



Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !



Gasthof
Oberer Wirt

Oberer Wirt | Jana & Christian Pickl | Erlenstraße 8a, Irlahüll | 85110 Kipfenberg
Telefon 08465 / 172920 | gasthaus@obererwirt.info | www.obererwirt.info

Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

*Ihre Geburtstagsfeier,
eine Station im Zug des Lebens*

Der Zug des Lebens



Das Leben ist wie eine Reise im Zug:

*Man steigt oft ein und aus, es gibt Unfälle, bei manchen
Aufenthalten angenehme Überraschungen und tiefe Traurigkeit bei anderen.*

*Wenn wir geboren werden und in den Zug einsteigen, treffen wir Menschen, von denen wir glauben,
dass sie uns während unserer ganzen Reise begleiten werden: unsere Eltern.*

Leider ist die Wahrheit eine andere.

*Sie steigen bei einer Station aus und lassen uns ohne ihre Liebe und Zuneigung,
ohne ihre Freundschaft und Gesellschaft zurück.*

*Allerdings steigen andere Personen, die für uns sehr wichtig werden, in den Zug ein.
Es sind unsere Geschwister, unsere Freunde und diese wunderbaren Menschen, die wir lieben.*

*Manche dieser Personen die einsteigen, betrachten die Reise als kleinen Spaziergang.
Andere finden nur Traurigkeit auf Ihrer Reise.
Und es gibt wieder andere im Zug, die immer da und bereit sind, denen zu helfen, die es brauchen.*

*Manche hinterlassen beim Aussteigen eine immer währende Sehnsucht ...
Manche steigen ein, und wieder aus, und wir haben sie kaum bemerkt ...*



*Es erstaunt uns, dass manche der Passagiere, die wir am liebsten
haben, sich in einen anderen Wagon setzen und uns die Reise in
diesem Abschnitt alleine machen lassen.*

*Selbstverständlich lassen wir uns nicht davon abhalten, die Mühe
auf uns zu nehmen, sie zu suchen und uns zu ihrem Wagon
durchzukämpfen.*

*Leider können wir uns manchmal nicht zu ihnen setzen, da der Platz
an ihrer Seite schon besetzt ist.*

Pasthof Oberer Wirt

Ihr Feierspezialist im Altmühltal - weils **guad** is !

Macht nichts, so ist die Reise: voll von Herausforderungen, Träumen, Fantasien, Hoffnungen und Abschieden ... aber ohne Rückkehr.

Also, machen wir die bestmögliche Reise.

Versuchen wir mit unseren Mitreisenden gut auszukommen und suchen wir das Beste in jedem von ihnen ...

Erinnern wir uns daran, dass in jedem Abschnitt der Strecke einer der Gefährten schwanken kann und möglicherweise unser Verständnis braucht.

Auch wir werden öfter schwanken und es wird jemanden geben, der uns versteht.

Das große Mysterium der Reise ist, dass wir nicht wissen, wann wir endgültig aussteigen werden und genauso wenig wann unsere Mitreisenden aussteigen werden, nicht einmal der, der gleich neben uns sitzt.

Ich glaube, ich werde wehmütig sein, wenn ich aus dem Zug für immer aussteige ... Ja, dass glaube ich.



Die Trennung von einigen Freunden, die ich während der Reise traf, wird schmerzhaft sein. Meine Liebsten alleine zu lassen, wird sehr traurig sein.

Aber ich habe die Hoffnung, dass irgendwann der Zentralbahnhof kommt, und ich habe das Gefühl, sie ankommen zu sehen, mit Gepäck, das sie beim Einsteigen noch nicht hatten.

Was mich glücklich machen wird, ist der Gedanke, dass ich mitgeholfen habe ihr Gepäck zu vermehren und wertvoller zu machen.

Ihr meine Freunde, schauen wir darauf, dass wir eine gute Reise haben und dass sich am Ende die Mühe gelohnt hat. Versuchen wir, dass wir beim Aussteigen einen leeren Sitz zurücklassen, der Sehnsucht und schöne Erinnerungen bei den Weiterreisenden hinterlässt.

Denen, die Teil meines Zuges sind, wünsche ich

Gute Reise!!!





Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

*Feiern Sie nicht irgendwo,
Sie feiern ja auch nicht mit irgendwem!*

Das richtige Ambiente, qualitativ hochwertige Küche und ein rundum herzlicher Service, dass sehen wir als eine Grundvoraussetzung für Ihre gelungene Feier.

Unser nachfolgender Geburtstagsplaner gibt Ihnen einen professionellen Überblick, welche Schritte wann zu tun sind für Ihren Geburtstag einer **Station im Zug des Lebens.**

In unserem Geburtstagsplaner finden Sie auch nachfolgend eine Reihe attraktiver Menüvorschläge und einzelne Gerichte als Anregung. Individuelle Beratung für begleitende Getränke zu ihrem individuellen Menü ist für uns selbstverständlich.

Schöne Worte:

*Die Gedanken, die dich jetzt gerade bewegen,
erschaffen Dein zukünftiges Leben.*

*Das, woran Du am häufigsten denkst
oder worauf Du die meiste Aufmerksamkeit
richtest, wird sich in Dein Leben manifestieren*

Feiern im „Oberen Wirt“ heißt:

- Betreuung durch fachlich qualifizierte Mitarbeiter von der Reservierung an
- Individuelle Beratung zu Tischdekoration und Menüwahl
- Ausgezeichnete Küche mit saisonalen und regionalen Produkten
- Menüs von „zünftig bis edel“
- Flexible Raumgestaltung
- Wohlfühlen im ländlichen Umfeld
- Übernachtungsmöglichkeiten bei uns
- Ausreichend Parkplätze direkt am Haus
- Persönliche Beratung durch die Wirtsleute



Pasthof Oberer Wirt

Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Checkliste

Geburtstagsfeier:

- Gästeliste
- Budgetplanung
- Einladungskarten aussuchen
- Adressen überprüfen
- Tischkarten
- Menükarten
- Dekoration
- Getränke und Essen
- Aperitif
- Kaffee und Kuchen
- Geburtstagstorte bestellen
- Musik und Entertainment
- Blumen
- Person für Aufbewahrung der Geschenke
- Transport

Für die Gäste:

- Unterkünfte organisieren- auch hier geben wir Ihnen gerne Hilfestellung
- Transport regeln, Shuttle Service

Nach dem Geburtstag:

- Dankeskarten

Schöne Worte:

*Kreiere Deinen Tag im Voraus,
wie Du ihn haben willst
und Du wirst Dein Leben bewusst erschaffen*



Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Kulinarische Köstlichkeiten für Ihre Veranstaltungen

Unsere Menüvorschläge bieten Ihnen einen kleinen Überblick über unser Angebot. Saisonale Produkte für bestimmte Jahreszeiten sind dabei nur bedingt berücksichtigt. Unsere Menüs und Vorschläge sind nur ein kleiner Streifzug durch die kulinarische Vielfalt der Oberer Wirt-Küche.

Ihrem Wunsch entsprechend können wir diese auch individuell zusammenstellen. Selbstverständlich ist es auch möglich, Menüs oder einzelne Gerichte für Sie zuzubereiten, die nicht in dieser Broschüre vorgegeben sind.

Für Ihre Feierlichkeiten stehen Ihnen unsere verschiedenen Räumlichkeiten zur Verfügung:

unser Festsaal
für bis zu 130 Personen
mit runden Tischen ca. 100 Personen

das Leonhardstüberl
bietet bis zu 55 Personen Platz

unser uriges, altes Gasthaus
für Ihre Feier in rustikalem Ambiente,
für bis zu 80 Personen

Ihre Ansprechpartner für die Durchführung Ihrer Veranstaltung - Ihre Wirtsleut:

Jana und Christian Pickl

Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie immer auf unserer Internetseite unter www.obererwirt.info

Schöne Worte

*Behandle Dich selbst mit Liebe und Respekt
und Du wirst Menschen anziehen,
die Dir Liebe und Respekt zeigen*



Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Das besondere Angebot
Ihre Feier mit ***** All-inclusive Preis
ab 10 Personen

Wir servieren Ihren Gästen ein einheitliches Menü das im
voraus von Ihnen für alle gleich ausgewählt wurde

zur Begrüßung

ein Glas Smaragd Sekt, trocken
mit Wildpreiselbeer- oder Holunderblütensirup

zur Vorspeise servieren wir

„Oberpfälzer Festtagssalat“
mit gerösteten Speck-, Kartoffel- und Brotwürfeln
oder
Wacholderrauchschinken auf Galia-Melonenschiffchen

als Suppe

Rindersuppe
mit Einlage nach Wahl
z.B. Pfannkuchen, Grießnockerl, Leberspätzle

zum Hauptgang reichen wir

- Wählen Sie bis zu 3 Gerichte aus unserem Sortiment -

Glasierter Kalbsbraten in Natursoße
mit Steinpilzsemmelknödel und Gemüse
oder

Spanferkel in Dunkelbiersoße
mit Reiber- und Brez'nknödel, dazu bayerisch Kraut oder bunter Salat
oder

Schweineschnitzel "Wiener Art"
mit Petersilien-Kartoffeln oder Pommes frites und buntem Salat
oder

In Butter gebratenes Zanderfilet
auf rahmigem Lauch mit Rösti und Speck
oder

Pasthof Oberer Wirt

Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Steinpilz-Brez'nknödel auf Rahmschwammerl-vegetarisch
oder

Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken
auf Basilikumsoße, dazu Bandnudeln
oder

Schweinefilet in Schwammerlrahmsoße
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gemüse

zum Dessert gibt es

Kokos-Panna Cotta auf Mangosoße
oder

Kaiserschmarrn und Zwetschgenröster
oder

Halbgefrorenes je nach Saison mit Fruchtsoßen

Als Inklusiv~Getränke

für die Feier: Mineralwasser auf Wunsch in Flaschen eingestellt,
Apfelsaft, Saftschorlen, Fanta, Spezi, Coca Cola, Sprite, alle unsere Biersorten, Weiß- u. Rotwein
(Hauswein) auf Wunsch in Flaschen,
Kaffee, Espresso und Cappuccino

als Drei-Gänge Menü mit Suppe

oder

als Drei-Gänge-Menü mit Vorspeise

oder

als komplettes Vier-Gänge Menü mit allen aufgeführten Getränken

Bei Mittagsveranstaltungen gilt dieses Angebot von 11.30 Uhr bis 16.30 Uhr
Bei Abendveranstaltungen gilt dieses Angebot von 19.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Bei Tagesveranstaltungen gilt dieses Angebot von 15.00 Uhr bis 24.00 Uhr mit einem
Preiszuschlag pro Person



Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Zur Begrüßung einen Aperitif

„Oberer Wirts Hochzeitstrunk“ 0,1 lt.
Pfirsichlikör mit prickelndem Jahrgangssekt Smaragd aufgefüllt

„Valdo“ italienischer Prosecco wahlweise mit
- Cassis- oder Pfirsichlikör
- Holunderblütensirup
- Aperol 0,1 lt.

„Cocktail Exotica“ 0,2 lt.
Fruchtsaftcocktail mit Maracuja, Orangen, Ananas und Apfelsaft (ohne Alkohol)



Ein besonderer Blickfang zu Beginn Ihrer Feier ist unser

Regenbogen-Sekt-Buffer

Rotkäppchensekt mit Erdbeerlimes,
grüner Banane, blauem Bols,
Orangen- und Traubensaft

Zum Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir

Weißbrot mit Kräuterquark, Bauernbrot mit Griebenschmalz



Pasthof Oberer Wirt

Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Unsere Menüempfehlungen für Sie

Für den ersten Hunger:

Durchgedrehtes, geräuchertes Wammerl mit Weißbrot
oder
Griebenschmalztöpferl mit Weißbrot
oder
Hausgemachter Kräuterquark mit Weißbrot
pro Gedeck
zwei zur Wahl

Geburtstagswunsch:

Kräftige Rindssuppe mit Bratspätzle
~
Zum Hauptgang kochen wir
ihr Lieblingsgericht
~
Dunkles Schokoladenmousse auf Rotweinzwetschgen
Preis je nach Lieblingsgericht

Das zünftig Bayrische:

Oberpfälzer Festtagssuppe mit dreierlei Einlage
Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Markklößchen und Leberspätzle
~
Gegrilltes Spanferkel und geschmorte Entenbrust
auf Blaukraut mit Reiber- und Semmelknödel
~
Bayerische Creme auf Himbeermark





Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Unser Hausklassiker:

Zweierlei vom Lachs an Dill-Senf-Soße und Salatgarnitur



Kräftige Hühnerbrühe mit Pistaziennockerln



Im Ganzen gebratenes Schweinefilet
gefüllt mit frischen Kräutern auf Steinpilz-Nudeln



Mousse von weißer und schwarzer Schokolade
auf Mokkaspiegel

Das Traditionelle:

Leberspätzle in kräftiger Rindssuppe



Gemischter Braten (Schwein, Pute, Rind)
mit Gemüse vom Markt, Reiber- und Semmelknödel
(wird auf Platten serviert)



Waldbeerenragout mit Vanilleeis

Geburtstag auf italienisch:

Italienischer Vorspeisenteller
mit eingelegtem Gemüse, Pilzen und Tomaten –Mozzarellasalat
dazu servieren wir Stangenweißbrot



Zarte Maishähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei
serviert auf ligurischem Gemüse und Tagliatelle



Hausgemachtes Amaretto-Parfait mit frischen Früchten



Pasthof Oberer Wirt

Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Man gönnt sich ja sonst nichts!

Buntes Salatbukett mit rosa gebratener
Barbarie- Entenbrust und glasierten Apfelspalten



Curryschaumsuppe mit Shrimps



Zartes Rindersteak mit Senf-Pfefferkruste
auf gebratenen Pilzen
dazu Fingernudeln und Prinzessbohnen



Limonen-Joghurt-Mousse auf Kiwisalat

Geburtstagsgruß aus der Alpenrepublik:

„Vogersalat“

(Knackiger Feldsalat in Himbeerdressing
mit Speckwürfelchen und Croutons)



Fritattensuppe



Glasierter Kalbstafelspitz auf Kohlrabigemüse
dazu Serviettenknödel



Duett von Topfen- und Apfelstrudel
auf Amarettoschaum

Gut und raffiniert:

Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen



Hähnchenbrustfilet in Honig-Weißbiersoße
mit Kartoffelrösti und kleinem Gemüsebukett



Himbeer-Tiramisu mit Pistazieneis





Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Die besondere Alternative als süßer Abschluss!!

Eiskalter Genuss:

Ein besonderes Highlight für Ihre Veranstaltung:

Eisbuffet

Dekorativ angerichtete Eisplatten mit verschiedenen Eisspezialitäten
dazu reichen wir Ihnen Obstsalat von frischen Früchten
und warme Schokoladensoße

Schöne Worte:

Erwarte das, was Du willst - erwarte nicht, was Du nicht willst!

Lust auf späten Genuss:

Hausgemachte Gulaschsuppe
würzig feurig
mit Bauernbrot

Internationale Käseauswahl
Gereifte Käsespezialitäten aus Italien,
Frankreich, Deutschland, Schweiz und Österreich
Preis nach Variation

Bayerisches „Mitternachtsgangerl“
1 Paar Weißwürste
mit original Händlmayer's Weißwurstsenf
und Brez'n



Pasthof Oberer Wirt

Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Geburtstagsfeiern werden ergänzt mit einem guten Tropfen zum Essen:

Sie wünschen eine gute Flasche Wein zum Essen -
ob rot oder weiß, von trocken bis fruchtig -
wir beraten Sie gerne.

Weissburgunder trocken 0,75 lt.
Internationale Weißweinsorte mit typischer Burgunderfrucht und
moderater Säure. Zarter Schmelz im Abgang - trocken, dennoch füllig und fruchtig

Riesling feinherb 0,75 lt.
Klassische Weißweinsorte auch Königin der Weißweine genannt.
Dieser Riesling besticht durch sein ausbalanciertes Spiel zwischen
eleganter Säure und fruchtiger, dezenter Süße

Rosé fruchtig 0,75 lt.
Weicher, fruchtiger Roséwein aus Schwarzriesling und Portugieser.
Schmelzig und fruchtig im Abgang mit moderater Süße und eleganter, unaufdringlicher Säure

Rotwein Cuvée trocken 0,75 lt.
Eine Cuvée aus kräftigen dunklen Rotweinen mit würzigen Röstaromen.
Füllig mit kräftiger Gerbstoffstruktur und fruchtigen Waldbeer-Aromen am Gaumen

Trollinger mit Lemberger fruchtig 0,75 lt.
Die Cuvée aus den zwei roten Hauptrebsorten Württembergs vereint die Frucht
des Trollingers mit der Kraft und Struktur des Lembergers. Ein gleichermaßen
eleganter und kraftvoller Rotwein mit weichen Gerbstoffnoten im Abgang und Aromen von Kirsche in der Nase.

Dies ist ein kleiner Auszug unserer Weinkarte, selbstverständlich warten
noch andere Winzer mit Ihren besten Lagen!



Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Gesellige Geburtstagstreffen

Bayrische Spezialitäten für ihre Feier

(ab 6 Personen)

Bierbradl Party

Ofenfrisches Bierbradl vom Schweinebauch
mit Sauerkraut und Kartoffeln
Pro Person inkl. Verdauungsschnapsel*



Ripperl Party

Knusprige Schweinsripperl mit knusprigen Kartoffelspalten
und zweierlei Dips
Pro Person inkl. Verdauungsschnapsel*

Hendl-Party

Gefüllte Böhminger Bauern-Brathendl nach überliefertem Rezept mit
Semmelfüllung
und Kartoffelsalat
Pro Person inkl. Verdauungsschnapsel*



*Zur Auswahl Wildbeeregeist, Williams Birne, Jägermeister

Pasthof Oberer Wirt

Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Lust auf Buffet!

Ab 20 Personen

Schlemmerbuffet:

Kalte Schmankerl:

Forellen-Pfannkuchenröllchen mit Bärlauch
Antipasti mit Mozzarellabällchen
Italienischer Landschinken mit Melone
Asiatischer Nudelsalat mit Hähnchenbruststreifen
Eingelegte Ochsenbrust
Bunte Salate vom Markt
Käsebrett
Verschiedene Brotsorten, Butter

Warme Schmankerl:

Filetrolle Landgasthaus
(Schweinefilet mit Frühlingsgemüse in der Rinderroulade)
Gebratene Hähnchenbrust mit provenzialischen Kräutern
Schweineschulter im Ganzen gebraten
Beilagen:
Tagliatelle mit Pilzen in Tomatenragout
Mandelbrokkoli, Reiberknödel, Bayrisch Kraut
und gratinierte Sahnekartoffeln

Süße Schmankerl:

Kokos-Panna Cotta auf Mangosoße
Kiwisalat mit Schuss
Hausgemachtes Beeren-Tiramisu
Gebackene Apfelradel





Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Buffet-Reise durch die Region

Kalte Schmankerl:

Verschiedene Salate nach Marktangebot
mit zweierlei Salatsoßen
Bayrische Wurst- und Schinkenspezialitäten
Obazder mit Zwiebeln
Hausgemachte Sülze
Hähnchenschenkel gebraten
Käsebrett
Verschiedene Brotsorten, Butter

Warme Schmankerl:

Krustenbraten in Biersosse
Putenschnitzel in Waldpilzsosse
Heißer Wacholderschinken
Beilagen:
Blaukraut, Gemüse in Rahm,
Reiber- und Semmelknödel

Süße Schmankerl:

Apfelstrudel mit Vanillesoße
Obstsalat von frischen Früchten
Bayrische Creme mit Himbeermark



Pasthof Oberer Wirt

Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !

Sie suchen das Außergewöhnliche?

Sie möchten zu Ihrer Feier einen ganz bekannten Künstler engagieren?
Durch die Kooperation mit einer professionellen Künstleragentur ist auch die Buchung von
Künstlern, bekannt aus Funk und Fernsehen,
jederzeit für ihre Veranstaltung möglich.

1. Bayrische Shows-z. B. Löffelschlagen,
Kuhglocken, Holzhacker
2. Bayrische Starparade
3. Schlagerstars- von Bernhard Brink bis DJ Ötzi
4. Comedyshows
5. Travestieshows
6. Double- Sänger
7. Doppelgänger
8. Rock- u. Popmusik
9. Lasershows
10. Wasserspiele
11. Oldie-Stars und Bands
12. Mallorca Stars
13. Neue-Deutsche- Welle- Stars
14. Revival- Bands
15. Volksmusik-Showbands
16. Artisten, Jongleure

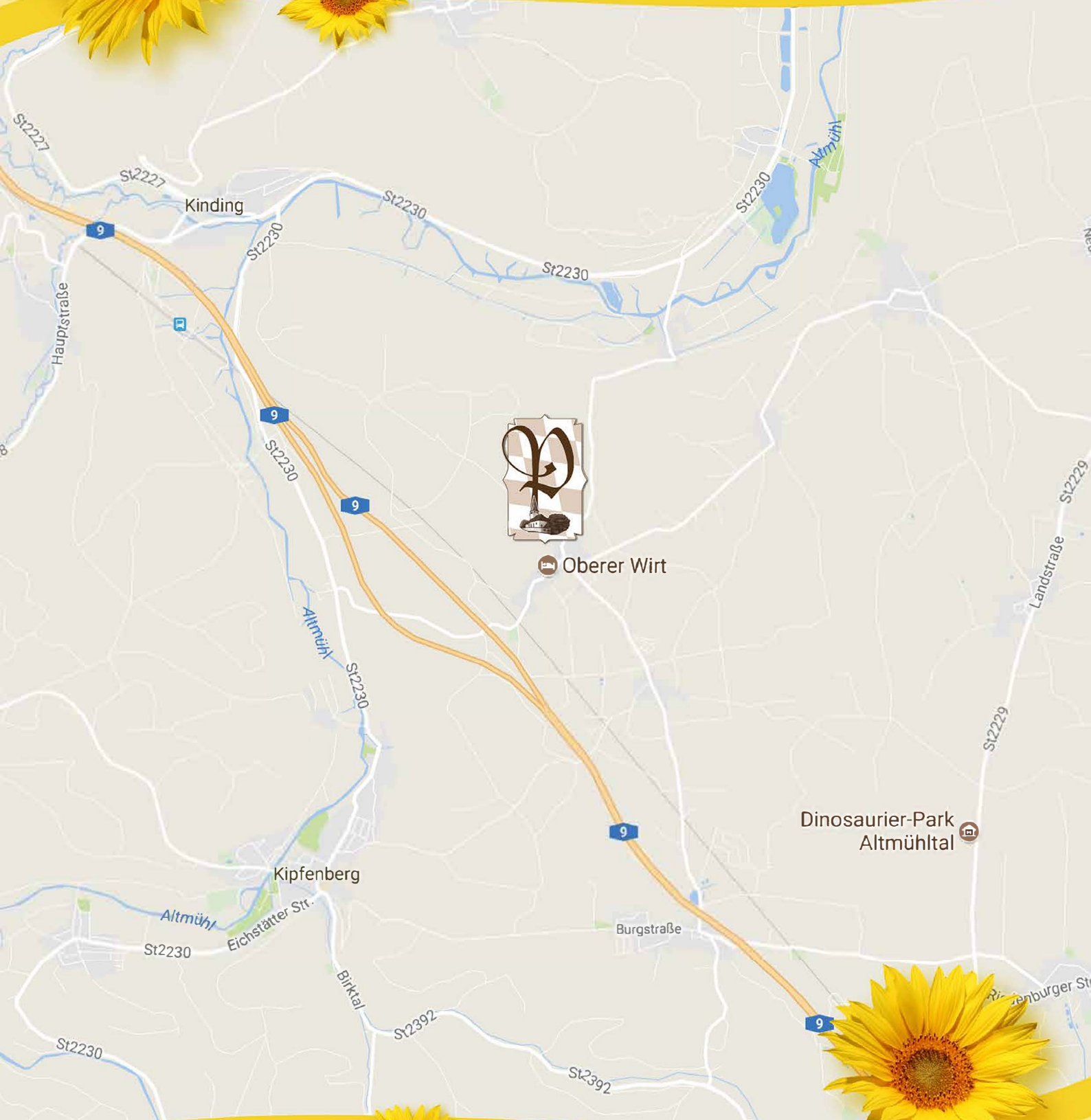
Wir haben einiges zu bieten!

Hier finden Sie eine kleine Auswahl an Konzepten die wir für Sie in peto haben.

Unser Hochzeitskonzept
gibt Ihnen alle Informationen
rund ums Thema Heiraten.
Damit wird ihr besonderer Tag
sicher ein Erfolg.



Ihr **Feierspezialist** im Altmühltal -
weils **guad is** !



Gasthof Oberer Wirt

Oberer Wirt | Jana & Christian Pickl | Erlenstraße 8a, Irlahüll
85110 Kipfenberg | Telefon 08465 / 172920
gasthaus@obererwirt.info | www.obererwirt.info