

Ja, *ich*
will

2024
Keine Preiserhöhung
Lediglich Indexanpassung von 5%

yes, we marry

HOCHZEITEN GEBURTSTAGE FAMILIENFEIERN _____ TREFFEN IM SBH



SPECKBACHER HOF
**** ALPENHOTEL

| 2023 |

Alpenhotel
SPECKBACHER HOF *****
Gnadenwald

HOCHZEITEN
GEBURTSTAGE
FAMILIEN
FEIERN
2023

Die Informationsbroschüre
für Ihren schönsten Tag

HOCHZEITEN GEBURTSTAGE FAMILIEN FEIERN

2023



Inhalt

EDITORIAL ANDREAS HOFMANN	7
NATUR ERLEBEN	8 – 9
IN DER NATUR TRAUEN, ST. MARTINS KAPELLE	10 – 11
MENUS FRÜHJAHR	12 – 17
MENUS SOMMER	18 – 23
MENUS HERBST	24 – 27
MENUS WINTER	28 – 31
SAAL THERES - ANDRÉ - BARSTUBE	32 – 33
SPECKBACHERS WINTERGARTEN	34 – 35
SAAL THERES	36
SAAL ANDRÉ MIT BARSTUBE	37
SAAL SOPHIE	38
MAYRSTUBE, BARSTUBE	39
GARTENSTUBE, SPECKBACHERSTUBE, WEINSTUBE	40
APERITIF IM GRÜNEN, FINGERFOOD DELUXE	41
FINGERFOOD, BROTTCHEN	42
GENUSS ZWISCHENDURCH	43
SONSTIGE ZWISCHENGÄNGE	44
MENÜ VARIATIONEN	45
WEIN, WASSER, DIGESTIFS	46
GETRANKEPAUSCHALEN	47
TORTEN, BLUMENSCHMUCK, DEKORATION	48 – 49
FOTOBOX, MUSIK, ENTERTAINMENT	50
KUTSCHENFAHRT	51
KINDERPAKADIES, KINDER SPIELE-RAUM	52 – 53
ZIMMER, ÜBERNACHTUNG	54 – 55
WELLNESS-OASE	56 – 57
HOCHZEITPLANUNG - BRÄUICHE UND SITTEN	58 – 59
MINDMAP - ÜBERSICHT LEISTUNGEN	60 – 61
WIR WERDEN UNS GUT VERSTEHEN	62
INDIVIDUELLE PAUSCHALE KALKULIEREN	63
ANDERE ÜBER UNS	64 – 65
SO ERREICHEN SIE UNS	66
MEMOS/NOTIZEN	67



Alpenhotel
SPECKBACHER HOF ****
Gnadental

HOCHZEITEN GEBURTSTAGE FAMILIEN FEIERN 2023

Liebes Brautpaar, liebe Gäste,

hier im verschlafenen, wildromantischen Gnadental dürfen wir Ihren schönsten Tag im Leben mitgestalten. Dies ist für uns eine ehrenvolle Aufgabe. Durch die jahrelange Erfahrung können Sie die Hochzeitsvorbereitungen vertrauensvoll in unsere Hände legen.

Voller Erwartung auf das bevorstehende Fest kommen Sie etwas aufgeregt – in der Limousine oder mit der Kutsche – vor unserem Haus an. Unser Team nimmt Sie mit einem Glas prickelnden Champagner in Empfang. Nach einem stillvollen Aperitif auf der Sonnenterrasse, eingerahmt in eine märchenhafte Kulisse, betreten Sie gespannt den Bankettsaal.

Die Kerzen sind angezündet, die Tischkarten verteilt, die Tische mit Blumen dekoriert und die weiße Tischwäsche aufgelegt. Sie und Ihre Gäste nehmen die Plätze ein. In einem traumhaften Ambiente genießen Sie das gewählte Hochzeitsessen als Buffet oder Menü, welches Sie zuvor aus unseren vielfältigen Vorschlägen gemeinsam mit mir zusammengestellt haben. Wie besprochen dürfen wir dazu diverse Tischgetränke und den im Vorfeld ausgewählten Wein servieren. Nach dem Festmenü genießen Sie ein Verdauungsschnaps(er), lauschen den ersten Klängen der Musik, schmunzeln bei diversen Einlagen von Freunden und feiern dann ausgelassen. Um Mitternacht dürfen wir Sie bitten, die Hochzeitsorte, welche wir mit einem funkelnden Tischfeuerwerk präsentieren, anzuschneiden. Zu später Stunde servieren wir pikante ungarische Gulaschsuppe und ein kühles Bier vom Fass. Dies motiviert zum Tanzen bis in die frühen Morgenstunden.

Angenehm erschöpft, jedoch glücklich und zufrieden, verabschieden Sie Ihre Gäste und begeben sich in Ihr exklusiv für Sie reserviertes Hochzeitszimmer. Der Rest der Nacht gehört Ihnen allein... Gut geschlafen? Nach dem rauschenden Fest genießen Sie ein ausgiebiges Langschläferführstück. Anschließend entspannen Sie in unserer Wellness-Oase mit einer Ganzkörpermassage, einer wohltuenden Kosmetikbehandlung und einem prickelnden Bad zu zweit in der Whirlwanne. Dabei lassen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens nochmals Revue passieren.

Damit alles Ihren Träumen entspricht, bedarf dies einiges an gemeinsamer Organisation. Auf den folgenden Seiten darf ich Ihnen Anregungen, Informationen und Ideen dazu übermitteln.

Herzlichst,

*Andreas Hofmann
und die vielen, fleißigen Hände vom Alpenhotel Speckbacher Hof*



NATUR



in der
Natur Trauen



sich *TREFFEN* in SBH

erleben ...



SPECKBACHERS
freie Trauung in der Natur



Sie wollen eine individuelle Trauung mit emotionalem Charakter?
Dann ist eine freie Trauung auf unserem 2 ha großen Grüngelände mit Bioteich
und herrlichem Ausblick auf die umliegende Bergwelt genau das Richtige für Sie!

in der Natur

trauen

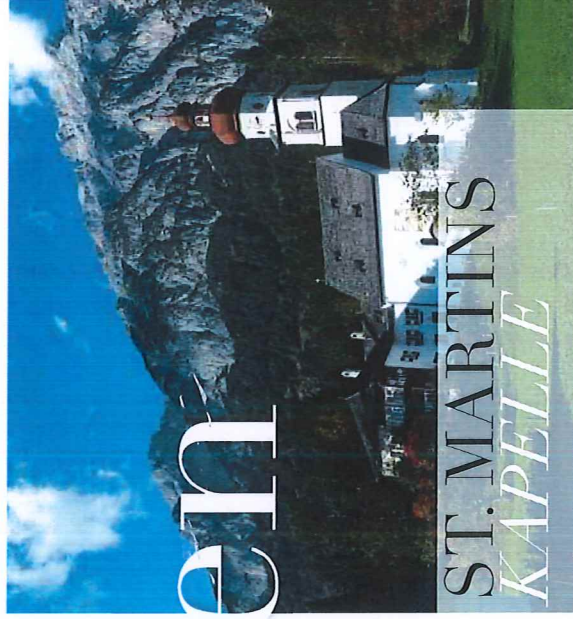
Unser einzigartiges Angebot: wir bieten Ihnen eine Traumlocation
für Ihre freie Trauung, inklusive Plan B für Schlechtwetter.
Ihr gebuchter Saal steht bei Schlechtwetter mit Kinobestuhlung für Sie
zur Verfügung. Nach der Zeremonie, während Sie die Gratulationen
entgegennehmen und den Aperitif genießen, bauen wir Ihr Abend-
bankett auf und dekorieren es. So können Sie sorgenfrei
Ihrem großen Tag entgegenblicken!



Unsere Leistungen
Stromanschluss für die musikalische Unterhaltung Ihrer freien
Trauung? Kein Problem. Wir sorgen für Ihre Sitzgelegenheit.
Sie können zwischen einer festlichen weißen Bestuhlung
(€ 7,00 pro Stuhl) oder Bänken à vier Personen mit weißen Hussen
(€ 30,00 pro Bank) wählen. Die Preise verstehen sich inkl. Auf-, Abbau
und Reinigung. Beim Organisieren, bei weiteren Dekorationsele-
menten wie Rosenbogen oder roten Teppich, sind wir gerne behilflich.

NATUR ERLEBEN

SPECKBACHERS
freie Trauung in der Natur



Die traditionsreiche Hochzeitskapelle St. Martin
bietet sich auf Grund der unmittelbaren Nähe
zum Alpenhotel Speckbacher Hof für Ihre
Trauung in perfekter Kombination an.

2009 renoviert, erstrahlt die Kapelle in neuem
Glanz. Sie ist der ideale Platz, um Ihr Ehegelübde
abzulegen. Gerne informieren wir Sie über die
Reservierungs-Möglichkeiten der Kapelle!

Auch der schönste Tag hat nur 24 Stunden,
von denen Sie keine in langen Autofahrten
zwischen JA-Wort und Feier verbringen sollten.



sich lieben, sich TRAUEN

Menü KLASSIK

Blüten-Kräutersalat mit Balsamicovineigrette
Mozzarellakugeln & Paradeiser

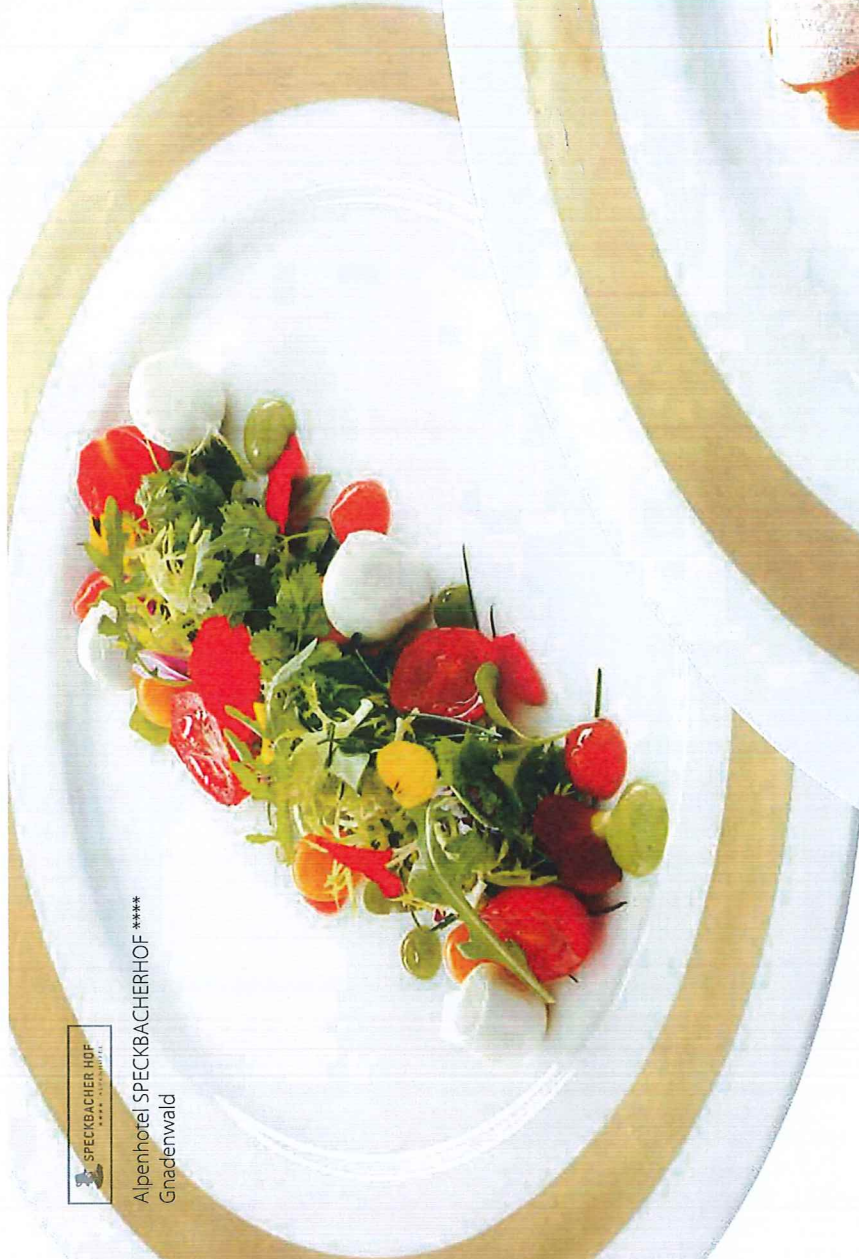
Tafelspitzconsommé mit Grießknockerl & Gemüsestreifen o. Abb.

Filets vom Kalb, Jungbrind & Kräuterschwein mit Erdäpfelgratin
Eierschwammerl à la Crème & Gemüsebouquet

Speckbacher Schokoladenmousseschnitte mit Himbeeren
Mandelcrumble & Schokoladensand o. Abb.



€ 67,00



**MENÜ
KLASSIK**

FRÜHJAHR

Menü Klassik FRÜHJAHR

Klassik Menü gleiche Speisenfolge
im Frühjahr, Sommer, Herbst
und Winter

Menü EINS

Salat vom gegrillten, grünen Spargel
 Roastbeef & Bozner Sauce o. Abb.

Schaumsuppe von frischen Erbsen mit Croûtons o. Abb.

Gratinierter Tiroler Berglammrücken mit Oliventapenade
 Paradeiser-Erdäpfelroulade & Fisolen

Marinierte Erdbeeren mit Tahiti-Vanilleeis
 Mascarponeschaum & Crumble

€ 73,00



Symbolfoto



MENÜ
EINS
 FRÜHJAHR





Menü ZWEI

Mild geräucherte Forelle mit mariniertem Gurke
Radleschen & frischer Kren o. Abb.

Consommé vom Tiroler Rind mit Topfen-Trüffelspätzle o. Abb.

Tranche vom Roastbeef mit Sauce Béarnaise
frisches Marktgemüse & Rösterdäpfel o. Abb.

Weißes Schokoladenmousse
Mandelbiskuit, Passionsfruchtgel

€ 65,00

**MENÜ
ZWEI**
FRÜHJAHR



Alpenhotel SPECKBACHER HOF
Gnadenwald



Menü DREI

Marinierter Wildlachs mit Frischkäsetörtchen
Kräutersalat & Dill-Senfcreme

Karfiolschaumsuppe mit Kresse o. Abb.

Tranche vom Milchkalbrücken mit Parmesangnocchi
Eierschwammerl à la Crème & weißer Spargel o. Abb.

Schokoladenmousse, Mangosorbet
Vanilletuile, Minze

€ 67,00



**MENÜ
DREI**
FRÜHJAHR



Menü KLASSIK

Blüten-Kräutersalat mit Balsamico vinaigrette
Mozzarellakugeln & Paradeiser o. Abb.

*** **

Tafelspitzconsommé mit Grießnockel & Gemüsestreifen o. Abb.

*** **

Filets vom Kalb, Jungbrind & Kräuterschwein mit Erdäpfelgratin
Eierschwammerl à la Crème & Gemüsebouquet

*** **

Speckbachers Schokoladenmoussschnitte mit Himbeeren
Mandelcrumble & Schokoladensand

€ 67,00



**MENÜ
KLASSIK**

SOMMER

Menü Klassik Sommer

Klassik Menü gleiche Speisenfolge
im Frühjahr, Sommer, Herbst,
und Winter

Menü EINS

Parmaschinken mit Parmesanchips
Cantaloupe-Melone & Grissini o. Abb.

Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern mit Topfenknödeln o. Abb.

Brust vom Freilandgeflügel mit Basilikumschaum
mediterranes Gemüse & Paradeserrisotto o. Abb.

„Sommer im Glas“
Exotischer Fruchtsalat mit Kokosmilchmousse
Mangosorbet & Vanilleschaum o. Abb.

€ 61,00

Symbolfoto

Symbolfoto



MENÜ
EINS
SOMMER



Menü ZWEI

Tartar vom Yellow Fin Thunfisch mit Korianter-Apfelsüppchen
Zitronengel & Avocado o. Abb.

Schaumsuppe vom Knollensellerie mit gebackenem Sellerieblatt o. Abb.

Tranche vom Tiroler Milchkalbrücken mit Trüffel Fond
glaciert Eierschwammerl & Erbsenpüree o. Abb.

Tarte vom Valrhonachokoladenmousse mit Himbeeren
Zitronen-Himbeersorbet & Baiser

€ 67,00

MENÜ
ZWEI
SOMMER



Alpenhotel SPECKBACHER HOF
Gnadenwald

Menü DREI

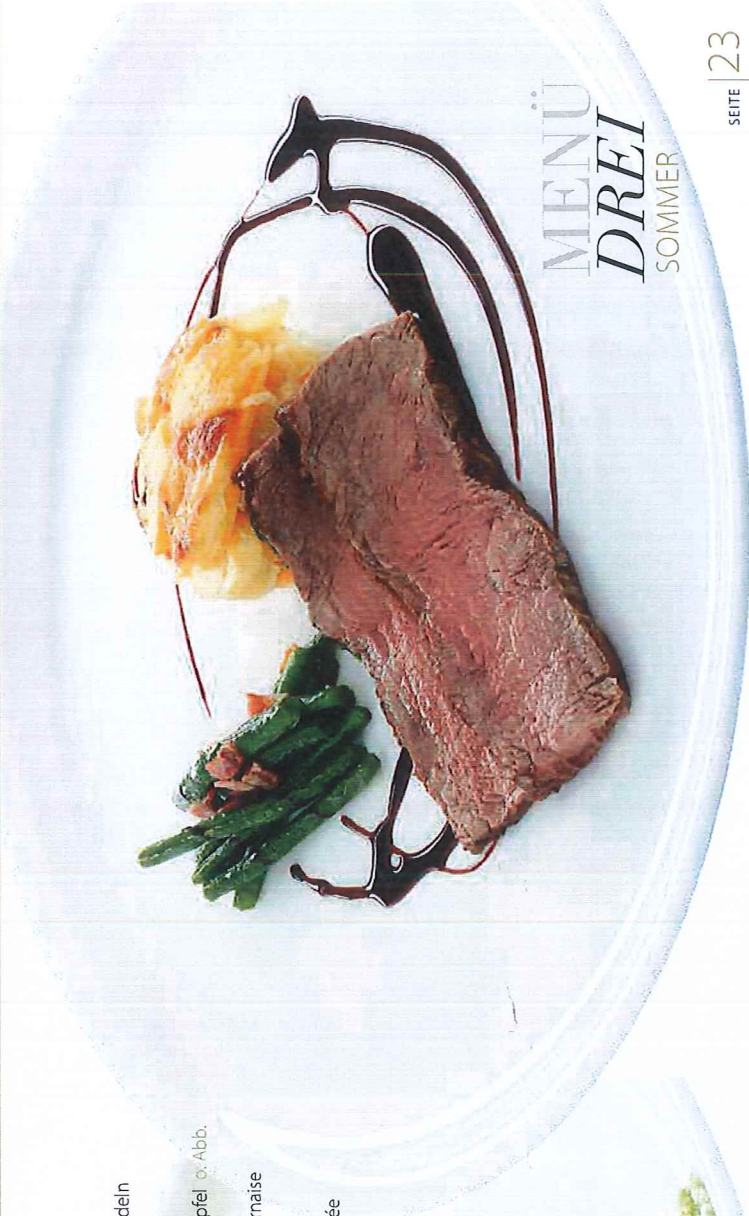
Asiatische Gemüse-Frühlingssrolle mit Glasnudeln
Pak Choi Salat & süße Chilisauce o. Abb.

Schaumsuppe von Thaurer Karotten mit Ingwer & Apfel o. Abb.

Entrecôte vom Tiroler Jungbrind mit Sauce Béarnaise
Erdäpfel-Kürbistarte & Speck-Fisolen

Vanille-Topfcremeschnitte mit Pâte Sablée
Basilikumsand & Erdbeereis

€ 64,00



MENÜ
DREI
SOMMER



Menü EINS

Kräutersalat mit Himbeerdressing
glacierte Eierschwammerl & Parmesan-Chips o. Abb.

Schaumsuppe vom Muska-Kürbis mit Ingwer o. Abb.

Gebratene Brust von der Bauernente mit Holunderglace
Rahmkraut & Grießknödel

Warmer Schokoladenkuchen mit cremigem Zimteis
eingelegte Zwetschken & Rum Anglaise

€ 64,00



**MENÜ
EINS**
HERBST



**MENÜ
KLASSIK**

HERBST

Menü Klassik Herbst

Klassik Menü gleiche Speisenfolge
im Frühjahr, Sommer, Herbst,
und Winter

**MENÜ
ZWEI**
HERBST

Menü ZWEI

Geräuchertes Forellenfilet mit eingelegten Trauben
Haselnussölpulver & Schnittlauchcreme

Schaumsuppe von Thaurer Erdäpfeln
mit knusprigen Steinpliztascherln o. Abb.

Medaillon vom Tiroler Jungbrind Filet
mit Café de Paris

Rösterdäpfelkroketten & Kürbisgemüse
Cantuccini Tiramisu
mit eingelegten Kirschen
Lebkuchenschäum & Kardamomets o. Abb.

€ 75,00



Alpenhotel SPECKBACHER HOF *****
Gnadenwald

Menü DREI

Ragout vom Tiroler Reh mit Topfenockerl
Wildpreiselbeeren & schwarze Nüsse

Steinpilzrahmsuppe mit BeefTatar o. Abb.

Tranche vom Milchkalbsrücken mit glacierten Steinpilzen
Kräuterrisotto & Parmesanschaum o. Abb.

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille mit Schwarzbeeren
knusprige Nuss-Stangerl & Waidbeereis o. Abb.

€ 67,00



**MENÜ
DREI**
HERBST



Menü EINS

Auf Waldaromen geräucherter Hirschschinken
 mit Wildpreiselbeeren & schwarze Nüsse

Consommé vom Rotwild mit Blätterteigtascherl o. Abb.

Gegrilltes Medaillon vom Rinder-Filetsteak im Rossinifond
 glasierter Winter-Spargel & Schalottenpüree o. Abb.

Zimteis, Caramel, eingelegte Dörripfäulen
 & Schokoladensand

€ 75,00



Symbolfoto

**MENÜ
 KLASSIK**

WINTER

Menü Klassik Winter

Klassik Menü gleiche Speisenfolge
 im Frühjahr, Sommer, Herbst,
 und Winter



DEZEMBER, JANUAR,
FEBRUAR, MÄRZ

Menü ZWEI

Tatar vom Seesaibling
mit Zitronensauerrahm
eingelegte Gurken & Kapernbeeren

Schaumsuppe von der Edelkastanie
mit Croûtons o. Abb.

Geschmortes Schuiterscherzel
vom Bio-Kalb mit Topinamburcreme
weißer Trüffel Schaum & Mandel-Broccoli

Panna Cotta
mit eingelegten Kirschen
& Schokoladeneis o. Abb.

€ 61,00



**MENÜ
ZWEI**
WINTER



Alpenhotel SPECKBACHER HOF *****
Gnadenswald

Menü DREI

Geschmolzener französischer Camembert
mit Preiselbeeren
eingelegte Williams Birne & Feiðsalat

Consommé vom Tiroler Jungbrind
mit Steinpilzknöderl o. Abb.

Gewürzter Rücken vom Tiroler Reh
mit eingelegten Vogelbeeren
gebratene Brîocheschnitte & Rotkraut

Warmer Schokoladenkuchen
mit Lebkuchenlikör
eingelegte Kirschen & Haselnüsse o. Abb.

€ 81,00



**MENÜ
DREI**
WINTER

