



SEPTEMBER

KULINARISCHE WOCHEN „WILDE ZEIT“

9. bis 18. September

Ganz schön „wuid“: Genießen Sie, was die Jäger für Sie erlegt haben: Rotwild, Damwild, Wildschwein in allen Variationen!

WEINABEND PFALZ MIT DEM WEINGUT BASSERMANN-JORDAN

9. September / Aperitif um 18:30 Uhr / 65 Euro pro Person

Das Weingut Bassermann-Jordan aus Deidesheim präsentiert seit 1718 Spitzentropfen aus erstklassigen Lagen – ein Abend im Zeichen pfälzischer Weinkultur. Wir servieren Aperitif, das passende 4-Gang-Menü und Wasser.

KLEINE WEINPROBE

Mai bis September jeden Donnerstag / 17:30 Uhr

Über 900 Posten Wein lagern in unserem Keller – ein paar davon präsentieren wir immer donnerstags. Mindestens sechs Teilnehmer.

OKTOBER

ERNTEDANK-FESTTAGSBRUNCHBUFFET

2. Oktober / 11:30 bis 14 Uhr / 35 Euro pro Person

Erntedank ist ein wunderbarer, ländlicher Brauch – und ein schöner Anlass für ein festtägliches Brunchbuffet, das Sie mit Freunden und der Familie genießen sollten.

KULINARISCHE SCHWAMMERLWOCHEN

14. bis 23. Oktober

Da sind Sie ja endlich, unsere kleinen Freunde – wir freuen uns auf Schwammerl in allen Variationen!

HERBSTMARKT IM ALPENHOF MURNAU

15. Oktober / 18 bis 22 Uhr / 36 Euro pro Person

Er ist ein echtes Highlight des Jahres: unser „Herbstmarkt“! Zu diesem Anlass präsentieren wir uns mit all unseren Partnern aus den verschiedensten Bereichen. Probieren Sie sich durch die angebotenen Leckereien, naschen Sie sich von Stand zu Stand, testen Sie, was unsere Lieferanten ganz speziell für Sie mitgebracht haben!



DEZEMBER



MIT DEN STAFFELSEEWIRTEN AUF DEM MURNAUER WEIHNACHTSMARKT

1. Advent bis 23. Dezember

Die Staffelseewirte eröffnen in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal ihre „Kesselhütte“ – rustikaler Genuss und festliches Ambiente garantiert. Wir sind wieder dabei!

TRADITIONELLES WEIHNACHTS- & BENEFIZKONZERT MIT BASAR

4. Dezember / Beginn 16:00 Uhr / Eintritt frei – Spende erbeten

Konzert und Weihnachtsgeschichten mit anschließendem Basar sowie Einladung zu Punsch und Stollen im Alpenhof – wir sammeln Spenden für einen wohltätigen Zweck!

KULINARISCHE WOCHEN „WEISSER & SCHWARZER TRÜFFEL“

9. bis 18. Dezember

Nicht nur, aber auch für Gourmets: Köstliche Trüffel in allen Variationen!

WEIHNACHTEN & SILVESTER

23. Dezember bis 1. Januar

Sobald wir unser Feiertagsprogramm fertig gestellt haben, informieren wir Sie auf unserer Homepage darüber. Selbstverständlich senden wir es Ihnen auch gerne auf dem Postweg. Melden Sie sich bei uns!



Kulinarische Reise 2016

MURNAUER REITER IM ALPENHOF MURNAU



RESERVIERUNGSHOTLINE
Telefon:
+49 (0) 88 41/491-320



Ramsachstraße 8
82418 Murnau
Tel.: +49 (0) 88 41/491-0
Fax: +49 (0) 88 41/491-100
info@alpenhof-murnau.com
www.alpenhof-murnau.com

Terminänderungen vorbehalten.
Bitte informieren Sie sich auf unserer Homepage.



NOVEMBER

SONNTAGSBRUNCH

6. und 27. November / 11:30 bis 14 Uhr / 35 Euro pro Person

Draußen wird's winterlich, drinnen gemütlich: Das ist genau die richtige Zeit für einen genussvollen Sonntagsbrunch. Sind Sie dabei?

KULINARISCHE WOCHEN „FISCH & KRUSTENTIERE“

18. bis 27. November

Was der Staffelsee nicht bereit hält, kommt aus den Weiten der Ozeane: Süßwasser- und Meeresbewohner haben Saison, und wir können nicht genug bekommen! Sie auch nicht? Dann bitten wir zu Tisch.



LIEBE GÄSTE,

GEHEN SIE MIT UNS AUF EINE KULINARISCHE REISE – und entdecken Sie, was wir im Alpenhof Murnau im Jahr 2016 für Sie vorbereitet haben. Die bodenständige, bayerische Küche unseres Küchenchefs Claus Gromotka hat inzwischen viele Freunde gewonnen. Gemeinsam mit den Staffelseewirten stärken wir weiterhin unsere Genussregion. Und Ende März dürfen wir endlich unsere funkelneue Bar eröffnen – Prost Frühjahr!

Wir heißen Sie herzlich willkommen und freuen uns darauf, Sie von ganzem Herzen zu verwöhnen.

CHRISTIAN BÄR & ALLE MITARBEITER

MÄRZ

OSTERSONNTAGSBRUNCH

27. März / 11:30 bis 14 Uhr / 35 Euro pro Person

Das ist die Gelegenheit für einen perfekten Familiensonntag: Unser Osterbrunch. Gemeinsam mit dem Osterhasen werden wir Ihnen allerlei Köstlichkeiten servieren – und viele bunte Ostereier verstecken!



APRIL

KULINARISCHE WOCHEN „VITALE KÜCHE“

7. bis 24. April

Frühling – da steigt die Lust auf frisches Grün und gesunde Speisen, die ganz nebenbei auch gut für die Linie sind – wie z. B. Sesam und Aloe Vera, die Sie auch in unserem Yavanna Spa antreffen. Lassen Sie es sich schmecken!

BAR-ERÖFFNUNG

7. April bis 19. Mai / jeden Donnerstag ab 18 Uhr

Sie ist ganz neu, und wir sind stolz auf sie: Unsere Hotelbar feiert ihre Wieder-Eröffnung! Jeden Donnerstag erwarten wir Sie mit besonderen Angeboten und Piano-Livemusik. Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

KUNST & KÜCHE: KONZERT „MUNDWERK“

23. April / 52 Euro pro Person / 18:00 Uhr

Aperitif und edles Fingerfood, preisgekrönter Humor und hochklassiger a-cappella-Gesang von „Mundwerk“, dargeboten zum ebenso feinen 3-Gang-Menü ... dieser Abend wird ein Genuss!

WEINABEND FRANKEN MIT DEM WEINGUT DEPPISCH

29. April / Aperitif um 18:30 Uhr / 48 Euro pro Person

Das besondere Frühlingsvergnügen: Spargel und Wein. Das fränkische Weingut Deppisch präsentiert seine Weine, Küchenchef Gromotka kreiert das dazu passende 3-Gang-Spargelmenü. Vorneweg ein Aperitif und Wasser zum Menü sind im Preis ebenfalls enthalten.

MAI

SPARGEL- & ERDBEERWOCHEN

Mai bis Juni

Rot-Weiß-Grün hat wieder Saison! Genießen Sie freche Früchtchen und klassische Stangen, die wir in der Alpenhof-Küche unvergleichlich lecker zubereiten!

KLEINE WEINPROBE

Mai bis September jeden Donnerstag / 17:30 Uhr

Über 900 Posten Wein lagern in unserem Keller – ein paar davon präsentieren wir immer donnerstags. Mindestens sechs Teilnehmer.

MUTTERTAGSBRUNCH

8. Mai / 11.30 bis 14 Uhr / 35 Euro pro Person

Tage wie diesen nehmen wir immer wieder gern zum Anlass, Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden unseren Brunch zu präsentieren. Köstlich!



JUNI

ITALIENISCHER ABEND MIT DEM WEINGUT BANFI

3. Juni / Aperitif um 18:30 Uhr / 65 Euro pro Person

Buona sera! Wir heißen Sie mit einem Aperitif willkommen zu einem Abend mit dem Weingut Banfi, gelegen nahe Montalcino – dem größten seiner Art in der Toskana. Claus Gromotka präsentiert zu den vorgestellten Weinen ein erlesenes 4-Gang-Menü. Aperitif, Wasser und ein Espresso zum Abschluss sind im Preis ebenfalls enthalten.

JULI

VEGETARISCHE WOCHEN „GARTEN EDEN“

8. bis 24. Juli

Fleischlos glücklich: Wir zeigen, was Gemüse solo kann und servieren Bestes aus der Region, direkt von unserem Landwirt aus Ohlstadt. Grün und genussvoll – freuen Sie sich auf paradiesische Gaumenfreuden.



AUGUST

THEMENBUFFETS

Jeden Donnerstag im August

Ein Muss für den kulinarischen Globetrotter: Die Themenbuffets im Alpenhof überzeugen auf dem Teller und im Glas! Zeigen Sie Ihren Lieben die Geschmäcker dieser Welt.
SÜDAFRIKA
4. August / ab 18:30 Uhr / Buffet für 35 Euro pro Person
SKANDINAVIEN
11. August / ab 18:30 Uhr / Buffet für 35 Euro pro Person
ASIEN
18. August / ab 18:30 Uhr / Buffet für 35 Euro pro Person
KULINARISCHE WELTREISE
25. August / ab 18:30 Uhr / Buffet für 35 Euro pro Person