# Steinbergs Wildewiese Gastlichkeit am Ende der Welt





### ooo WO Fie Straße

### eimfach authört

#### NaturHotel Wildewiese Steinbergs

Wildewiese 1 59846 Sundern • 0 23 95-7 54

www.steinbergs-wildewi



#### Gemeinsam mit unserem Team fühlen wir uns wohl hier oben in Wildewiese.

Wir lieben was wir tun! Gerne sorgen wir für schöne Wildewiese-Stunden.

Dazu kommt unsere besondere Lage: Auf dem Dach des Sauerlands, wo die Straße einfach aufhört.

#### Ihre Familie Steinberg

P.S.: Besuchen Sie uns auch hier:

- f www.facebook.com/SteinbergsWildewiese
- www.instagram.com/SteinbergsWildewiese
- www.twitter.com/SteinbergsW

#### Besuchen Sie uns auch online!













Für Urlaubs-, Geschäfts- und Tagungsgäste, hier ist der Name Programm!

Sich wohlfühlen, umgeben von natürlich frischen Materialien, guter Luft und netten Menschen – am Ende der Welt!

Pro Person	im EZ	im DZ
Standard	60 – 90 Euro	45 – 60 Euro
Comfort	70 – 110 Euro	50 – 75 Euro
Comfort Plus	80 – 120 Euro	60-90 Euro

Unsere Zimmerpreise beinhalten unser reichhaltiges Vitalfrühstück, ausgearbeite Wanderwege/Wanderberatung, Saunanutzung, kuscheliger Bademantel, kostenloses & schnelles WLAN, kostenfreie Parkplätze, frischer kompetenter und unkomplizierter Service

Gastfreundschaft Q WohnBehagen



















### Standard





Größe: zwischen 20 und 30 m² Individuell eingerichtete Themenzimmer / Doppelzimmer / Doppelzimmer zur Einzelnutzung / Familienzimmer





# Comfort









Größe: 28 m² Naturnah & gradlinig / Doppelzimmer und Doppelzimmer zur Einzelnutzung







Pro Person Comfort EZ 70 – 110 Euro DZ 50 – 75 Euro

# Comfort plus



Größe: 35 m² Großzügig naturnah und komfortabel / Balkon / Doppelzimmer / Doppelzimmer zur Einzelnutzung / Familienzimmer











#### Liebevoll eingerichtet auf 177 am bietet unsere Sauna Zeit für Entspannung.



WaldSauna 95° C Kräuterbad mit Entspannungsliegen 65° C Infrarot-Wärmekabine mit Sternenhimmel Tauchbecken · Ruhe-Raum · Tee-Eck Außenbereich mit Liegen · Quassel-Eck · Wärmebank mit Fußbad

Täglich 16 Uhr bis 22 Uhr Samstags, sonntags und feiertags 14 bis 22 Uhr

Unsere Hausgäste nutzen unsere Sauna kostenlos

Ankommen und den Lärm der Zeit vergessen

Externe Besucher sind willkommen 15 Euro pro Person inklusive Nutzung der Saunatücher 10er-Karte 130 Euro Leihgebühr für Saunatasche mit Badeschlappen und Bademantel: 6 Euro

#### Massage

Höchste Zeit für Ihre Auszeit! Vergessen, relaxen, entspannen und einfach mal die Seele baumeln lassen! Die Gedanken einen Moment ruhen lassen, neue Kraft tanken zum Beispiel bei einer DaVinci oder Entschleunigungsmassage ab 70 Euro





### KomplettPakete

#### VerwöhnTage (3 Tage/2 Nächte)

2 traumhafte Nächte
2 mal VerwöhnMenü
Prosecco Cocktail
1 mal Riesenwindbeutel Schomberg
2 mal Vital Frühstück
Ausgearbeitete Wanderwege
Saunanutzung
Kuscheliger Bademantel
Kostenfreier Parkplatz

Preis EZ DZ p. P.
Standard 239 179 Euro
Comfort 269 204 Euro
Comfort plus 289 229 Euro

Anreise Mo. bis Mi.: 10 % Rabatt
Anreise So.: 15 % Rabatt

#### Knusper & Kuschel

Nur buchbar von So. auf Mo. von September bis März

#### (2 Tage/1 Nacht/saugünstig)

1 traumhafte Nacht Ausgearbeitete Wanderwege Nutzung des Sauna- & Wellnessbereiches Knuspriges Entenevent für Zwei um 20 Uhr am Tisch tranchiert Saunanutzung am Montag Spätabreise bis 14 Uhr

Preis DZ p. P.
Standard 75 Euro
Comfort 80 Euro
Comfort plus 90 Euro

#### Griine Woche

Nicht über Feiertage buchbar!

#### (8 Tage/7 Nächte/15 % Preisvorteil)

Mo.: Reibekuchenabend Di.: Buffet der Saison Mi.: 4-Gang-Verwöhnmenü

Do.: Vitamin Salatbuffet, Adventsbuffet im Dezember

Fr.: 4-Gang-Verwöhnmenü

Sa.: Wählen Sie individuell aus unserer leckeren Abendkarte (Nicht im Preis inbegriffen)

So.: 4-Gang-Verwöhnmenü 7 mal Vital Frühstück Ausgearbeitete Wanderwege Saunanutzung

Kuscheliger Bademantel Kostenfreier Parkplatz

Preis EZ DZ p. P.
Standard 525 409 Euro
Comfort 594 449 Euro
Comfort plus 649 519 Euro

Starten Sie Ihre grüne Woche am jedem beliebigen Wochentag



#### Urige WildewieseTage (3 Tage/2 Nächte)

Unsere Gruppenpauschale ab 12 Personen

2 traumhafte Nächte 1 mal 4-Gang-Verwöhnmenü Prosecco Cocktail

1 mal Ritteressen in rustikalem Ambiente

2 mal Vital Frühstück

1 mal Planwagenfahrt durch die sauerländer Bergwelt

1 mal Waldeintopf

Ausgearbeitete Wanderwege

Saunanutzung

Kuscheliger Bademantel

Kostenfreier Parkplatz

Preis EZ DZ p. P.
Standard 249 190 Euro
Comfort 279 215 Euro
Comfort plus 299 245 Euro

**Tipp:** Anreise Mo. bis Mi.: 10 % Rabat Anreise So.: 15 % Rabatt

#### Kleine Romanze

Nur buchbar von So. bis Fr. außer an Feiertagen

(6 Tage/5 Nächte/ 10 % Preisvorteil)

So.: 4-Gang-Verwöhnmenü Mo.: Reibekuchenabend Di.: Buffet der Saison Mi.: 4-Gang-Verwöhnmenü

Do.: Vitamin Salatbuffet, Adventsbuffet im Dezember

Fr.: Ausgiebiges Frühstück, Heimreise

Riesenwindbeutel Schomberg Ausgearbeitete Wanderwege

Saunanutzung

Kuscheliger Bademantel Kostenfreier Parkplatz

Preis	EZ	DZ p. P.
Standard	375	305 Euro
Comfort	419	330 Euro
Comfort plus	465	375 Euro



Feiertagspauschalen auf unser Internetseite unter www.steinbergs-wildewiese.de/zimmer/pauschalen









# Tagen in Wildewiese





#### Wildewiese Tagung

zum Beispiel 8-17 Uhr

- Kaffeepause vormittags mit Gebäck, frischem Obst und Joghurt (Pausenverpflegung variiert bei mehreren Veranstaltungstagen)
- 3-Gang-Mittagsmenü zur Auswahl
- Kaffeepause nachmittags mit Platenkuchen
- Raummiete inklusive Tagungstechnik und Materialien
- inkl. Tagungsgetränken im Tagungsraum Mineralwasser, Kaffee, Orangen- und Apfelsaft
- Metaplanwand, Beamer, Leinwand, Whiteboard, Moderationskoffer, Flipchart

#### 49 Euro pro Person

Natürlich auch mit Übernachtung und/oder mehrere Tage. Unser Rezeptionsteam erstellt Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

# Steimbergs

ganz oben schneckt's am besten

# Restaurant

Familiäre Lebensfreude und natürlich-ländliche Küche mit kreativen und regionalen Überraschungen am Fuße des Schombergs

Steinbergs – Natur pur in Wildewiese. Gelebte Gastlichkeit am Ende der Welt

Kräuter und Frische stehen für Wildewiese-Genuss Viele Produkte kommen direkt von Sauerländer Wiesen und Wäldern zu uns in die Küche: Sauerländer Weiderind von nebenan, Wild aus Wildewieser Wäldern, FrischFisch aus dem Lenntal, Honig aus "Kuhschisshagen", Wurst aus eigener Küche, Sauerländer Borstenvieh, Oma Ursels Kuchen aus eigenem Backofen, Steak, Wild und regionalen Leckereien aber auch vegetarische und vegane Gerichte

... und überall wo es passt mit viel frischen Kräutern.

Über 14 Hauptallergene können Sie sich in einer separaten Speisenkarte informieren. Fragen Sie dazu einfach unser ServiceTeam.

-

Von regionalen Spezialitäten und legendären Steaks bis natürlich vegan





# Donnerstags - Salatbüffet

### Mit Steinbergs Vitaminen durch das Jahr

#### Jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr

~ knackig, gesund und lecker ~ viele verschiedene Salatsorten

#### Blattsalate, Bauernsalat, Thunfischsalat,

Möhrensalat, Zucchini-Apfelsalat, Krautsalat, Speck-Zwiebelwürfel, Bohnensalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat, Matjessalat, Himbeer-Vinaigrette, Croutons, Mango-Limetten-Vinaigrette, Cocktail-Dressing, French-Vinaigrette, Joghurt-Sahnesoße, Ofenkartoffeln, Kräuterquark ... so viel Sie mögen 11,90 Euro

#### Zusätzlich dazu

- ein saftiges Schweinerückensteak 6,90 Euro
- ein Hähnchenbrustfilet 6,90 Euro
- einen Garnelenspieß 9,90 Euro
- ein Rumpsteak 180 gr. 12,90 Euro

\*nicht an Feiertagen und nicht im Dezember (dann gibt's unser leckeres Adventsbufett 26,90 Euro)





## Winter triffe Schmitzel

Immer dienstags und mittwochs ab 18 Uhr \*

2. Januar bis 14. März

#### Wildewieser Kartoffelsuppe

~ ~ ~

Ackersalat mit Sauerkisch-Balsamico-Vinaigrette Krautsalat, Endiviensalat mit Speck-Kartoffel-Dressing Landbrot – verschiedene Dips Wurstsalat – mit und ohne Käse

~ ~ ~

Berg-Schnitzel mit einer Senf-Zwiebelkruste und kräftigem Berg-Käse überbacken Tal-Schnitzel

Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken Schnitzel

Geschmorte Zwiebeln Champignonrahm Pfeffersoße Sauerländer Huhn geht Süden Butterkas-Spatz'n – Kraut-Fleckerln Kartoffelrösties Tiroler Geröstl

~ ~ ~

Vanillepudding Pflaumenröster Bratafel mit Vanillesoße

16,90 Euro pro Person

\* nicht an Feiertagen





# Bärlauch

20. März bis 18. April\*

\*nicht an Feiertagen

Wildkräuter enthalten bis zu viermal so viele Mineralstobbe wie Kulturpblanzen.



Für Fischliebhaber:

Buffet aus Neptuns Reich

Karfreitag, 30.03.

11.30 Uhr bis 14 Uhr und ab 18 Uhr

29,90 Euro

Wildewieser Frühlingsküche – der BergFrühling erwacht

**Bärlauchrahmsuppe** mit Kräutercroutons 5,90 Euro

**Hähnchenbrustfilet** mit Bärlauch, Mozzarella und Cashewkernen gefüllt, dazu Kartoffelkrusteln 15,90 Euro

**Saftiges Schweinerückensteak** unter der Bärlauchkruste, dazu Kartoffelkrusteln und Frühlingssalat 16,90 Euro

Frühlingsbuffet so leicht - so lecker

Immer dienstags und mittwochs ab 18 Uhr \*

Unser Sonderpreis pro Person - 18,90 Euro

Bärlauchsuppe mit Kräutercroutons

bunte Blattsalate mit Wildkräutern

Kartoffel-Kresse-Salat

Salat-Eck "quer beet"

Brot-Eck mit frühlingsfrischen Dipps

**Beef Green Chili** saftige Streifen von der Rinderhüfte in Tomaten Chili Sud

**Hähnchenbrustfilet** mit Cashewkernen, Bärlauch und Mozzarella

**Saftiges Schweinerückensteak** unter der Bärlauchkruste

**Gratinierter Chicoree** 

Bäääärenstarke Nudelpfanne

**Rotbarsch** unter einer Kartoffel- Bärlauchkruste

dazu lecker-leichte **Beilagen** wie Ratatouille, Wildreis, Kartoffelkrusteln

Vanillecreme

Beeren-Quark-Creme





### Volksmund: "Bis Johanni nicht vergessen: sieben Wochen Spargel essen."

#### Leckeres vorher

Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen – 5,90 Euro

#### Portion Stangenspargel klassisch

Mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise dazu neue Kartoffeln – 13,90 Euro *mit wahlweise* Hausgemachter Knochenschinken – 20,90 Euro Schweinerückensteak (200 g) – 22,90 Euro Frisch geräucherter Lachs – 22,90 Euro Rumpsteak (220 g) – 29,90 Euro

Fit in den Frühling mit unserem

#### Frühlings-Teller

Großer Gartensalat in Walnuss-Limetten-Vinaigrette mit frischem Spangenspargel und gerösteten Walnüssen – 14,90 Euro dazu Hähnchenbrustfilet – 21,80 Euro Streifen vom Rumpsteak (180 g) – 27,80 Euro

#### Gebratener Spargel

unsere beliebte Spargelspezialität mit Rucola, Schweinefilet, Tomaten, neuen Kartoffeln und einer Nuss-Vollkorn-Hollandaise 22,90 Euro **Spargeltoast** – einfach nur lecker mit gekochtem Schinken und Käse überbacken, auf Toast serviert – 13,90 Euro

#### **Schnitzel Prinzess**

Schnitzel, Stangenspargel, Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken, dazu Kartoffelkrusteln 18,90 Euro

#### Spargel-Gemüse-Pfanne

mit Zucchini und Paprika geschmort,mit Parmesanhobeln überbacken und in der Pfanne serviert 16,90 Euro mit Hähnchenbrustfilet – 22,90 Euro

#### **Großes Spargelbuffet**

#### Immer dienstags und mittwochs ab 18 Uhr \*

von Spargelcremesuppe über verschiedene Spargelvarianten im Sauerland gibt's aber natürlich auch Fisch und Fleisch, alles reichlich, und Dessert – lecker, lecker!

#### **Unser Sonderpreis**

Pro Person 24,90 Euro

Wildewiese hat den Geschmack des Südens für Sie eingefangen

Eine Vorspeise passt einfach immer... **Antipasti** mit italienischer Wurst – 12,90 Euro

...dann die leckere Hauptspeise:

#### Sauerländer Weiderind

als der Klassiker der Toskana mit einer Prise Limettensalz und einer Prise Raffinesse dazu gegrillter Fenchel und Radiccio – 22,90 Euro

#### Saltimbocca al Pollo

Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbeiblättern dazu Rosmarin- Kartoffeln – 15,90 Euro

#### 6 Garnelen Giant L'8/12'

in Knoblauch & Chilli gebraten mit sauerländer Ratatouille und Tagliatelle – 26,90 Euro

**Ravioli** mit Blattspinat und Ricottafüllung dazu Salbeibutter – 17,90 Euro

#### Bachsaibling aus dem Lennetal

mit Jacobsmuscheln und italienischen Kräutern gratiniert, dazu Kräuternudeln – 22,90 Euro

#### Einschulungsbuffet

Wir feiern den Start in die neue Schule! Einschulungsbuffet 12–14 Uhr, Donnerstag 30. August 2018

Pro Erwachsener 17,90 Euro, Kinder 1,40 Euro pro Lebensjahr

Alle Schulanfänger werden von uns eingeladen und speisen kostenlos!



#### **Italienisches Buffet**

#### Immer dienstags und mittwochs ab 18 Uhr \*

Möchten Sie einfach mal den Sommergeschmack probieren, den unser Küchenteam zusammen mit der italienischen Unterstützung von Damiana eingefangen hat, dürfen Sie unser Buffet nicht verpassen.

Von Antipasti bis Tiramisu – großes italienisches Buffet – 24,90 Euro pro Person



#### vorwech

Kartoffelsuppe

Landbrote Griebenschmalz Schnittlauch Ouark

Tomaten Basilikum Dipp

Knollen-Carpaccio

Matjesfilet Hausfrauen Art mit Radieserl-Bohnen-Salat

Feldsalat mit Sauerkirsch-Balsamico-

Vinaigrette

Sauerländer Knochenschinken

Endiviensalat mit Speck-Kartoffel-

Dressing

Schweinebraten mit Remoulade

#### was Richtiges

Kassler

Ochsenbrust mit Meerrettichsoße

Schweinebäckchen mit Honig Zwiebelmus

Rostbratwürstchen mal anders: mit Knollensellerie, Kräutern und

Ingwer abgeschmeckt

PilzTopf

Rahmwirsing

Möhrengemüse mit Estragon

Drillinge

Kartoffelpüree

KnoblauchKartoffelgratin

**Apfelmus** 

#### Süßkram

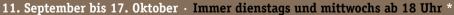
Vanillecreme mit Ahornsirup und Krümeln Dickmilch

Zimt und Zucker Schwarzbrot

HolunderSirup

Pro Person 18,90 Euro

aus der sauerländer Natur... für Sie









# Wilde Zeiten

23. Oktober bis 19. Dezember \*

...mehr Bio geht nicht!

\*nicht an Feiertagen

#### WildEröffnungsAbend (bitte reservieren!)

Donnerstag, den 25. Oktober ab 18 Uhr in unserer Steinbergs Alm. Genießer-Wild-Buffet mit Jagdbläsercorps Serkenrode 32,90 Euro pro Person



**Wildschweinschnitzel** in der Haselnuss-Kruste, raffinierte Sauce mit Blaufränkisch verfeinert, dazu Nussle-Salat und Kartoffelkrusteln 16.90 Euro

Wildes Treffen 2erlei Wildmedaillons (was dem Jäger vor die Flinte läuft) an Burgundersoße mit Preiselbeer-Gewürzbirne und Kartoffelkrusteln 23.90 Euro

**Wild mit Kirsch** Wildbraten aus der Keule an einer kräftigen Kirsch-Pfeffersoße, dazu Spätzle 18,90 Euro

#### Wildschweinragout "Schlubber-Bruch"

Nach einem alten Rezept von Förster Vetter mit Schokolade und Johannisbeeren abgeschmeckt, dazu Rotkraut und Kartoffelklöße – 16,90 Euro

#### Ab November

#### Ganze Gans (nach Vorbestellung)

Ab 4 Personen mir Pflaumen, Aprikosen und Äpfeln gefüllt, Kartoffelklöße, Rotkraut, Rosenkohl und Salzkartoffeln, serviert mit Schmorapfel mit Vanillesoße 26,50 Euro pro Person

#### Gans auf Rädern (ab 4 Personen)

Freunde, Familie, Nachbarn einladen und zu Hause genießen – 110,00 Euro

**Geschmorte Gänsebrust** auf Orangen-Thymian-Sauce serviert mit Schmorapfel, Kartoffelklößen und Rotkraut 20,90 Euro

#### Wild-Buffet: bis Jahresende immer dienstags und mittwochs ab 18 Uhr\*

**Zweierlei Wildragout** mit Rotkraut und Kartoffelklößen, Apfelmus und Spätzle *so viel Sie mögen* 16,90 Euro

Planen Sie einen besonderen Wild-Abend: Wildes Trio (ab 4 Personen nach Voranmeldung) Wildbraten, Wildsteak und Wildgulasch vom Hirsch, Wildschwein und Reh (was dem Jäger vor die Flinte läuft). Serviert mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen, Apfelmus, Preiselbeeren und Kartoffelkrusteln 24,90 Euro pro Person

# Steimbergs Alm

#### Saverland - hautnah und rustikal

Ob "locker vom Hocker" beim Ritteressen, natürlich-stilvoll bei Hochzeitsfeiern oder lernend-erlebend bei besonderen Tagungen "für alle Sinne": hier oben auf der Steinbergs Alm geht so ziemlich alles – aber immer frischfreundlich mit einem Schuss fröhlich-frech! Für gemütliche Stunden zu Zweit oder in geselliger Runde, hier gibt es:

- A la carte
- Sonn- & Feiertagsangebote (Frühstück, Lunch, Bunch, Kaffee, Kuchen, Vesper)
- Ritteressen, Schnitzelschmaus
- Feste (Geburtstag, Firmen, Jubiläen, Jungesellenabschiede, Beerdigungen)
- Hochzeitsfeiern

Ålm Öffnungszeiten

Freitags ab 18.00 Uhr

Samstags ab 16.00 Uhr

Sonn- und Feiertags von 9.30 bis 20.00 Uhr

Termine außerhalb der Öffnungszeiten nach Vereinbarung ab 25 Personen









### Somm- und Feiertagsamgebote

#### Alm Frühstück

09.30 - 11.30 Uhr

Großes Frühstücksbuffet mit "Frischem vom Kornfeld", der Milchstraße bis hin zur Obstwiese – zum Frühstück im Sauerland gehört der Tee, Kaffee oder Kakao natürlich dazu 14,90 Euro

#### Alm Brunch (Frühstück & Mittagessen)

09.30 - 14.00 Uhr

Großes Frühstücksbuffet mit "Frischem vom Kornfeld", der Milchstraße bis hin zur Obstwiese – zum Frühstück im Sauerland gehört der Tee, Kaffee oder Kakao natürlich dazu – ab Mittag dazu Suppentopf, Leckeres aus der Pfanne, Sonntagsbraten, Salate, Pudding und vieles mehr 22,90 Euro;

am 01.04. und 26.12. - 28,90 Euro

#### Alm Lunch (Mittagessen)

12.00 - 14.00 Uhr

Suppentopf, Leckeres aus der Pfanne, Sonntagsbraten, Salate, Pudding und vieles mehr 15,90 Euro

#### Alm Vesper

16.00 - 19.00 Uhr

Verschiedene Wurstsorten von hausgemachter Leber- und Blutwurst über Bauernsalami bis zum herzhaften Knochenschinken, Griebenschmalz, Kräuterquark, Kartoffelsalat und Nudelsalat, Tomaten und Gewürzgurken, verschiedene herzhafte Brotsorten, Bratkartoffeln, Sauerländer Heringstopf, Rührei mit gebackenem Schinkenspeck so viel Sie mögen 11,90 Euro











Steinbergs Ritteressen Große & kleine Haxen, Hähnchenbollen, Spare Ribs, Schnitzelstreifen, gebackenes Gemüse, Zwiebelringe, Mozarella-Sticks & gefüllte Chillis dazu Sauerkraut, Kartoffelklöße, Kartoffelecken mit Kräuterquark, Mango-Salsa & scharfer Soße 20,00 Euro

### Tischregularien und Trinksitten des Ritteressens

Brauch ist es, keinerlei Werkzeug zu benützen, sondern sich lediglich seiner Finger zu bedienen. Hören muss man, wenn Speis und Trank Dir schmacket. Das Bier trinkt man aus steinernen Humpen.

Der überlieferte Trinkspruch lautet: "Auf die Gesundheit!" – Er wird immer erwidert. Liegt der Krug, wird er von uns aufgefüllt! Vom Haus aus servieren wir Ihnen "nach dem Mahle" einen Magenbitter zur Verdauungsstärkung.

Was der Wirt dazu empfehlet: Quellfrisches Bier vom Fass derer von Grevenstein für durstige Kehlen.

Messer und Gabel weg – wir essen heut' ohne Besteck

### 000





#### Steinbergs Schnitzelschmaus

Schweineschnitzel, frische Champignons in Rahm, Zigeunersoße, Kartoffelkrusteln, Pommes frites, Mayo & Ketchup – 16,00 Euro

#### Steinbergs Schnitzelschmaus plus

Schweineschnitzel & Hähnchenschnitzel, frische Champignons in Rahm, Zigeunersoße, raffinierte Mangosoße, Kartoffelkrusteln, Bratkartoffeln, Mayo & Ketchup. Dazu Schüsseln mit Blattsalat mit Joghurt-Sahnedressing – 20,00 Euro

#### Getränke-Flatrate (zusätzlich zum Essen buchen, nur als komplette Gruppe buchbar)

Frisches Veltins, Grevensteiner Landbier & Maisel's Weizen vom Fass SteinbergsAlm Weine aus dem Burgenland Alle Softs & Kaffeespezialitäten (keine Spirits)

**18.00 – 24.00 Uhr** – 40,00 Euro p. P. **19.00 – 24.00 Uhr** – 35,00 Euro p. P.

#### Unsere Spielregeln in der SteinbergsAlm

Ab mindestens 6 Personen, nur nach Voranmeldung. Bei der Reservierung bitte die Personenzahl angeben. 3 Tage vorher bitte die endgültige Teilnehmerzahl angeben. Nicht abgemeldete Gäste werden berechnet.

Ihren AlmAbend kann man gut mit einer Planwagenfahrt oder einer Wanderung kombinieren. Er bietet sich auch als Abschluss einer Tagesfahrt oder für eine Feier im rustikalen Rahmen an.









### Feste Leiern





#### Feiern Sie bei uns in der Steinbergs Alm und genießen Sie die Zeit mit Ihren Gästen.

Geburtstag, Jubiläum, Jahrgangstreffen, Weihnachtsfeiern und Vereinsausflüge

Steinbergs Alm als separate Räumlichkeit je nach Gästeanzahl und Termin

Ganz nach Ihren Vorstellungen: vom einfachen Buffet ab 13 Euro bin hin zum exklusiven Buffet/Menü

Auch als All-inklusive Pauschale mit Getränken

Gerne informieren wir Sie in einem unverbindlichen Gespräch

# Ja, ich will

#### Ihre Hochzeitsfeier in der Steinbergs Alm

... wir feiern mit Ihnen ein schönes Fest – stets individuell nach Ihren Vorstellungen

Gerne informiere ich Sie in einem unverbindlichen Gesprächtermin Ihre Marion Steinberg

#### Zum Beispiel Hochzeit feiern 2018:

- All-inklusive Angebot 17 bis 1 Uhr
- Sektempfang und Empfangssnack
- Getränkepauschale über den Zeitraum
- 4 Gang Menü/Buffet
- Mitternachtsimbiss
- Almtypische Dekoration
- Nutzung der Musik und Lichtanlage
- Unseren bekannt frisch fröhlichen Service bis in die Nachtstunden

84 Euro pro Person











#### Verpflegung

#### Getränke

Veltins Pils, Radler	0,33 l	1,80 €
Fassbrause	0,33 l	1,80 €
Cola, Sprite	0,33 l	1,80 €
Spirits	2 cl	1,80 €
Kanne Kaffee	0,75 l	10,00€
Kanne Glühwein	0,75 l	15,00 €

#### **Unsere Waldpausen**

Der Wagen biegt um eine Kurve und auf einer Waldlichtung erwartet Sie eine eingedeckte Waldtafel! Wir decken im Wald für Sie (witterungsabhängig)
Wald-Eintopf, Wald-Vesper oder
Wald-Kaffeetafel mit Kuchen vom Blech ab 8 Personen 11,90 Euro pro Person ab 15 Personen je 9,90 Euro pro Person ab 30 Personen je 7,90 Euro pro Person

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht erwünscht.

#### Treckergezogene Planwagenfahrten

- bis 25 Personen in einem wind- und wettergeschützten Wagen
- 100 Euro pro Stunde
- Rundfahrten & Zielfahrten, Leerfahrten werden mit 50 Euro pro Stunde berechnet
- TÜV-geprüfte Fahrer & Wagen

#### Saisoninfo

- Fahrten ganzjährig, allerdings kann bei Schneelage oder überfrierender Nässe die Fahrt nicht stattfinden
- In der kalten Jahreszeit ist für wärmende Decken gesorgt



# Wanderm

Herrliche Rundwanderwege und fantastische Fernsichten, zu jeder Jahreszeit ein Erlebnis. An unserer Rezeption finden Sie ausgearbeitete Wanderwege, sowie Wanderkarten! Wir helfen Ihnen gerne beim Einstieg.











Accessories aus natürlichen Materialien. Vom hausgemachten Rotweinlikör bis hin zum grasgrünen Frosch.

## SteimbergsShop

~ Täglich geöffnet von 08.00 bis 22.00 Uhr ~ an unserer Rezeption

Schaut doch einfach vorbei:)











### Steinbergs Wildewiese

www.facebook.com/SteinbergsWildewiese

www.instagram.com/SteinbergsWildewiese

www.twitter.com/SteinbergsW