauchsuppe (*saisonal*) 6,90 €

Bunter Salatteller der Saison 4,90 €

Bunter Salatteller wahlweise mit

geröstetem Speck	9,90 €
Austernpilzen oder Champignons	10,90 €

Feldsalat wahlweise mit

geräuchertem Lachs	10,90 €
rosa Roastbeef	10,90 €



Hauptgerichte

Argeter Bœf à la mode	19,90 €
mit Sellerie, Karotten und Knoblauch gespickter Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce mit hausgemachtem Semmelknödel	
Zarter Kalbsbraten in Sahnesauce mit hausgemachten Spätzle	19,90 €
Ofenfrisches Spanferkel in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel	16,90 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce	14,90 €
mit Kartoffelknödel und Krautsalat	
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle	23,90 €
Schwabenteller	19,90 €
Schweinefilet auf Rahmschwammerl mit hausgemachten Spätzle	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	16,90 €
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit hausgemachten Eierspätzle	21,90 €
Rosa Rinderlende	22,90 €
am Stück gebraten auf kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelgratin	
Kalbstafelspitz in Schnittlauchsauce mit Kräuterkartoffeln	19,90 €
Hirschbraten in Rotweinwacholdersauce	19,90 €
mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne	
Großer bunter Salat der Saison	15,90 €
mit Hausdressing und gebratenen Putenstreifen	
Zanderfilet auf buntem Saisongemüse	19,90 €
mit Mandelbutter und Kräuterkartoffeln	
Lachsfilet auf Blattspinat	21,90 €
mit Kräuterkartoffeln und Weißweinsauce	
Fischteller	21,90 €
mit Wels, Zander und Lachs auf buntem Gemüse mit Kräuterkartoffeln	



Vegetarisches

Gemüsenudeln	13,90 €
in Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch und Chili (auch vegan)	
Gemüserisotto	14,90 €
mit frischen Kräutern und Parmesan (auch vegan ohne Parmesan)	
Linguine „mediterran“	13,90 €
mit Cherrytomaten, Ruccola und Pinienkernen, in pikantem Olivenöl geschwenkt	



Nachspeisen

Mousse au Chocolat auf Fruchtspiegel mit frischen Beeren	8,90 €
Hausgemachtes fruchtiges Erdbeerparfait	8,90 €
Erdbeer-Mango Mascarpone-Creme	8,90 €
Bayerisch Creme mit frischen Früchten	8,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90 €
Zartschmelzendes Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,90 €
Zartschmelzendes Vanilleeis mit heißer Schokolade	6,90 €
Walnusseis mit Eierlikör	6,90 €

Diese Gerichte sind als Vorschläge gedacht. Gerne gehen wir auf ihre individuellen Wünsche ein.
(Preis-)änderungen vorbehalten.



Unser traditionelles Buffet

Suppe nach Wahl

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Nudelsalat mit Tomaten und Basilikum
Gurken-, Tomaten-, Kraut- und Kartoffelsalat
verschiedene Brotsorten

Kalte Vorspeisen

Scheiben von rosa Roastbeef in der Pfefferkruste
Tomate-Mozzarella / Vitello Tonato / verschiedene Antipasti
Variation von Räucher- und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Warme Speisen

Rinderlende am Stück rosa gebraten (vor Ort tranchiert)
Ossobuco vom Kalb / Lachsfilet / Hähnchenbrust auf pikanter Tomatensoße
Linguine mit Knoblauch, Rucola, geschmolzenen Tomaten und Parmesan

Beilagen

Kartoffel- und Semmelknödel / Reis / Kräuterkartoffeln
Kartoffelgratin / frisches Saisongemüse

Desserts

Marmoriertes Mousse au Chocolat / Tiramisu
Apfelstrudel / lauwarmer Schokokuchen / Apfelkücherl

Der Buffetpreis liegt bei 52,00 € pro Person
und hängt von ihren Sonderwünschen und Ergänzungen ab.
Die Buffet-Zusammensetzung ist als Vorschlag gedacht.
Gerne gehen wir auf ihre individuellen Wünsche ein.
(Preis-)änderungen vorbehalten.

Hochzeiten & Empfänge

Sektempfang (pro Glas) 4,90 €

Ihren Sektempfang, mit Prosecco pur, -Holunder, -Aperol, -Orangensaft oder alkoholfrei, können Sie auf der Terrasse oder an unserem idyllischen Weiher genießen.

Paulaner Holzfass 30 Liter (nach Bierpreis) 270,00 €

Ein kühles Bier für die Herren zum Sektempfang.

Häppchen in 2 verschiedenen Varianten - Zum Sektempfang oder auch zur Brautentführung

Schwarzbrotsschnitten (Stück) 3,50 €

Frisches Bauernbrot gestrichen mit Schnittlauch-Butter, Griebenschmalz, Emmentaler, Obatzda und Streichwurst oder je nach Wunsch

Weißbrothäppchen (Stück) 3,90 €

Knuspriges Baguette belegt mit Lachs, Käse, Schinken oder je nach Wunsch.

Für Kaffee und Kuchen können Sie zwischen folgenden Varianten wählen:

Filterkaffee, Tee oder Kakao (pro Person) 7,50 €

Kuchen von uns gestellt (pro Person) 10,00 €

(Unsere Bäckerin Alexandra Streicher verwöhnt uns seit Jahren mit ihren süßen Kreationen.)

Kuchen von Ihnen mitgebracht (pro Person) 5,00 €

(Service bzw. Tellergeld)

Gedeckpreis (pro Person) 3,50 €

Der Gedeckpreis beinhaltet Tischwäsche, Servietten, Kerzen, etc.

Menükarten 25,00 €

Für Material- und Druckkosten

Tellergeld (pro Person) 3,00 €

Für weitere Desserts oder salzige Gerichte, die Sie mitbringen wollen

Stundenbonus: 150,00 €

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen bis 24 Uhr zur Verfügung. Sollten Sie länger feiern wollen, berechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde einen Stundenbonus.

Freie Trauung 300,00 - 350,00 €

Gerne können Sie eine freie Trauung an unserem Weiher abhalten. Dazu stellen wir Ihnen Tische und Bierbänke mit Hussen zur Verfügung. Preisberechnung je nach Größe.

Für spezielle Wünsche oder Fragen zu den oben genannten Leistungen kommen Sie gerne auf uns zu.

(Preis-)änderungen vorbehalten.

Tagungen

Kaffee/Tee (*pro Person*) 17,50 €.

Für Meetings, Workshops, Events bieten wir Ihnen für den ganzen Tag aromatischen Filterkaffee und verschiedene Teesorten.

Butter Brezen (*Stück*) 2,80 €.

Zum Auftakt, als zweites Frühstück oder einfach als Snack zwischendurch

Getränke (*pro Person*) 17,50 €

Wasser, Säfte für den ganzen Tag

Mittagessen

Dies können wir Ihnen nur à la carte in unserem Gasthaus anbieten

Ausstattung

Leinwand 25,00 €

Flip-Chart 25,00 €

Pinnwand..... 25,00 €

Beamer (dürfen sie auch kostenfrei selbst mitbringen) 50,00 €

Moderationskoffer 50,00 €

Raummiete/Reinigungspauschale 300,00 €

Unser neuer Tagungsraum befindet sich fünf Gehminuten vom Hotel entfernt. Tagsüber gibt es dort aktuell keine Bewirtung. Wasser und Saft können gerne auf Wunsch vorab bereitgestellt werden.

Ausreichend Parkmöglichkeiten direkt vor dem Haus, stellen wir Ihnen gerne kostenfrei zur Verfügung. Eine Ladestation für Elektroautos befindet sich unserer Hotelgarage.

Abrechnung

- Wir bitten Sie, uns 3 Tage vor der Veranstaltung die verbindliche Personenzahl anzugeben. Die genannte Personenzahl dient dann als Grundlage zur Rechnungsstellung.
- Das Trinkgeld für Ihre Servicekräfte ist willkommen und nicht inbegriffen.
- Sie haben die Möglichkeit, Ihre Rechnung in Bar oder mit EC-Karte zu bezahlen.
- Bei Überweisung bitten wir Sie, die Rechnung innerhalb von 3 Werktagen zu begleichen.

Storno-Bedingungen

Veranstaltungen (Hochzeiten, Feiern)

Veranstaltungen müssen 6 Monate vor dem Termin schriftlich bestätigt werden und sind nur bis 6 Monate vor dem Ereignis kostenlos stornierbar. Danach berechnen wir 50 % des vereinbarten Mindestumsatzes bzw. der vereinbarten Speisen und Getränke.

Ab dem 3. Monat vor Veranstaltungstermin berechnen wir Ihnen 75 %.

Ab 7 Tage vor der Veranstaltung berechnen wir Ihnen 100 % der vereinbarten Spesen und Getränke.

Tagungen

Personenzahl unter 50:

- Bis 30 Tage vor Tagungsdatum ist die Stornierung und Änderung kostenfrei.
- Ab 15 Tage vor Anreise 50 % Stornogebühren.
- Ab 5 Tage vor Tagungsbeginn und bei Nicht-Anreise 100 % Stornogebühren.

Personenzahl ab 50:

- Bis 60 Tage vor Tagungsbeginn ist die Stornierung und Änderung kostenfrei.
- Ab 30 Tage vor Anreise, 50 % Stornogebühren.
- Ab 5 Tage vor Tagungsbeginn und bei Nicht-Anreise, 100 % Stornogebühren.

Alle Stornierungen bedürfen der Schriftform.

Zimmer

In unserem Hotelbereich stehen Ihnen 2 verschiedene Zimmerkategorien zur Verfügung:

Stammhaus (DZ pro Nacht inkl. Frühstück) **ab 100,00 €**

Unsere Standard- und Deluxe-Zimmer wurden 2022 neu renoviert und befinden sich in unserem Stammhaus, direkt über der Rezeption.

Landhotel (DZ pro Nacht inkl. Frühstück) **Ab 130,00 €.**

Unsere stilvollen Komfortzimmer und Suiten befinden sich in unserem modernen Nebengebäude.

Bitte beachten Sie, dass in unserem Hotel keine Hunde gestattet sind. Hierfür bieten wir Apartments an, die ca. 5 Gehminuten von unserer Gaststätte entfernt sind.

Unsere Zimmer können Sie auch gerne auf unserer Webseite unter www.gasthof-schmuck.de begutachten.

Zimmerreservierungen senden Sie bitte per E-Mail an reservierung@gasthof-schmuck.de.

Wenn Sie ein Zimmerkontingent für ihre Veranstaltung buchen möchten, können wir Ihnen die gewünschten Zimmer bis drei Monate vor dem Veranstaltungstermin reservieren.

Danach werden nicht festgebuchte Zimmer automatisch storniert.



Gasthof & Landhotel Schmuck

Kontakt

Gasthof & Landhotel Schmuck

Oberhamer Straße 3

82054 Sauerlach

Tel.: 08104/ 1777

E-Mail: kontakt@gasthof-schmuck.de

Zimmerreservierungen bitte an:

reservierung@gasthof-schmuck.de

Ansprechpartner für Veranstaltungstermine:

Angelika Schmuck & und das gesamte Team

Weitere Informationen über unser Haus
finden Sie unter:

www.gasthof-schmuck.de