



Gut Steinbach

Hotel & Chalets

2020
Genussmomente




RELAIS &
CHATEAUX

AUSGEZEICHNET.

VOM FEINSCHMECKER ALS HOTEL DES JAHRES &
ALS FARM TO TABLE KÜCHE (DER GROSSE GUIDE).



Gut Steinbach

Hotel & Chalets

www.gutsteinbach.de



Liebe Gäste und liebe Freunde unseres Gut Steinbach,

mit dieser Broschüre erhalten Sie einen genussvollen Überblick unserer kulinarischen Highlights 2020, die sich unser Küchenchef Achim Hack für Sie auch in diesem Jahr wieder ausgedacht hat.

Unsere Stammgäste werden das ein oder andere Event wiedererkennen, denn auch bei unserem Kulinarik-Angebot gilt es, Traditionen zu wahren und Partnerschaften zu pflegen.

Aber auch einige neue Überraschungen, wie das Wintergrillen erwarten Sie.

Das letzte Jahr ließ uns in vielerlei Hinsicht strahlen: Das jedem Gourmet sicherlich bekannte Magazin DER FEINSCHMECKER hat uns zum Hotel des Jahres 2019 gekürt und unser Küchenchef Achim Hack mit seiner Mannschaft ist vom Großen Guide zum „Farm to table Koch“ des Jahres 2020 auserwählt worden.

Dies ist einerseits Bestätigung, dass wir mit unserer Küchenphilosophie richtig liegen und andererseits Ansporn, Sie weiterhin kreativ und anspruchsvoll mit dem Besten aus der Region verwöhnen zu dürfen.

Wir freuen uns schon heute auf genussvolle Momente für Sie und mit Ihnen.

Kulinarische Grüße

**Ihre
Susanne Gräfin von Moltke und Klaus Graf von Moltke
mit allen Mitarbeitern**



Unsere Dauerbrenner – immer mittwochs

Fondue Chinoise

08.01. - 29.01.2020 & 04.03. bis 25.03.2020

Jeden Mittwoch

Pro Person **37 Euro**

inklusive Dessert



BBQ

06.05. - 09.09.2020

Jeden Mittwoch bei schönem Wetter

Pro Person **49 Euro**

inklusive Vorspeise und Dessert



Wilde Burger

16.09. bis 16.12.2020

Jeden Mittwoch

Preise à la carte ab **16 Euro**

Crazy Winter BBQ

12. Januar 2020, 16:00 - 20:00 Uhr

Grillen mal anders. Winterweiß.

Genießen Sie Köstliches, ob Fleisch, Fisch oder Veggie vom Grill mit unseren phantastischen Vieren.

Neben Küchenchef **Achim Hack** (grillt auf dem Kugelblitz) sind mit von der Partie **Florian Lerche**, Alpenrose in Samerberg (grillt auf dem Samerberger Ghettofassl), Sternekoch **Joachim Kaiser**, Meyers Keller in Nördlingen (grillt auf dem Big Green Egg) und **Marcus Burghardt**, Radprofi BORA-hansgrohe vom Samerberg.



Pro Person **69 Euro**

inklusive Aperitif, Bier, Wasser und Espresso

Relais & Châteaux –

Kulinarische Nachhaltigkeit als Anspruch und Versprechen



Alle 580 Hotels und Restaurants von Relais & Châteaux verpflichten sich, den Reichtum und die Vielfalt der Küchen und die Tradition der Gastfreundschaft zu bewahren und zu fördern.

Die Verpflichtung, das lokale Erbe und die Umwelt zu schützen, wurde 2014 von der UNESCO in einem Manifest definiert.

08. Juni 2020 • ab 18:30 Uhr

WELTTAG DER MEERE

Genießen Sie ein Menü mit lokalen Fischen

01.-04. Oktober 2020 • ab 18:30 Uhr

FOOD FOR CHANGE FESTIVAL

Genießen Sie vegetarische Menüs mit nachhaltigen und saisonalen Produkten.



Andreas Oswald



4 Freunde Gourmet-Abend

20. Juni 2020, 19:00 Uhr

Küchenchef **Achim Hack**, **Manuel Schmuck**, Wirtshaus Franz Xaver, Unterhaching, **Andreas Senn**, Hotel Unterwirt, Reit im Winkl und **Andi Schweiger**, Kochschule Schweiger², München überraschen Sie an diesem Abend mit einem 4-Gang Menü. Jeder Koch kocht einen anderen Gang. Einer für alle. Alle für einen!



Pro Person **119 Euro**

4-Gang Menü inklusive Weinbegleitung (Weingut Temer),
Wasser und Espresso

... und wenn Sie danach noch nicht nach Hause wollen:
Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück je nach Kategorie
zur aktuellen Tagesrate minus 20 %.



Moltke Classix Gourmet-Abend

12. September 2020, 19:00 Uhr

Oberbayern trifft auf Niederbayern.

Zwei Relais & Châteaux Häuser kochen gemeinsam auf: Gut Steinbach und Landromantik Hotel Oswald. Wir freuen uns auf den Juniorchef **Andreas Oswald** aus dem 1-Sterne Restaurant Oswalds Gourmetstube.

Genießen Sie also das Beste Bayerns auf Ihrem Teller.



Pro Person **119 Euro**

4-Gang Menü inklusive Weinbegleitung (Weingut Schumann Nögler),
Wasser und Espresso



Gaumenfreunde

Egerner Höfe zu Gast auf Gut Steinbach



Achim Hack



Thomas Kellermann



Freuen Sie sich auf ein 4-Gang Überraschungsmenü von
Thomas Kellermann und Achim Hack.



Pro Person **119 Euro**

inklusive Weinbegleitung, Wasser und Espresso


GRUBIS
WEINE
WEINHANDEL

21. November 2020 · 19:00 Uhr

See trifft auf Berge.

Genießen Sie das Beste auf unserem Gut Steinbach von und mit unseren beiden ausgezeichneten Küchenchefs Thomas Kellermann und Achim Hack. Lassen Sie sich von einem regionaltypischen 4-Gang Überraschungsmenü verwöhnen.

... und wenn Sie danach noch nicht nach Hause wollen:
Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück
je nach Kategorie zur aktuellen Tagesrate minus 20%.

Unsere Stuben

Urig. Gemütlich. Bayerisch.

Bayern-Stube



Tiroler-Stube



Auerhahn-Stube

Restaurant HEIMAT

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich, 12:00 - 14:00 Uhr und 18:00 - 21:30 Uhr

nachmittags Brotzeitkarte,
selbstgemachte Kuchen und Kaffee

Saisonal wechselnde Speisekarte online unter: www.gutsteinbach.de

Reservierung: +49 8640 807-516

In unseren 3 gemütlichen Stuben sowie in unserem Restaurant HEIMAT erleben Sie den Chiemgau auf dem Teller. Heimatlich, bodenständig, kreativ und nachhaltig.

Lassen Sie sich von der Küche von Achim Hack, ausgezeichnet als „Farm to table Koch“, von typischen Gerichten der Region, veredelt mit feinen Nuancen der Gourmetküche, verzaubern. Erleben Sie die Kulinarik Bayerns in seiner schönsten Form.



Kollerbachforelle à la Bortsch

Zutaten für 4 Personen

2 gegarte Rote Bete
100 g braune Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
200 ml Rote Bete-Saft
1 marinierte Gelbe Bete
1 marinierte Rote Bete
2 EL Olivenöl
je 50 g Frischkäse & Crème fraîche
1 Kartoffel
4 Forellenfilets
100 g Butter
2 Essiggurken

Und so geht's:

1. Rote Bete, braune Butter, Salz, Pfeffer & Muskat sowie 100 ml Rote Bete-Saft in einem Mixer zu Püree verarbeiten.
2. Marinierte Gelbe und Rote Bete in feine Scheiben schneiden, mit Olivenöl und Gewürzen marinieren. Die Bete für 24 Stunden, am besten im Vakuum, ziehen lassen.
3. Frischkäse und Crème fraîche zu einer spritzfähigen Masse verrühren und mit ein wenig Gurkenwasser abschmecken.
4. Den Frischkäse auf die Betescheiben geben und einschlagen. Anschließend im Kühlschrank kalt stellen.
5. Kartoffel schälen, in Scheiben schneiden und im restlichen Rote Bete-Saft kochen.
6. Forellenfilets in brauner Butter garen und mit Essiggurke anrichten. Je nach Geschmack mit Brotchips garnieren.



Auszug aus unserer Speisekarte

Vorspeisen

Beef Tatar vom „Alm Ox“
Kürbis | Frischkäse | Rote Zwiebeln

Rinderkraftbrühe
Wurzelwerk | Grießnockerl oder Flädle



Hauptgang

Saiblingsfilet
Rote Bete | Kren | Kartoffelstampf

Meiner Oma's Rindsroulade
Quetschkartoffel | geschmorte Rüben



Dessert

Auswahl an Rohmilchkäse
vom Cheese Artist Riegersburg

Karamellierter Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster

Unsere Aperitifempfehlung

Gut Steinbach Cocktail
Riesling Winzersekt | Himbeere | Limette

Café Hack
Gin | Cold Brew Coffee | Tonic

Unsere Weinempfehlung

2018 Riesling Margarethenhof
Weingut Weber | Mosel | DE

2018 Weißburgunder
Weingut Flick | Rheingau | DE

Unsere Bars

Immer einen Besuch wert



Kaminbar

MOLTKE Wein-Lounge

Unsere Cocktails überzeugen nicht nur mit ihren kreativen Namen, sondern vor allem ob ihres Inhalts. Probieren Sie selbst!

Biss in die Birne

Williams Lantehammer | Zitrone | Rohrzucker

Negroni von Moltke

Campari | Gin | Belsazar Red | Angostura Bitter

Beeriger Daiquiri

Dunkler Rum trifft rote Beeren | Limette | Hollunder

Genießen Sie eine entspannte Zeit in unserer ganztägig geöffneten Kaminbar, sei es bei Kaffee und selbstgemachtem Kuchen oder abends bei Ihrem Lieblingsgetränk.

Unsere MOLTKE Wein-Lounge erwartet Sie in einzigartigem Ambiente im Forsthaus.

Oder schwelgen Sie im Sommer auf unserer Terrasse mit Blick in die umliegende Berglandschaft, mit einem Glas Egerner Gold-Blonde oder einem unserer kreativen Cocktails.



3 für 2 Arrangement

Kurz mal in die Berge.

Bieten Sie den kühlen Temperaturen Paroli und legen Sie eine Auszeit vom Alltag ein. Herbstliche Spaziergänge im Chiemgauer Farbeneldorado mitsamt Wellness-Einlagen und regionaler Kulinarik.

Genießen Sie unsere Wellnesslandschaft und lassen Sie sich kulinarisch von unserem Küchenchef Achim Hack und seinem Team verwöhnen.



- 3 Übernachtungen zum Preis von 2 in Ihrer gewählten Zimmerkategorie
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet bis 11:30 Uhr
- Freie Benutzung unserer Wellnesslandschaft mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot
- Kostenfreies WLAN

3 Übernachtungen ab 194 Euro pro Person
(01.11. - 20.12.2020)

Familie AKTIV 5 für 4

Was gibt es Schöneres als Zeit mit der Familie zu verbringen – in unserer wunderbaren Natur mit Erlebnissen, die nachhaltig sind und in Erinnerung bleiben. Daran beteiligen wir uns gerne. Wir schenken Ihnen einen Tag und eine Nacht für noch mehr Gemeinsamkeit.

Exklusiv in den Chalets: Private-Spa mit Sauna/Infrarot und Schwalldusche, Küchenzeile mit Weinklimaschrank, 2 – 3 Schlafzimmer mit jeweils eigenem Bad für bis zu 6 Personen, auf Wunsch Frühstück im Chalet.



- 5 Übernachtungen zum Preis von 4 in Ihrer gewählten Zimmerkategorie
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet bis 11:30 Uhr
- An 5 Abenden ein bayerisches 3-Gang Schmankerlmenü für die Erwachsenen sowie ein Kindermenü für die Kleinen
- 1 Berg- und Talfahrt zur Hindenburghütte
- Kostenfreie Nutzung der Mountain E-Bikes für die Erwachsenen für einen Tag
- Freie Nutzung unserer Wellnesslandschaft mit Pool, Saunen und unserem Fitnessangebot
- Kostenfreies WLAN

5 Übernachtungen ab 570 Euro pro Person
(08.03. - 20.12.2020)



Gut Steinbach

Hotel & Chalets

Steinbachweg 10

D-83242 Reit im Winkl

Telefon +49 86 40 807-0

Fax +49 86 40 807-100

info@gutsteinbach.de

www.gutsteinbach.de



RELAIS &
CHATEAUX



***Fragen Sie auch Ihre Tagungen, Familienfeiern
oder Veranstaltungen besonderer Art bei uns an.***

Erlebbarer Werte.

einbach