

Getränke - Bier vom Faß

Wochinger Urtrunk	5l	17,--
	10l	27,50
	15l	39,50
	20l	53,--
	30l	74,--
	50l	120,--

Getränke - Bier im Tragerl

Wochinger Weißbier	20 x 0,5l	22,--
Schalchner Leichte Weiße	20 x 0,5l	22,90
Erdinger Weißbier	20 x 0,5l	22,90
Wochinger Helles	20 x 0,5l	21,--
Wochinger Dunkel	20 x 0,5l	21,--
Hofbräu A.F.G., Hell	20 x 0,5l	22,90

Getränke - Alkoholfrei im Tragerl

Orangenlimonade ^{5) 7)}	20 x 0,5l	11,90
Zitronenlimonade ^{5) 7)}	20 x 0,5l	11,90
Spezi ^{5) 6) 7)}	20 x 0,5l	12,90
Apfelschorle ⁷⁾	20 x 0,5l	14,90
Adelh. Mineral Classic	12 x 0,5l	9,50
Adelh. Mineral Still	12 x 0,5l	9,50

Weitere Notizen:

Liebe Gäste in Partylaune,

mit unserem Partyservice-Flyer könnt ihr eure Feier ganz gemütlich von zu Hause aus planen und vorab kalkulieren.

Ihr könnt den Flyer gerne ausfüllen sowie eure gewünschten Speisen und Getränke eintragen.

Setzt euch gerne mit uns in Verbindung - gemeinsam wird ihr Event zum Erfolg!

Ein paar Angaben brauchen wir noch.
Bitte möglichst deutlich ausfüllen!

Name	Vorname
Strasse	
PLZ/Wohnort	
Telefon	
Email-Adresse	
Partyfeier Datum	Lieferung Uhrzeit
Personenzahl	Abholung Datum/Uhrzeit

Bitte beachten Sie, daß unser Party-Service **keinen Bedienservice** beinhaltet!

PARTYZELT

2 Zelte à 6 m x 6 m
1 Zelt 6 m x 8 m
inklusive Auf- und Abbau

Steckerlfisch-GRILL

Holzkohlegrill mit Elektromotor

Wir empfehlen zur Party: **Fassbier zum selbst Zapfen**

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Preisänderungen vorbehalten.

Ausgabe 01/2026

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit!

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, überreichen wir Ihnen gerne unsere Allergikerkarte mit den in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

PARTY SERVICE

Warme und kalte Speisen
frisch zubereitet
für Ihre private Feier zu Hause



Gasthof „Zum Ott“



Bestell-Hotline
08641 - 699590

Email, Internet

info@gasthof-ott.de | www.gasthof-ott.de

Öffnungszeiten

Täglich von 7.30 Uhr bis 24.00 Uhr durchgehend
Montag und Mittwoch Ruhetag,
außer an Feiertagen

Anschrift

Gasthof „Zum Ott“ GbR Peikert
Egerndach 4, 83224 Staudach-Egerndach

Suppen

pro Person

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle oder Leberknödel oder Grießnockerl oder Speckknödel	3,90
Kartoffelsuppe	3,90
Knoblauchcremesuppe	4,30
Ungarische Gulaschsuppe	4,80
Bayr. Hochzeitssuppe	4,80

Hauptgerichte

pro Person

Schweinebraten	6,90
Surbraten ¹⁾	6,90
Spanferkel	9,20
Jägerbraten vom Rind	8,20
Sauerbraten vom Rind	8,20
Rinderroulade in Burgundersoße	12,—
Rindergulasch, Ungarische Art	8,20
Kalbsbraten in Rahmsoße	9,30
Lammbraten in Knoblauchsoße	8,90
Tellerfleisch m. frisch. Meerrettich ⁸⁾	8,20
Hirschgulasch ⁸⁾	9,90
Schaschlikgulasch	8,20
Spareribs in feuriger Tunke ^{5) 6) 7)}	9,20
Rostbraten von der Rinderlende	* 13,90
Cordon bleu vom Schwein ^{1) 2)}	* 8,90
Kleines Schnitzel, Wiener Art	* 3,80
Wiener Schnitzel, vom Schwein	* 7,10
Riesenschnitzel, Wiener Art	* 10,30
Jägerschnitzel vom Schwein	* 8,70
Zigeunerschnitzel v. Schwein ^{3) 5) 7)}	* 8,70
Putenschnitzel, Wiener Art	* 8,90
Putenschnitzel, in der Käseeihülle	* 9,20
Fisch gebacken, m. Remouladens.	* 6,50
Zander, gebraten	10,30
2 Hähnchenkeulen in Paprikarahmsoße	8,50
Hirschbraten mit Pfifferlingsoße	10,70
1/2 Schweinshaxe	7,60
Surschnitzel	7,40
Schweinemedailon	12,50

Salate

per kg

Kartoffelsalat	* 7,90
Krautsalat	* 8,20
Karottensalat	* 8,20
Gurkensalat	* 9,40
Nudelsalat	8,60
Kartoffel-Gurkensalat	8,70

Portion

Blattsalate	3,60
Gemischte Salate	4,10

Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Butternudeln, Reis, Spaghetti, Pommes frites, Salzkartoffeln, Folienkartoffeln	Portion 3,10
Semmelknödel	Stck. 3,10
Kartoffelknödel	Stck. 3,10

Gemüse

Apfelrotkraut, Romanesco, Brokkoliröschen, Kaisergemüse, Schwarzwurzeln, Speckbohnen, Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Wirsinggemüse, Ratatouille, Grillgemüse	Portion 3,10
--	--------------

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebel	8,80
Gemüserahmnudeln	7,70
Kartoffelaufguss mit Gemüse	7,70
Kaspressknödel	2 Stck. 8,20
Spinatknödel mit Ratatouille und Reibekäse	2 Stck. 10,30
Süßkartoffel mit Zucchini-Bohnenragout und Käse überbacken	10,30

Zur Grillparty

Schweinenackensteak, mariniert mit Zwiebel	per kg 15,50
Käsekrainer, Grillwürstel, Bratwurst, Currywurst, Wiener Würstel, Schweinswürstel, Depreziner, Bosna, Weißwürste ^{1) 2) 3) 4)}	per kg 15,50

Erklärung: 1 = Nitritpökelsalz 2 = Phosphat 3 = Geschmacksverstärker
4 = Antioxidationsmittel 5 = Farbstoff 6 = Koffeinhaltig
7 = Konservierungsstoff 8 = Geschwefelt 9 = Chininhaltig

***ToGo** Gerichte sind jederzeit auf Vorbestellung
abholbar und gelten ab 10 Personen!

Kalte Speisen und Platten

Kalte Platte, bunt gemischt gekochter Schinken, roher Schinken, Hähnchenkeule, kleine Fleischpflanzerl, pikante Salami, kalter Braten, mit Garnituren ^{1) 2) 3) 4)}	pro Person 250g 8,50
---	----------------------

Riesenbreze, reichlich belegt auch in Herzform, Geburtstagszahl	für bis zu 10 Personen 79,—
--	-----------------------------

3/4-Meter-Brotzeit, Weissbrotstange nach Ihrem Wunsch belegt - Lachs, Schinken, Rohschinken, Schnitzel, Käse, mit Garnituren	für bis zu 5 Personen 39,—
--	----------------------------

Essigknödel mit Wurst ^{1) 2) 3) 4)}	Portion 6,50
Bayrischer Wurstsalat ^{1) 2) 3) 4)}	Portion 6,50
Schweizer Wurstsalat ^{1) 2) 3) 4)}	Portion 6,80

Warmer Leberkäse

^{1) 2) 3) 4)}	per kg 13,50
------------------------	--------------

Desserts, Torten, Kuchen

Bunter Fruchtsalat ⁷⁾	pro Person 3,70
Apfelstrudel	3,70
Kuchen und Torten	Stck. 3,70
nach Tagesangebot oder auf Vorbestellung	

Backwaren

Partybrötchen	0,55
Semmel	0,55
Brezen/Brezenstangerl	0,85
Meistervollkornsemmel	0,95
Weissbrotstange	2,90
Roggenstange	3,10
Bauern-Brot	per kg 4,50

Weitere Notizen:

Preiselbeeren Extra	per kg 10,—
---------------------	-------------