



Feste feiern wie sie fallen

Liebe Brautpaare, Geburtstagskinder und Jubilare,

unter dem Motto: „Feste feiern wie sie fallen“, begleitet die Familie Lanzinger in 3. Generation zusammen mit ihren Mitarbeitern, Brautpaare, Geburtstagskinder und Jubilare auf ihrem Weg von der Planung bis zur Durchführung ihrer Feier. Wir stehen Ihnen dabei mit unserer Erfahrung aus 20 Jahren Familienfeiern von Anfang an mit Rat und Tat zur Seite. Noch heute erinnern sich viele Feiernden gerne an die wunderbaren Stunden bei uns zurück; lassen auch Sie Ihren großen Tag unvergesslich werden!

Nicht nur um das leibliche Wohl Ihrer Gäste auch um die Dekoration und das Rahmenprogramm kümmern wir uns auf Ihren Wunsch hin gerne. Auf den folgenden Seiten finden Sie erste Vorschläge für Speisen und Getränke sowie Dekoration und Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung. Gerne gehen wir dabei auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein. Vereinbaren Sie doch einfach einen Termin für ein Beratungsgespräch mit uns.

Wir freuen uns bereits auf Sie.

Ihre Familie Lanzinger und Team

Allgemeine Information

Ansprechpartner: Andreas Lanzinger
E-Mail: info@hallnberg.de

Anschrift: **Landhotel Hallnberg**
Hallnberg 2, D 85469 Walpertskirchen
Telefon: +49(0)8122-9943-0
Telefax: +49(0)8122-9943-99
Internet: www.landhotel-hallnberg.de – www.catering-hallnberg.de

Räumlichkeiten:

Restaurant Maximilian's	bis 45 Personen
Kaminzimmer	bis 16 Personen
Erker	bis 50 Personen
Hochzeitszimmer	bis 140 Personen
Raum Quelle	bis 80 Personen
Terrasse	bis 110 Personen

Für die Terrasse und das Hochzeitszimmer betragen die Raumbereitstellungskosten 500,00 €.

Umgebung: Idyllisch gelegen in der Nähe von Erding, eingebettet in das bayerische Voralpenland, finden Sie einen perfekten Ort für Ihre Familienfeier. Haben Sie Verwandte in ganz Deutschland oder vielleicht auch im Ausland? Unsere Nähe zum Münchner Flughafen erleichtert Ihren Gästen die Anreise.

Unser Hotel: Nach der großen Feier benötigt man erst einmal eine ganze Portion Schlaf. Unser Hotel Hallnberg bietet Ihren Gästen auf **30 gemütlichen Einzel- und Doppelzimmern** die Möglichkeit nach einer langen Feier tief und gut zu Ruhen um am nächsten Morgen ausgeruht die Feier beim gemeinsamen Frühstück ausklingen zu lassen.

Preise: Doppelzimmer 105,00 € pro Nacht - inkl. Frühstück

Einzelzimmer 79,00 € pro Nacht – inkl. Frühstück



Restaurant:

In unserem Restaurant Maximilian oder im Sommer auf unserer Kräuterterrasse werden Sie mit bayerisch-mediterraner Küche verwöhnt. Eine große Auswahl an nationalen und internationalen Weinen aus unserem Weinkeller rundet einen perfekten Abend im Restaurant ab.

Parkplätze:

70 kostenfreie Parkplätze stehen für Ihre Gäste bereit.

Anfahrt:



Aus München / Messe München:

Sie fahren auf die A94 Richtung Passau bis zur Autobahnausfahrt Pastetten, weiter für ca. 1 km Richtung Forstern. In Harthofen biegen Sie links ab Richtung Buch am Buchrain. In Buch links Richtung Walpertskirchen/Hallnberg.



Empfang (Pauschale gültig für 45 Minuten)

	Prosecco und Prosecco mit / oder Orangensaft	5,00 € pro Person
	Prosecco, Hugo oder Spritz und Saft	7,50 € pro Person
	Prosecco z.B. mit Himbeer- oder Hollundersirup	6,00 € pro Person
	Lillet Wild Berry und ein alkoholfreier Cocktail	7,50 € pro Person
	Prosecco, Prosecco-O, 1516 Bayerisch Hell 0,25 l, Wasser und Saft	7,50 € pro Person
	Champagne Moët Chandon (1 Glas pro Person)	14,00 € pro Person

Leckereien zum Empfang

	Canapés verschieden belegt	2,90 € pro Stück
	kleine Brezeln mit Butter und Obazda	1,90 € pro Stück
	Brot mit Aufstrich (Obazda, Schmalz, Frischkäse)	1,50 € pro Stück
	Mini-Wraps mit Frischkäse und Salat wahlweise mit rohem Schinken, Lachs oder Thunfisch	1,90 € pro Stück
	Wedding Sandwiches mit Serrano Schinken, Frischkäse, Thunfisch oder Lachs	2,50 € pro Stück
	Grissinis umwickelt mit Parmaschinken – Einheit 5 Stück	2,50 € pro Einheit
	Südtiroler Brotzeitbuffet u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwürsten, Kren, Brot und Baguette	8,50 € pro Person
	Flying-Snack-Buffer (serviert in Weckgläser & kleinen Schälchen) u.a. Asiatisches Gemüse mit Hähnchenspieß, Tomate-Büffelmozzarella, Mini Wrap mit Gurkensalat, Vitello Tonnato und hausgemachtes Sushi	10,50 € pro Person



Kaffee & Kuchen

Kaffee aus der Kanne & Tee (Kaffeespezialitäten auf Bestellung, Berechnung nach Verzehr - Pauschale gültig für 60 Minuten)	4,50 € pro Person
Kaffee aus der Kanne inkl. Kaffeespezialitäten & Tee (Cappuccino, Latte Macchiato etc.- Pauschale gültig für 60 Minuten) zu Kaffee und Kuchen	7,50 € pro Person
Für die Hochzeitstorte und den Kuchen am Nachmittag empfehlen wir Ihnen unseren langjährigen Partner Café Härtl! www.cafehaertl.de	
Haben Sie Freunde und Verwandte die gerne backen? Bei uns können auch selbst mitgebrachte Kuchen verzehrt werden ¹ . Gedeck- und Servicepauschale pro Person	4,50 € pro Person
Kaffee	2,00 €
Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Tee	2,00 €



Mitternachts- & Partysnacks

Internationale Käseauswahl Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich, Dips und Obst	8,50 € pro Person
Bayerische Brotzeit u.a. mit Wurst- und Käseauswahl, Fleischpflanzerl, Aufstriche, Brot und Butter	7,10 € pro Person
Südtiroler Brotzeit u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwürzen und Kren	7,10 € pro Person
Hallnberger Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	4,90 € pro Person
Chili con Carne mit Sour-Creme und Tortillas	4,90 € pro Person
Berliner Currywurst aus dem Topf mit Baguette	4,50 € pro Person
Salzgebäck und Grissini	1,90 € p. Person

¹ Für mitgebrachten Kuchen und Speisen aller Art übernehmen wir keine Haftung.

Menüvorschläge für Ihre Feier

Menü I

Etagere von italienischen Vorspeisenspezialitäten

Antipasti/Meeresfrüchte/Wurstspezialitäten/Tomate Mozzarella/Vitello Tonato

Rosa Kalbsteak

Kartoffelallerlei/glaciertes Gemüse/Kräutersalat

Oder

Kabeljau

Blumenkohl/Vanille/Spinat/Kirschtomaten

Hallnberger Dessertbuffet

Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

Menü II

Tatar vom schottischen Lachs

Kaviar/Crème Fraîche

Blumenkohlschaum

St. Jaques/Kresse

Dry Aged Entrecote

Kartoffelgratin/Bohnen/Portweinschalotte

Oder

Trüffelpasta

Parmesan/frischer schwarzer Trüffel

Crêpe Suzette

Orange/hausgemachtes Vanilleeis

Menü III

Cremesuppe

Rinderlende unter der Kräuterkruste
Kartoffelgratin/Wurzelgemüse

Oder

Gebratener Rotbarsch
Risotto/getrocknete Tomaten/südlicher Fond

Schokoladenkuchen
Salzkaramel/Pfeiffentabak/Eis

Menü IV

Der bayerische Klassiker

Hochzeitssuppe

Pfannkuchen /Leberspätzle/Grießnockerl

Spanferkelhals & Karree
Knödeln/lauwarmer Krautsalat/Weißbierkümmelsoße

Oder

Gebratener Zander
Kartoffelgnocchi´s/Speckkraut/Meaux-Senfschaum

Omas Kaiserschmarrn
Apfelkompott/halbgeschlagener Rum-Sahne

- *die Menüs sind unterschiedlich kombinierbar*
- *gerne erstellen wir einen individuellen Menüvorschlag*
 - *wir bieten vegetarische Gerichte an*
- *alle Menüs sind als 3, 4 und 5 Gang Menü möglich*
 - *spezielle Gerichte und Menüs für Kinder*
- *Buffetvorschläge finden Sie in der Bankettmappe*

Vorschläge für Ihr Hochzeitsmenü

Vorspeisen

Hallnberger Vorspeisensalat mit roh marinierten Pilzen, Kirschtomate und Kresse
Hausgemachte Antipasti mit Crostinis und Rucola Salat
Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und kalt gepressten Olivenöl
Kurzgebratener Yellowfin Thunfisch mit auf Salat von grüner Mango, braunen Zucker und Limette
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffel-Zucchini-Rösti mit süßem Senf, Wildkräutern und Kaviar
Riesengarnele mit Gurkenspaghetti, Buttermilch und Koriandermayonnaise
Kalte Scheiben vom Roastbeef mit Trüffelcreme und Kräutersalat
Etagere von italienischen Vorspeisenspezialitäten u.a. mit Antipasti, Meeresfrüchte,
Wurstspezialitäten, Tomate Mozzarella, Vitello Tonato (gerne auch auf **bayrisch** möglich)

Suppen

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen (u.a. Leberspätzle, Speckknödel, Grießnockerl und Pfannkuchen)
Cremesuppe der Saison - Spargelcreme, Kartoffel-Lauchsüppchen, getrüffelte Selleriesuppe,
Kürbis-Currysuppe
Kalte Suppen – Gazpacho Andaluz, Gurken-Buttermilch-Kaltschale, Cantaloupe-Melonesuppe
(Pikant)

Vegetarisch / Zwischengang

Trüffelpasta mit frischem schwarzen Trüffel und Parmesan
Gnocchi's mit Kirschtomaten Sugo und Büffelmozzarella
Wildkräuterrisotto und Rucolasalat
Meerrettich-Knödel auf leichtem Waldpilzrahm
Thaicurry mit frischem Gemüse, Kokos und Duftreis
Ofensüßkartoffel mit Avocado und Granatapfel (vegan)

Für die kleinen Gäste

Micky Maus – Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat
Donald Duck – Schweinelendchen mit Spätzle, Gemüse und Schwammerlsauce
Goofy - Nudeln mit Sauce
Max - Spätzle mit Sauce

Hauptgänge Fleisch

Rosa gebratene Rinderlende unter der Kräuterkruste mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
Rosa gebratenes US Rinderfilet mit grünen Bohnen und hausgemachten Herzoginkartoffeln
Knuspriges Rinderfilet im Brotmantel mit zweierlei Sellerie und Bundkarotte
Gebratene Landhuhnbrust mit Zuckermais, Mini-Backkartoffeln und Gurkenschmand
Viertelte Bayerische Bauernente mit Apfelblaukraut und Knödel
Spanferkelhals & Karree auf lauwarmen Krautsalat mit Knödeln und Weißbierkümmelsoße
Gebratenes Schweinefilet auf Rahmschwammerl, hausgemachten Spätzle und Wiesenkräuter
Karamellisierter Kalbstafelspitz mit weißem Zwiebelpüree, Perlzwiebeln und gebratenen Pilzen
Rosa Kalbsteak mit Kartoffelallerlei, glaciertem Gemüse und Kräutersalat

Fischgerichte

Konfierter Lachs auf geschmorten Kopfsalat mit Vanille-Kirschtomaten und Selleriepüree
Gebratene Lachsforelle mit Bergkäsepasta und geschmolzenen Babyfeldsalat
Gebratener Zander auf Speckkraut, hausgemachten Kartoffelgnocchi's und Meaux-Senfschaum
Gebratener Rotbarsch auf Wiesenkräuter-Risotto und roh marinierten Pilzen

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht-Olivenölemulsion und Vanilleeis
Mascarponecreme mit Erdbeeren und Mandelkrokant
Creme Brullee von der Tonkabohne mit frischer Mango
„Birne Helene“ mit weißem Schokoladenmousse und warmer Schokoladensoße
Omas Kaiserschmarrn auf Apfelkompott und halbgeschlagener Rum-Sahne
Hausgemachter Topfenstrudel mit Äpfel und Rosinen auf Bourbon-Vanillesauce
Hallnberger Dessertbuffet – Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

3 Gänge Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert	ab 35,00 € pro Person
3 Gänge Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert	ab 39,00 € pro Person
4 Gänge Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert	ab 44,00 € pro Person

Gerne stellen wir Ihnen ein individuell gestaltetes Menü zusammen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Bayrisches Buffet

Vorspeisen

Schwarzgeräucherter Schinken und roher Schinken
Kalbstafelspitz sauer mariniert mit roter Zwiebel
Auswahl von geräucherten Süß- und Salzwasserfischen
Hallnberger Fleischpflanzerl
Bayerischer Wurstsalat
Bayerischer Kartoffel- und Gurkensalat
Bunter Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven und Paprika
Ausgesuchte Blattsalate mit hausgemachten Dressings
Brot und Baguette
Hausgemachte Aufstriche – Obazda und Bärlauchfrischkäse

Hauptspeisen

Knusprig gebratenes Spanferkel
Fein gefüllte Kalbsbrust
Knusprig gebratene Bauernente
Gebratener Lachs

Beilagen

Reis
Semmel- und Kartoffelknödel
hausgemachte Spätzle
Auswahl an Grillgemüse
Apfel-Blaukraut

Dessert

Hallnberger Dessertbuffet
u.a. mit Omas Kaiserschmarrn und verschiedene Cremes

Preis pro Person 35,00 €

Buffetpreise sind gültig ab 35 Personen

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce mit Kapern
Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und kalt gepressten Olivenöl
Hausgemachte Antipasti mit Crostinis
Salat von Meeresfrüchten mit Chili und Knoblauch
Ausgewählte Blattsalate und Rucola mit Croutons und hausgemachten Dressings
Brot und Baguette

Hauptspeisen

Piomenteser Kräuterbraten vom Rind
Involtini alla Milanese – gefüllte Kalbsröllchen
Lachs und Calamari gebraten in Olivenöl und Knoblauch

Beilagen

Pasta und Gnocchi mit zweierlei Saucen
Mini-Ofenkartoffeln mit Kräutern und Olivenöl
Auswahl an Grillgemüse mit geschmorten Kopfsalat und Kirschtomaten

Dessert

Tiramisu
Panna cotta mit Beeren
Italienischer Apfelkuchen
Schokoladenkuchen mit Olivenöl
Optional Schokoladenbrunnen mit Obstspieße (gg. Aufpreis)

Preis pro Person 38,00 €

Hallnberger Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs und Kaviar
Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und kalt gepressten Olivenöl
Kalte Scheiben vom Roastbeef mit Trüffelcreme und Kräutersalat
Crostini von Pata Negra Schinken und Tamarilla
Ausgewählte Blattsalate mit Croutons und hausgemachten Dressings
Brot und Baguette
Butter und leichte Aioli

Hauptspeisen

Gebratene Landhuhnbrust mit Peperonata
Rosa gebratene Rinderlende
Konfierter Lachs und gebratene Calamaretti

Beilagen

Mini-Backkartoffeln
Bergkäsepasta
Gewürzreis
Auswahl an Grillgemüse mit geschmorten Kopfsalat und Kirschtomaten

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht-Olivenölemulsion
Mascarponecreme mit Erdbeeren und Mandelkrokant
Creme Brullee von der Tonkabohne mit frischer Mango
Hausgemachter Topfenstrudel mit Äpfel und Rosinen auf Bourbon-Vanillesauce

Preis pro Person 41,00 €

Getränke

Biere

Franziskaner Weißbier	0,5 l	3,70 €
Franziskaner Weißbier	0,3 l	2,80 €
Becks Pils	0,3 l	3,30 €
Schweiger Hell	0,5 l	3,50 €
Franziskaner dunkles Weizen	0,5 l	3,70 €
Franziskaner Alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Becks Alkoholfrei	0,3 l	3,10 €
Corona	0,3 l	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen	0,4 l	3,70 €
Tafelwasser	0,5 l	3,10 €
Tafelwasser	0,3 l	2,10 €
Afri Cola	0,3 l	2,80 €
Afri Cola ohne Zucker	0,3 l	2,80 €
Bluna Orange	0,3 l	2,80 €
Bluna Zitrone	0,3 l	2,60 €
Fl. Adelholzener	0,75 l	5,90 €
Fl. Adelholzener still	0,5 l	4,00 €
Mineralwasser aus der Karaffe mit Limetten	1 l	6,00 €

Wein, Prosecco und Schnaps

Champagner Taittinger	0,7 l	74,00 €
Prosecco	0,7 l	Ab 15,00 €
Sekt Fürst von Metternich	0,7 l	23,00 €
Hugo & Spritz Aperol		5,50 €
Prosecco Frizzante Nardi	0,1 l	3,50 €
Longdrinks & Cocktails (z.B. Gin Tonic – Cuba Libre – MunichMule)		7,00 €
Schnaps (Hausmarke)	2 cl	2,80 €

Weine

Auswahl an über 20 verschiedenen Weiß- und Rotweine, Preis pro Flasche 0,7 l ab 21,00 €.

Kaffee

Tasse Kaffee	2,40 €
Capuccino	3,40 €
Latte Macchiato	3,70 €
Espresso	2,10 €
Espresso doppelt	3,60 €
Heiße Schokolade	3,70 €
Glas Tee	3,00 €



Getränkepauschale

Biere, Alkoholfreie Getränke, vereinbarte Weine, Prosecco, Hugo/Spritz und Kaffeespezialitäten nach dem Essen. Die Getränkepauschale ist gültig für 8 Stunden am Tag der Hochzeit bis maximal 02:00 Uhr am folgenden Tag.

Zum Preis von 35,00 € pro Person

Nicht in der Getränkepauschale enthalten sind folgende Getränke: Kaffee am Nachmittag, Getränke zum Empfang, Spirituosen, Longdrinks, Cocktails & Beigetränke zu Spirituosen.

Inventar, Raummiete, Dekoration und Co.

Raummiete Raum Hochzeitssaal und Terrasse (inkl. rechteckige Tische mit Tischdecken bzw. Deckservietten, Stühle und Reinigungskosten)	650,00 €
Miete für freie Trauung auf der Wiese (inkl. Bänke, Trautisch mit Tischdecke, 2 Stühle mit Hussen für das Brautpaar & Aufbau)	300,00 €
Runde Tische (á 6-10 Personen) mit Tischdecken	39,00 € pro Stück
Hussen für Stühle	7,00 € pro Stück
Hussen für Bänke (5 Personen pro Bank) zur freien Trauung	15,00 € pro Stück
Stoffservietten zum Abendessen	1,50 € pro Stück
Weiteres Inventar auf Anfrage	

Premiumpartner

Cafè Härtl www.cafehaertl.de	Hochzeitsmesse Erding www.hochzeitsmesse-erding.de
Blumenoase Dorfen www.dieblumenoase.de	YOUR OWN DJ https://www.facebook.com/SimonBichlmeier92/
Brautmode Gabi Wölfel www.brautmoden-woelfel.de	PJ's Hair & Style www.pjs-hairandstyle.de

Hinweise

Dekoration – Blumenarrangements

Wir arrangieren Ihnen gerne individuelle Tischdekorationen und Blumenarrangements ab 8,00 € pro Person/Dekoration. Die Dekoration kann direkt über das Brautpaar organisiert werden. Für die Dekoration durch einen externen Dienstleister empfehlen wir die BlumenOase Dorfen. Stuhlhussen bieten wir zum Preis von 7,00 € pro Stück an.

Trauung in Hallnberg

Auf der Wiese gegenüber oder unserer Terrasse können Sie sich in einem schönen Rahmen auch trauen lassen. Für Auf- und Abbau berechnen wir 300,00 €. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot für die Blumendekoration zur Trauung. Auf Anfrage ist auch eine **standesamtlich Trauzeremonie in Hallnberg** möglich, hierzu bitten wir Sie sich mit Frau Gaigl von der Verwaltungsgemeinschaft Hörlkofen in Verbindung zu setzen (Tel 08122-97590).

Bei Buffets und Menüs

Für die Veranstaltung benötigen wir spätestens 10 Tage im Voraus die definitive Personenanzahl. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung, d. h. die angegebene Personenzahl wird bei Buffet, Menü, Getränkepauschale, Dekoration, Hussen etc. verrechnet. Bei Buffets wird für Kinder von 6 – 12 Jahren der halbe Preis und für Kinder ab 12 Jahren wird der volle Preis berechnet. Wir bitten Sie und Ihre Gäste um Verständnis, dass von Buffets aus hygienischen Gründen keine Speisen eingepackt werden können.

Hotelzimmer

Für Übernachtungen bei Veranstaltungen bieten wir Spezialangebote an. Das Brautpaar übernachtet kostenlos in unserer Hochzeitssuite. Bei Gruppenbuchungen (ab 4 Zimmer), die vom Brautpaar organisiert werden, können Ihre Gäste für 105,00 € im Doppelzimmer übernachten. Kinder bis 3 Jahre übernachten kostenlos, Kinder von 3 bis 6 Jahren zu 15,00 €, Kinder ab 12 Jahren zu 25,00 jeweils pro Nacht mit Extra-Aufbettung. Wird das Zimmer einzeln gebucht, beträgt der Preis für eine Übernachtung im Doppelzimmer 109,00 €.

Unterhaltungsmusik und Sperrstunde

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Haus regulär bis 2.00 Uhr serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, berechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde einen Betrag von 150,00 €. Wir bitten Sie, bei der Lautstärke Ihrer Musik auf Hotelgäste und Nachtruhe Rücksicht zu nehmen. Bitte beachten Sie, dass Musik ab 2.00 Uhr nur in geregelter Lautstärke gespielt werden darf.

Zahlungsmodus

Wir bitten Sie bei der Zusage, Ihre Hochzeit in Hallnberg zu feiern, eine Vorauszahlung in Höhe von 800,00 € zu leisten, die Reservierung wird mit Zahlungseingang gültig. **Bis 10 Tage vor der Feier bitten wir Sie 60% der kalkulierten Gesamtsumme auf unser Konto zu überweisen** Über den Gesamtbetrag erhalten Sie am Tag nach der Feier eine Rechnung. Den restlichen offenen Betrag zahlen Sie per Überweisung (Zahlungsziel 2 Tage), in BAR oder per EC-Karte.

Geschäftsbedingungen

Auch wir haben sie – denn für eine gute Zusammenarbeit sind sie einfach unerlässlich. Sie finden unsere Geschäftsbedingungen unter www.landhotel-hallnberg.de.