

Landgasthaus-Hotel Maien

gut essen und ruhig schlafen



Herzlich willkommen im Landgasthaus Hotel Maien in Rheinfelden-Obereichsel



Wir freuen uns sehr an Ihrem Interesse und möchten uns als Partner für Ihre Feier vorstellen. Mit langjähriger Erfahrung planen und organisieren wir, die Familie Börner mit unserem Team, große und kleine Veranstaltungen. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gern persönlich.

Unser Gasthaus bietet mit den beiden Bankett-Räumen **Jurablick** und **Vogesenblick**, kombinierbar zu einem großen Raum, einen passenden Rahmen für jede Feier. Der **Biergarten**, der moderne **Wintergarten** und die „**alte Stube**“ ergänzen unsere Räumlichkeiten und bieten weitere Möglichkeiten.

Sollten Sie ein Buffet planen, werden wir Ihnen gerne bei der Zusammenstellung mit unserem Know-how zur Seite stehen.



Landgasthaus-Hotel Maien

gut essen und ruhig schlafen



Möchten Sie Ihren Gästen **Kaffee und Kuchen** anbieten, so dürfen Sie gerne selbstgebackenen Kuchen mitbringen.

Wir servieren Ihnen frischgebrühten Kaffee und Ihren mitgebrachten Kuchen.

Für unsere Mühe berechnen wir:

Pauschal: 9,50 € pro Erwachsenengedeck
6,00 € pro Kindergedeck
einschließlich aller Heißgetränke zum Kuchen

Oder **3,50 € Unkostenbeitrag** pro Kuchengedeck,
Heißgetränke werden nach Verzehr berechnet

Menükarten / Platzkarten

welche Sie auch als Namenskärtchen verwenden können und die wir auch gerne mit Ihrem eigenen Foto gestalten, berechnen wir wie folgt:

Grundpreis 1 bis 10 Stück 17,50 €, jedes weitere 1,50 €

als Platzkarte mit dem Gastnamen 0,30 € Aufschlag pro Stück.

Separate Platzkarten 1,50 € pro Stück
(Mindestmenge 10 Stück)

Blumenschmuck

ordern wir in Ihrem Auftrag nach Ihren individuellen Wünschen bei unserer Hausgärtnerei Steul in Rheinfelden.



Landgasthaus-Hotel Maien

gut essen und ruhig schlafen



Service

Wenn Sie mit Ihren Gästen länger tanzen und feiern möchten, sind wir gerne **bis maximal 1.00 Uhr** für Sie da!

Doch beachten Sie bitte, dass aus Rücksicht auf unsere Nachbarn die **Musik nur bis 0.30 Uhr** spielen kann und beim Verlassen unseres Hauses auf die Nachtruhe zu achten ist.

Für unsere Serviceleistung berechnen wir
ab 0.00 Uhr bis 1.00 Uhr 80,00 € Zuschlag je halbe Stunde.

Bei unseren kleinen Gästen berechnen wir den Menüpreis individuell.

Musikalische Umrahmung, Hochzeitskutsche, Entertainer, Blumenschmuck, u.v.m.

Wir beraten und unterstützen Sie gerne, damit Ihr Fest ein unvergessliches Erlebnis wird.

Bitte beachten Sie, dass auf Anordnung der Stadtverwaltung Rheinfeldern im Umkreis von 100 m zum historischen Eichsler Kirchengebäude **keine Feuerwerke** mehr abgebrannt werden dürfen.

Somit ist dies auch auf unserem Grundstück verboten.



Landgasthaus-Hotel Maien

gut essen und ruhig schlafen



Einen **Aperitif** zu Beginn?
Neben der Möglichkeit der Einzelbestellung durch Ihre Gäste
empfehlen wir unsere festlichen Angebote:

Sektempfang

„Landgasthaus Maien“ Hausmarke

0,75l 26,90 €

Wein- und Sektgut Krebs Binzen
Gutedel Brut

0,75l 29,90 €

Aperitif-Buffer

Freie Auswahl für Ihre Gäste!
Am Aperitif-Buffer bereiten wir für Sie zu:

Sekt, Kir royal, Pêche royal, Campari, Cynar, Martini, Sherry,
Pernod, Orangensaft, ...

(Berechnung nach Aufwand)



Wein und andere Getränke

Wir empfehlen Ihnen, einen passenden Wein zu Ihrem Menü auszusuchen. Zum Beispiel:

Vom Fass: 1l

Markgräfler Gutedel trocken

Markgräfler Spätburgunder Rotwein trocken

Flaschenweine 0,75 l:

Britzinger Rosenberg Gutedel Kabinett
trocken oder harmonisch

Weingut Krebs Binzener Sonnhole Weißer Burgunder
Kabinett trocken

Mauchener Sonnenstück Spätburgunder Rotwein
trocken oder harmonisch

Sasbachwaldener „Alde Gott“ Spätburgunder Rotwein
Kabinett trocken

Preise siehe Weinkarte

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.
Wir beraten Sie gerne.



Getränke, Bier und Weine im Offenausschank werden zur freien Auswahl Ihrer Gäste angeboten.

Vor allem in den Sommermonaten empfiehlt es sich, Mineralwasser auf den Tischen bereitzustellen.

Mineralwasser:

Lieler Vital (Medium)	0,75l	5,90 €
Lieler Nature	0,75l	5,90 €
Lieler Klassik	0,75l	5,90 €

Und zur Abrundung des Menüs einen **Digestif** für Ihre Gäste:

Ihre Gäste können direkt von unserem **Spirituosenwagen** wählen - eine stimmungsvolle Attraktion eines Abends!

Sie haben die Wahl

- 1.Kategorie: Destillate u. Liköre
von 3,30 € bis 5,00 €
- 2.Kategorie: Exklusive Destillate
ab 5,50 €



Der Klassiker

Rinderbouillon mit Kräuter-Flädle

Bunter gemischter Salatteller

Schweinefilet am Stück gebraten
an Pfifferlingrahmsoße dazu
bunte Gemüseplatte,
hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten
und Pommes frites

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
oder heißer Schokoladensauce

Menüpreis: 44,50 €



Landgasthaus-Hotel Maien

gut essen und ruhig schlafen



Frühling

Menü A

*

Feine Spargelcremesuppe

**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Sesamkernen

Gebratene Lachsstreifen auf Nudeln an Rieslingsoße

Schweinelende am Stück gebraten an Bärlauchrahmsoße
dazu bunte Gemüseplatte, hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten

Mascarpone-Amaretto-Mousse mit frischen Früchten garniert

69,00 €

Menü B

*

Rinderbouillon mit Maultaschen

**

Bunter gemischter Salatteller

Frischer Markgräfler Spargel
an Sauce Hollandaise mit Schinken
und Salzkartoffeln

Lammrücken an Rosmarinjus auf
Ratatouille dazu Kartoffelgratin

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
und geschlagener Sahne

74,00 €

Menü C

*

Bärlauchcremesuppe

**

Bunter gemischter Salatteller

Kalbsplätzchen mit frischem
Markgräfler Spargel
an Sauce Hollandaise
dazu Neue Kartoffeln und Chratzete

Weißes Mousse auf
Rhabarber-Erdbeer-Kompott

73,00 €



Landgasthaus-Hotel Maien

gut essen und ruhig schlafen



Sommer

Menü A

*

Blumenkohlcremesuppe

**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Sesamkernen

Rahm-Pfifferlinge im Nudelnest

Kalbsrücken an Pommerysensoße dazu Sommergemüse,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten

Hausgemachtes Cassis- und Mango-Passionsfruchtsorbet
mit frischen Früchten garniert

78,00 €

Menü B

*

Melone mit Parmaschinken

**

Bunter Blattsalat mit
gebratenen Putenstreifen

Schweinemedallions mit
frischen Rahm-Pfifferlingen
dazu feine Nudeln und
Pommes Dauphine

Hausgemachtes
Himbeer-Brombeer-Parfait
mit frischen Früchten garniert

72,00 €

Menü C

*

Bouillon „Mediterrane“

**

Anti Pasti Teller:
Parma Schinken, Coppa,
Mailänder Salami und Parmesan

Tris di Pasti:
Tagliatelle, Gnocchi und Tortellini

Piccata Milanese vom Kalb an
Tomatensauce mit Spagetti

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

81,00 €



Landgasthaus-Hotel Maien

gut essen und ruhig schlafen



Herbst

Menü A

*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

**

Bunter Blattsalat mit gebratenen Lachswürfeln

Kalbsfilet an Sherryrahmsoße
dazu Brokkoli- und Karottengemüse,
Pommes dauphines und hausgemachte Spätzle

Walnusseis auf Waldbeerenragout

86,00 €

Menü B

*

Bunter gemischter Salatteller

**

Gebratenes Zanderfilet
an Hummersoße mit Basmati-Reis

Schweinelende an Pfifferlingrahmsoße
dazu Saison-Gemüse,
hausgemachte Spätzle
und Kartoffelkroketten

Apfelküchle an Vanillesauce

65,00 €

Menü C

*

Waldpilzcremesuppe

**

Bunter gemischter Salatteller

Putenbrust an Steinpilzrahmsoße
dazu bunte Gemüseplatte,
Tagliatelle und Kartoffelkroketten

Karamellköpfchen
mit Früchten garniert

53,00 €



Landgasthaus-Hotel Maien

gut essen und ruhig schlafen



Winter

Menü A

*

Kartoffel-Steinpilzsuppe

**

Feldsalat mit Speck-Croutons

Geräuchertes Forellenfilet warm serviert
an Weißweinsauce dazu Reis

Roastbeef an Cognac-Pfefferrahmsauce dazu Wintergemüse,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Orangen-Grand Marnier-Parfait

81,00 €

Menü B

*

Wildcremesuppe „Hubertus“

**

Dinkelberger Feldsalat mit
geräucherter Entenbrust

Rehrücken an Waldpilzragout
dazu glasierte Maronen,
Rosenkohl, Rotkraut
hausgemachte Spätzle
und Herzoginkartoffeln

Hausgemachtes Zimteis
mit heißen Rotwein-Zwetschgen

95,00 €

Menü C

*

Waldpilzcremesuppe

**

Bunter gemischter Salatteller

Rosa gebratene
Barbarie-Entenbrust a l'Orange
auf Rotkraut dazu Kroketten
und Kartoffelknödel

Tannenhonig-Parfait
mit Früchten garniert

59,90 €



Landgasthaus-Hotel Maien

gut essen und ruhig schlafen



Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse
an unserem Haus
und hoffen, dass Ihnen unsere Vorschläge zusagen.

Gerne können Sie natürlich aus den vorgeschlagenen Menüs auch
IHR eigenes Menü selbst zusammenstellen.

Sollten Sie ganz spezielle Vorstellungen haben, so

„Rufen Sie uns an“
„Schicken Sie uns eine E-Mail“
„Vereinbaren Sie einen Termin mit uns“
„Besuchen Sie uns im Internet“

**Wir und unser Team werden Ihre Wünsche
gerne umsetzen.**

