



Vogelsang

LANDGASTHOF

Inhaltsverzeichnis

Menüvorschläge/Bufferetvorschläge
Kaffee und Kuchen/Kaltes Buffet
Allgemeine Information/Räumlichkeiten
Getränkepreise
Hochzeitsjubiläen
Übernachtungen
Unternehmensphilosophie
Chronik
Geschäftsbedingungen
Zimmerreservierung

Landgasthof Vogelsang
Bahnhofstraße. 24
86706 Weichering
Tel. 08454 / 9 12 60
Fax. 08454 / 81 71

www.landgasthof-vogelsang.de

info@Landgasthof-Vogelsang.de

-Preise gültig bis 31.12.2012-

Menüvorschläge

♥ Vorspeisen

Feldsalat mit Pflaumen im Speckmantel in Balsamicodressing 4,50

Blattsalate in Kartoffel-Senfdressing mit gebratenen Pilzen und Croutons 4,50

Melone mit luftgetrocknetem Edelschweinschinken, Pflaumen in Speckmantel, Bayrische Knusperröllchen, Blattsalat mit Himbeerdressing und Baguette 7,90

Vorspeisenbuffet mit
Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen und Terrinen;
Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten,
geräucherter Entenbrust, Bayrische Knusperröllchen,
Kräuter-Schafskäseroulade, Gemüse in Balsamico,
Tomate-Mozzarella, Salate dazu Brotauswahl
(ab 30 Personen) pro Person 9,50

zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen frisches Baguette und Butter

Kornbrötchen mit Griebenschmalz und Frischkäse 3,50

♥ Suppen

Hochzeitssuppe mit Leberspätzle, Grieß- und Bratnockerl 3,50

Kraftbrühe wahlweise mit Bratstrudel, Leberknödel oder Pfannkuchenstreifen 3,50

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (Saison) 3,50

Maronencremesuppe mit Chilisahne (Saison) 3,50

Karotten-Orangencremesuppe mit Selleriestroh 3,50

Petersilienwurzelcremesuppe mit Kartoffelchips (Saison) 3,50

Menüvorschläge für Tellerservice

♥ Hauptgerichte

Schweinefilet in Schwammerlsoße mit Spätzle, Salat oder Gemüseplatte	13,80
Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung auf Karotten-Kohlrabigemüse an Kartoffelgratin, Salat	13,90
Gerolltes Schweinefilet mit Schinken und Käse an Rahmsoße und Kartoffelrösti, Salat oder Gemüseplatte	14,--
Krustenbraten vom Edelschweinbauch in Bierkümmelsoße mit Kartoffelknödel, Salat oder Gemüseplatte	9,80
Gespickter Kalbsbraten in Rahmsoße mit Spätzle, Salat oder Gemüseplatte	12,50
Pinzgauer Ochsenbraten aus eigener Aufzucht mit Spätzle, Salat oder Gemüseplatte	11,50
Entenbrust in Orangensoße mit Kloß und Apfel-Blaukraut oder Salat	13,50
Wildschweinbraten in Wachholdersoße mit gebratenen Pilzen und Preiselbeerbirne dazu Serviettenknödel, Salat oder Gemüseplatte	13,90
Lachsforellenfilet auf Apfel-Meerrettichsoße und Gemüsereis, Salat oder Gemüseplatte	14,90
Hähnchenbrust mit Birne und Blauschimmelkäse überbacken Kartoffelrösti, Salat oder Gemüseplatte	11,50
Kartoffel-Frischkäsetaschen auf Rahmgemüse mit Salat	10,50

Sie können wählen zwischen Salat oder Gemüseplatte

♥ Nachspeisen

Dessertbuffet mit heißen & kalten Überraschungen (ab 20 Personen)	pro Pers.	7,50
Eisbuffet mit Obstsalat (ab 10 Personen)	pro Pers.	6,50
Gemischter Dessertteller mit Bayrisch Krem, Mousse au chocolat einer Kugel hausgemachtes Eis der Saison und frischen Früchten		5,50
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen oder Himbeeren oder frische Erdbeeren und Sahnehäubchen (Saison)		4,80

Menüvorschläge für Plattenservice

Gemischter Braten vom Schwein und Kalb in Bratensoße,
dazu zwei Beilagen nach Wahl, Salat oder Gemüseplatte 10,50

Gerolltes Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung und Rahmsoße
Pinzgauer Ochsenbraten vom hofeigenen Ochsen ,
dazu zwei Beilagen, Salat oder Gemüseplatte 13,50

Gerolltes Schweinefilet mit Schinken und Käse, paniert
Putenmedaillons mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
zwei Beilagen nach Wahl, Bratensoße und Champignonrahmsoße
Salat oder Gemüseplatte 12,80

Gefüllter Schweinebraten in Bierkummelsoße
Rehbraten in Wildsoße mit Pilzen,
zwei Beilagen nach Wahl, Salat oder Gemüseplatte 13,50

Schweinefilet gefüllt mit getrockneten Tomaten
an Basilikumsoße
Putenröllchen mit Gemüsewürfel auf Champignonrahmsoße
dazu zwei Beilagen, Salat oder Gemüseplatte 13,50

Entenbrust in Beifußsoße
Schweinefilet mit Champignonrahmsoße,
dazu zwei Beilagen nach Wahl, Salat oder Gemüseplatte 13,80

Sie können jeweils zwischen Salatteller/Salatbuffet
oder Gemüseplatte wählen!!!

Gemüseplatte extra	p.Pers.	1,00
Apfel-Blaukraut extra	p.Pers.	1,00
Beilage extra	p.Pers.	1,00

Bitte geben Sie uns 7 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl an. Wenn die bestellten Personen nicht kommen, können wir Ihnen bis zu 5% weniger berechnen.

BUFFET-VORSCHLÄGE

♥ Schlemmerbuffet ab 30 Personen

Vorspeisen

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen und Terrinen,
Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten, geräucherte Entenbrust,
Blattsalate in Essig-Öl mit Speckpflaumen und Petersilienmousse,
Bayrische Knusperröllchen, Kräuter-Schafskäseroulade, Gemüse in Balsamico,
Hackfleischbällchen mit scharfer Soße, Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalat,
verschiedenen Brotsorten und Brezen

Hauptgang

Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung dazu Champignonsoße
Entenbrust in Orangensoße
Zanderfilet in Dillrahmsoße

Beilagen

hausgemachte Spätzle, Gemüsereis
Kartoffelgratin, Kartoffelknödel,
Apfel-Blaukraut und Rahmgemüse

Dessert

Eisvariationen, Mousse au chocolat, Panna Cotta, Bayrisch Krim,
Topfenknödel in Zimt und Zucker mit Vanillesoße Preis pro Person 28,50

♥ Regionales Buffet ab 30 Personen

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet und Lachsforelle, Schinkenauswahl regionaler Spezialitäten,
Roastbeef mit Remoulade, Hackfleischbällchen mit scharfer Soße,
Brezenknödelsalat, Blattsalate in Essig-Öl mit Speckpflaumen und Schnittlauchmousse,
Kraut-, Kartoffel- und Karottensalat,
verschiedene Brotsorten und Brezen

Hauptgang

Ochsenbraten vom Pinzgauer Weiderind (Eigene Aufzucht)
Krustenbraten vom Edelscheinbauch in Bierkummelsoße (Aufzucht Ziegler-Hof/Obermaxfeld)
Putenröllchen mit Champignonsoße (Fam. Schiechel, Kreut bei Reichertshausen)
Lachsforellenfilet an Meerrettichsoße ((Fam. Reile, Tugenhofen)

Beilagen

Kartoffelgratin, Spätzle und Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln
Rahmgemüse und Apfel-Blaukraut

Dessert

Eisvariationen, Apfel- und Topfenstrudel, Bayrisch Krim, Holunderblütenmousse und Obstsalat

Preis pro Person 28,50

**Bei allen Buffets werden immer mind. 30 Personen
berechnet!!**

♥ **Mediterranes-Buffer (ab 30 Personen)**

Vorspeisen

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen und Terrinen;
Minizwiebeln eingelegt in Balsamico, marinierte Artischocken,
Gemüse in Balsamico, Melone mit Schinken,
warmer Fetakäse mit Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Kräutern; Ziegenkäseterrine im
Paprikamantel, gebackene Zucchini, toskanischer Brotsalat, Tomate Mozzarella,
Blattsalate in weißem Balsamico und Olivenöl

Hauptgang

Rotbarschfilet mit Tomaten-Kräuterkruste auf Zitronensoße
Saltimbocca vom Kalb an Basilikumsoße
Piccata (Käse-Eihülle) von der Hähnchenbrust
Garnelen im Knoblauchöl und frischen Kräutern

als Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Gnocchi mit Pesto, Tomatenspaghetti, mediterranes Grillgemüse

Dessert

Panna Cotta, Creme Caramel, Tiramisu, Mousse au choco,
Stracciatellaeis und Zitroneneis

Preis pro Person 28,50

♥ **Grillfest in unserem Biergarten oder Stadl** **-All Inklusive von 18.00 bis 24.00 Uhr** **(außer Schnaps und Wein)-**

NUR MÖGLICH AB 30 PERSONEN

Auf dem Grill liegt auf:

Dreierlei Fleischsorten: Pute, Schweinehals und Rinderlende
Bratwürste vom Edelschwein, knuspriges Putenfleisch, Grillwürstl

Beilagen

Hausgemachtes Kartoffelgratin, gebackene Kartoffeln mit Rosmarin
Kartoffelsalat, Kartoffelrösti

Soßen

Kräuterbutter, Chilisoße, BBQ-Soße und Kräuter-Sauerrahm-Dip
Salatbuffet

Bauernsalat mit Fetakäse, Gurken-, Kraut-, Karotte- und Blattsalate,
mariniertes Gemüse, Tomate-Mozzarella, Mexikanischer Bohnensalat
Brotauswahl und Brezen

Zum Dessert

Eisvariation, hausgemachten Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesoße
Obstsalat, Bayrisch Krem und Sahne

Preis pro Person 35,--

ALL INKLUSIV-ANGEBOTE

♥ Familienfeier all inklusiv

Grießnockerlsuppe

Kleiner Salatteller von Salaten der Saison
(Wahlweise als Buffet oder Teller)

Schweinefilet in Champignonrahmsoße
mit hausgemachten Spätzle und Kroketten

Gemischtes Eis mit Sahne

Preis pro Person 29,50 inkl. Getränke (ohne Schnaps/ohne Sekt)

oder Preis pro Person 33,50

inkl. alkoholfreies, Bier, Wein, Kaffee und mitgebrachte Kuchen (ohne Schnaps)

- Die Preise gelten von 11.00 bis 17.00 Uhr oder 18.00 bis 24.00 Uhr-

♥ Geburtstag all inklusive ab 30 Personen

Vorspeisenbuffet

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen und Terrinen,
Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten, geräucherte Entenbrust,
Blattsalate in Essig-Öl mit Speckpflaumen und Petersilienmousse,
Bayrische Knusperröllchen, Kräuter-Schafskäseoulade, Gemüse in Balsamico,
Hackfleischbällchen mit scharfer Soße, Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalat,
verschiedenen Brotsorten und Brezen

Hauptgang auf Tellerserviert

Lachsforellenfilet in Apfel-Meerrettichsoße mit Gemüsestreifen an Petersilienkartoffeln
Paniertes Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Käse in Rahmsoße dazu Broccoli,
Karotten und Kartoffelgratin

Sauerbraten vom hofeigenen Ochsen in Burgundersoße mit Blaukraut und Serviettenknödel
Kartoffelvariation auf Rahmgemüse

Dessertbuffet

Holunderblütenmousse im Glas mit Fruchtsoße
Topfenknödel, Bayrisch Krenn, Mousse au choco, Eisvariation, Zwetschgenragout
und Obstsalat

Inkl. Sektempfang, Wein, Bier, alkoholfreie Getränke, Kaffee
(ohne Schnaps)

19.00 bis 1.00 Uhr

Preis pro Person 40,50€

KAFFEE UND KUCHENAUSWAHL

- Grundpreis für Kaffeegedeck bei **Torten vom Haus**
4,- pro Person
- Grundpreis für Kaffeegedeck bei mitgebrachten Torten/Kuchen
5,- pro Person
Im Grundpreis enthalten: Kaffee in Kannen/Tee/Kakao, Papierservietten und entsprechende Arbeitsleistung (z. B. Kuchen schneiden, Geschirr waschen)
- Achten Sie darauf, dass keine mitgebrachten Torten/Kuchen rohe Eier enthalten (Salmonellengefahr)
- Bei mitgebrachten Torten/Kuchen entnehmen wir lt. Lebensmittelverordnung eine Rückstellprobe
- Tortenplatten und Hauben bitte ausreichend beschriftet und am selben Abend, sofern möglich, wieder mitnehmen
- Wir übernehmen keine Haftung für Torten/Kuchen sowie Platten inkl. Hauben
- Werden die restlichen Kuchen nicht abgeholt, entsorgen wir diese gegen ein Entgelt in Höhe von 10,- pro Torte/Kuchen
- Bei Kaffee im Garten berechnen wir zusätzlich 3,- pro Person zu o. g. Preise

Wir backen für Sie:

Torten 14 Stücke 30,-€	Torten 16 Stücke 35,-€	Blechkuchen 15 Stücke 30,-€
Himmelstorte	Schwarzwälder	Obstschnitte
Apfel-Weintorte	Windbeutelorte	Lambadaschnitte
Mikadotorte	Käsesahne	Rhabarberkuchen
Schneewittchenkuchen	Moccacreme	Zwetschgendatschi (Saison)
Himbeertorte, marmoriert	Tiramisutorte	Erdbeerkuchen (Saison) 26,-€
Beerenkuchen	Pfirsich Melba	
Goldtröpfchen	Nussahne	
Charlotte Royal	Cappuccinotorte	
Joghurttorte	Ananassahnetorte	
Rumbombe	Pfirsichsahnetorte	

KALTES BUFFET

Fischplatte, Roastbeef mit Sauce Remoulade , Schinkenauswahl,
Käseauswahl, Kalter Braten mit Schweinshaxe, toskanischer Brotsalat
Nudelsalat, Schweizer Wurstsalat, Tomate-Mozzarella, Krautsalat,
Karottensalat, Blattsalat mit Dressing
Brot und Partysemmeln, Butter

ab 30 Personen

14,50 pro Person

Fühlen Sie sich Wohl bei uns und genießen Sie Ihren ganz persönlichen Festtag!

Wir bitten Sie um eine Terminabsprache zur Menübesprechung Ihrer Feier.
Frau Hammer steht Ihnen für Wünsche und Fragen jederzeit zur Verfügung. Tel.
08454/9126-0 oder Mail info@landgasthof-vogelsang.de

Unsere Räumlichkeiten (alle Nichtraucher):

Nebenzimmer	bis 16 Personen
Tagungsraum	bis 60 Personen
Kleiner Saal	bis 30 Personen mit Nischentische bis 55 Pers.
Rosensaal	bis 140 Personen
kl. Saal u. Rosensaal	bis 200 Personen
Hochzeitstahl	bis 100 Personen

**An Samstagen berechnen wir wegen Kostendeckung bei Reservierung des
Hochzeitstahls bei geringerer Personenzahl mindestens 50 x Gedeckpreis
für Erwachsene.**

Allgemeine Information:

- Kerzen, Papierservietten und Raummiete sind im Menüpreis enthalten.
- Für Stoffservietten berechnen wir einen Aufpreis von 0,80€ pro Stück.
- Motivservietten sind im Menüpreis enthalten; für gefächerte, zweifarbige Servietten berechnen wir pro Stück 0,50€
- Gestecke mit frischen Schnittblumen können bei uns bestellt werden (12,-- pro Gesteck)
- Fragen Sie nach dem geeigneten Zeitpunkt falls Sie selbst dekorieren möchten.
Ist der von Ihnen reservierte Raum am Vortag anderweitig belegt, können Sie nach Absprache am Tag vor Ihrer Feier ab 7.00 Uhr dekorieren.
- Für Auftritte oder Vorführungen stellen wir Ihnen Beamer & Leinwand gegen eine Leihgebühr in Höhe von 30,--€ zur Verfügung.
- Geben Sie uns bitte 7 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl an.
Wenn die bestellten Personen nicht kommen, können wir Ihnen nur bis zu 5% weniger berechnen.
- Unsere Kinderregelung bei Feierlichkeiten
(*bei Buffets, All Inklusiv und Hauptgang; nicht bei Tellerservice*):
Kinder bis 6 Jahren sind kostenfrei; 7 bis 12 Jahren den halben Preis
- Musik ist bis max. 2.00 Uhr gestattet. Ab 2.00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag in Höhe von 100,--€ pro angefangene Stunde (letzter Gast).
- TIPP: Besprechen Sie mit Ihrer Band, dass der Aufbau der Musikanlage vor Beginn Ihrer Feier abgeschlossen ist. Sie vermeiden Lärm und Hektik.
- Für Rollstuhlfahrer und Gehbehinderte Gäste befindet sich am Rosensaaleingang eine Rampe.
- Ein behindertengerechtes WC befindet sich im Erdgeschoss gegenüber der Theke in der Wirtsstube.
- Feuerwerk sowie Himmelslaternen sind verboten.

BITTE BEACHTEN SIE UNSRE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Getränkepreise 2012

Alkoholfreies

Cola-Mix	0,3l	2,00	0,5l	2,80
Coca-Cola	0,3l	2,00	0,5l	2,80
Sinalco	0,3l	2,00	0,5l	2,80
Fruchtsäfte pur	0,3l	2,00	0,5l	3,20
Saftschorlen	0,3l	2,00	0,5l	2,90
Teinacher Mineralwasser			0,25l	2,00
Teinacher Mineralwasser			0,7l	3,50
Tafelwasser			0,5l	2,40

Biere

Kühbacher Helles			0,5l	2,80
Kühbacher Radler			0,5l	2,80
Kühbacher Hochzeitsbier-naturtrüb			0,5l	2,90
Herrn Bräu Weizen			0,5l	2,80
Herrn Bräu Leichtes Weizen 3,2 %			0,5l	2,90
Herrn Bräu Dunkles Weizen			0,5l	2,90
Herrn Bräu alkoholfreis Helles			0,5l	2,90
Herrn Bräu Pils vom Faß			0,3l	2,90

Für den kleinen Durst

Herrn Bräu Damenweizen	0,3l	2,00
Kühbacher kleines Radler	0,25l	2,00
Kühbacher kleines Bier	0,25l	2,00
Kühbacher kleines Hochzeitsbier	0,3l	2,00

Zum Empfang

Sekt Hausmarke	0,75l	14,50
Secco von Schwarzer Johannisbeere und Kirsche	0,75l	14,50
Prosecco Frizzante aus Venetien	0,75l	19,50
Apfel-Sherry aus Hessen	2 cl	2,90

♥ **Kombinieren Sie Ihren Sektempfang mit:**

Erdbeerlimes	0,5l	15,--€
Holunderblütensirup	0,5l	10,--€

Außerdem bieten wir Ihnen die Möglichkeit für diverse Cocktails von A bis Z

Schnäpse

Ramazotti, Jägermeister, Williams, Asbach	je 1l Flasche	50,--
	je 0,75l Flasche	35,--

Unser

Hochzeitsstadl

Hofstetter Jakob aus Grasheim schenkte uns im Jahr 2000 seinen alten Holzstadl, ihr müsst ihn nur abbauen meinte er. Egon Hammer freute sich und machte sich zusammen mit der Firma Mehner an die Arbeit. Seine Idee einen Hochzeitsstadl aufzustellen konnte er verwirklichen. Allerdings dauerte es noch 2 Jahre bis der Plan genehmigt wurde. Brandschutz- und Lärmschutzverordnungen machten uns das Leben schwer und so konnten wir erst im Mai 2002 mit dem Bau beginnen. Das alte Holzgerüst wurde zuerst aufgestellt und dann konnte drum herum gemauert werden. Als der Stadl fertig war, wurde der Wirtsgarten angelegt.

Im Juni 2003 wurde ein großes Stadlfest zur Eröffnung gefeiert.

Er wird für Hochzeiten und natürlich auch für Geburtstagsfeiern und Weihnachtsfeiern genutzt.

Feiern Sie Ihr Hochzeitsjubiläum bei uns

Wir dekorieren Ihren Tisch Ihrem Jubiläum entsprechend:

1	Jahr	Baumwollene Hochzeit
5	Jahre	Hölzerne Hochzeit
6 $\frac{1}{2}$	Jahre	Zinnerne Hochzeit
7	Jahre	Kupferne Hochzeit
8	Jahre	Blecherne Hochzeit
10	Jahre	Rosenhochzeit
12 $\frac{1}{2}$	Jahre	Petersilienhochzeit
15	Jahre	Gläserne bzw. kristallene Hochzeit
20	Jahre	Porzellanhochzeit
25	Jahre	Silberne Hochzeit
30	Jahre	Perlenhochzeit
35	Jahre	Leinwandhochzeit
37 $\frac{1}{2}$	Jahre	Aluminiumhochzeit
40	Jahre	Rubinhochzeit
50	Jahre	Goldene Hochzeit
60	Jahre	Diamantene Hochzeit
65	Jahre	Eiserne Hochzeit
70	Jahre	Gnadenhochzeit
75	Jahre	Kronjuwelnhochzeit

Checkliste für Ihre Veranstaltung

- Terminreservierung bei uns
- Einladungen drucken lassen
- Gästeliste fertigstellen
- Musiker verpflichten
- Fotograf verpflichten
- Programm aufstellen

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über:

- Anzahl der Gäste
- Blumenschmuck
- Menükarten
- Stehempfang
- Menüauswahl
- Tisch für Geschenke
- Evtl. Übernachtungen
(Anzahl der Gäste)
- Tischform
- Weinservice

Übernachtung

Unsere Gästezimmer sind gemütlich eingerichtet; mit Dusche/WC, Fön, Telefon, ISDN-Anschluss und Farbfernseher ausgestattet.

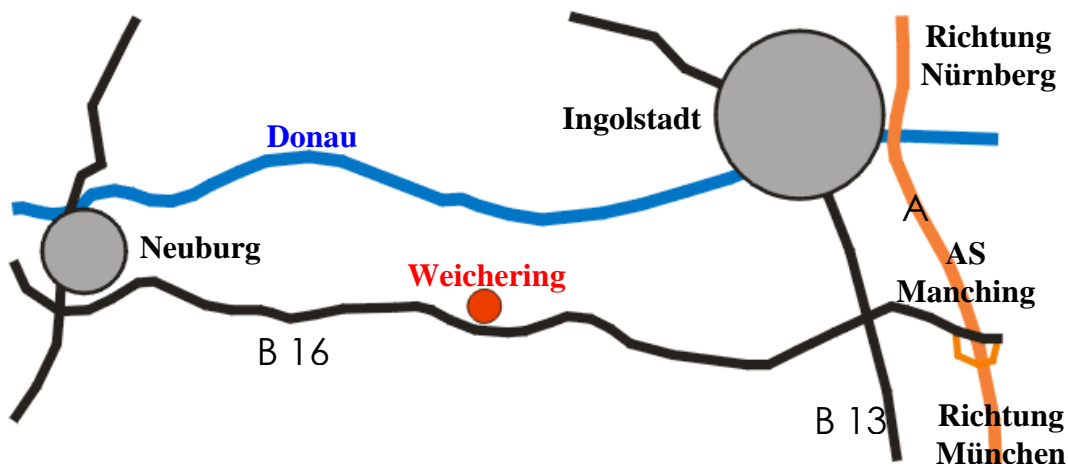
Übernachtungspreise pro Nacht

Einzelzimmer	47,-- bis 54,--€
Doppelzimmer	70,-- bis 78,--€
3-Bett-Zimmer	82,50 bis 88,50
4-Bett-Zimmer	100,--€

(Preise gültig bis 31.12.2012)

So erreichen Sie uns

Weichering liegt direkt an der B16, zwischen Ingolstadt und Neuburg.
Folgen Sie ab der B16 den Hinweisschildern zu uns.



Anreise per Bahn möglich!

Bahnhof ist direkt gegenüber unseres Hauses.

Stündliche Fahrzeiten Richtung Ingolstadt und Neuburg/Donau.

UNSERE UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE

- einzigartig sein
- wirtschaftlich erfolgreich sein
- Freude am Feiern und Genießen vermitteln

Unser Vogelsang-Gezwitscher

Wir sind Handwerker des Kochens.
Und Gastgeber zum Wohlfühlen.
Für Sie wird jedes Fest zur Hoch-Zeit.
Und jede Aus-Zeit zum nachhaltigen Erlebnis.

Nur das Beste der Region ist uns gut genug.
Wir lieben unsere eigene Landwirtschaft.
Sie genießen daraus Kartoffeln und Ochsenfleisch.
In einer „Hammer“ - Qualität!
Und wir ehren die Scholle,
Den Boden, der ihnen Genuß verschafft.
Und uns ernährt.

Ohne unsere Gäste können wir nicht leben,
was wir lieben.
Und ohne unsere Mitarbeiter keine Begeisterung.
Erfolge kommen von innen.
Wie tolle Produkte aus dem umsorgten Boden.

Ihre GastWirtin Christine Hammer
und LandWirt Egon Hammer

Chronik

Bereits über 100 Jahre gibt es unseren Landgasthof.

Von **1895 - 1936** war der Gasthof in Besitz von Ludwig und Philomena König.

Von **1936 - 1968** führten Franz und Krezentia König den Betrieb. **1968** übergaben sie den Gasthof ihrer Tochter Christine Vogelsang (geb. König) und ihrem Mann Alfred Vogelsang. Von da an hieß der Betrieb nicht mehr zum „König“ sondern zum „Vogelsang“.

Nach dem tödlichen Unfall von Alfred Vogelsang am 12.04.1981 führte seine Tochter Christine mit Hilfe ihrer Mutter den Gasthof weiter. Schließlich fand am **01.08.1986** die offizielle, notarielle Übergabe der Lokalitäten statt.

Noch im selben Jahr heiratete Christine ihren Mann Egon Hammer aus Grasheim. In den darauf folgenden beiden Jahren wurden die Söhne Florian und Andreas geboren.

Da der Betrieb schon unter dem Namen Vogelsang bekannt war, beschloss man den Namen so zu belassen.

1969 Saalneubau

1983 Neubau des Gasthofes

1987 Umbau des Obergeschosses zu Fremdenzimmern

1990 Renovierung des kleinen Saales

1995 Umbau der kompletten Kellerräume mit der Schützenstube und den sanitären Anlagen

1999 Anbau des Tagungsraumes und Wintergarten und Renovierung des Rosensaals

2003 Eröffnung unseres Wirtsgartens und Hochzeitsstadls

2005 Erweiterung des Hochzeitsstadls durch eine Galerie

2006 Umbau der Rezeption und der Theke

2007 Erneuerung der Saaldecke und Beleuchtung

2008 Zimmererweiterung im Gästehaus

2009 Einbau neuer Fenster sowie neue Bestuhlung im Rosensaal, Energieputz und Rollstuhlrampe

2010 Neuer Kombidämpfer

2011 Hackschnitzelheizung, Erneuerung des Terrassenbelages

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald der Veranstaltungsraum bestellt und zugesagt worden ist.
2. Reservierte Räume stehen dem Veranstalter zu der vereinbarten Zeit zur Verfügung. Inanspruchnahme der Räume über den vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der Absprache mit dem Landgasthof. Bei geschlossenen Veranstaltungen berechnen wir ab 2.00 Uhr einen Nachtzuschlag von 100.-€ pro angefangene Stunde
3. Um bei Veranstaltungen einen geordneten Ablauf zu gewährleisten, ist der Veranstalter verpflichtet, dem Landgasthof 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin das gewünschte Menü mitzuteilen. Ferner muss 7 Tage vorher die genaue Personenzahl bekannt gegeben werden. Wenn die bestellten Personen nicht alle kommen, können wir Ihnen nur bis zu 5% weniger abziehen.
4. Bei einem Rücktritt von reservierten Veranstaltungsräumen oder Arrangements werden in Rechnung gestellt:

Kündigung 9 Monate vorher	200,-€
Kündigung 6 Monate vorher	500,-€
29 bis 20 Tage vor Termin	30% des Arrangementpreises
19 bis 8 Tage vor Termin	45% des Arrangementpreises
7 bis 0 Tage vor Termin	60% des Arrangementpreises (25,-€ x angegebenen Pers.-zahl)

Die Stornierung muss schriftlich erfolgen!

Zimmerstornierungen sind bis 48 Stunden vor Ankunft möglich. Bei späterem Storno muss die Nacht bezahlt werden. Bei mehreren Übernachtungen wird die erste Nacht in Rechnung gestellt.

Bei Hochzeiten sind Veranstalter/Inhaber des Gasthofes berechtigt, den Mietvertrag unter Einhaltung einer 12-monatigen Kündigungsfrist ordentlich zu kündigen. Beide Seiten verpflichten sich, bei Nichteinhaltung der Kündigungsfrist einen Ausgleich für entstandene Unkosten zu bezahlen.

Grundsätzlich wird sich der Landgasthof bemühen, nicht in Anspruch genommene Reservierungen anderweitig zu vergeben. Sobald weiter vermietet werden kann, entstehen dem Besteller keine Kosten

Sollen wir jedoch eine Storno-Rechnung schreiben müssen, so wird Ihnen dieser Betrag bei einer erneuten Reservierung gutgeschrieben.

5. Übersandte Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug zahlbar.
6. In unserem Haus ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt. Ausnahmen erfolgen in Absprache mit der Geschäftleitung.
7. Die Benutzung der Parkplätze erfolgt auf eigene Gefahr. Der Landgasthof Vogelsang haftet nur für Schäden, die nachweislich vom Personal grob fahrlässig oder vorsätzlich verschuldet wurden. Ansprüche aus solchen Schäden müssen vor dem Verlassen des Parkplatzes geltend gemacht werden.
8. Der Gast haftet für alle Schäden, die von ihm in unserem Haus verursacht worden sind.
9. Feuerwerk und Himmelslaternen sind nicht gestattet.
10. Die Preise in den Informationsmappen verlieren ihre Gültigkeit mit den aktuellen Preisen.
11. Wir akzeptieren keine Kreditkarte. Bezahlung kann in bar oder per EC-Karte erfolgen.