

Großer Zirkuswagen



Unser liebevoll restaurierter großer Zirkuswagen bietet mit seinen roten Samt-Vorhängen, historischen Bänken aus einer alten Straßenbahn und seinen rot/weiß verglasten Oberlichtern und Eingangstüren einen nostalgischen Rahmen für Eure nächste Veranstaltung.

Bis zu (schlanke 😊) 24 Personen finden hier Platz. Tauffeier, Geburtstag, Familientreffen, Firmenevent oder Fondue-Abend – in dieser charmanten Atmosphäre wird es sicherlich ein unvergessliches Erlebnis für Euch und Eure Gäste.

Buchungszeitraum:

29. Oktober 2025 bis 30. März 2026

*während der regulären Landlust-Öffnungszeiten bis max 24:00 Uhr
(Dienstag Ruhetag)*

Miete: 40,00 €/Stunde

(Mindestmietdauer 2 Stunden / max. 6 Stunden)

darin enthalten:

- Exklusive Nutzung des historischen Zirkuswagens*
- 0,5l Flasche Eierlikör vom Glonner Hof mit Schokowaffelbecher*
- Gebühr für Tischwäsche und Tischdekoration*
- Musikboxen zum Abspielen Eurer Musikwünsche vom Handy*
- Heizlüfter/Reinigung*

Stornierungsbedingungen:

Kostenfreie Stornierung bis 5 Tage vor Termin möglich.

Bei einer späteren Stornierung stellen wir 90,00 € Gebühr in Rechnung.

Reduzierung der Personenzahl:

Die fixe Personenzahl benötigen wir 24 Stunden vorher. Sollten es am Veranstaltungstag dann weniger Personen sein, als angegeben, werden die vorbestellten Speisen zu 100% in Rechnung gestellt. Gerne packen wir die Speisen dann zum Mitnehmen ein.

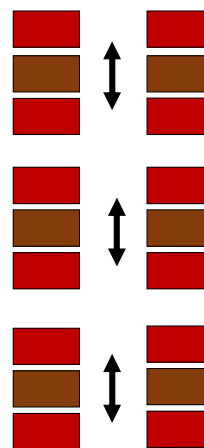
Bestuhlung:

- Bankbreite 95 cm = 2 „schmale“ Personen
- 6 Tische (12-24 Personen)
- Tischplatten (2er-4er Tische)

 = fest installierte Bank (95cm breit)

 = Tischplatte (Maße 85x60cm)

 = Blickrichtung



Zu Beginn:

Wie wäre es mit einem kleinen Begrüßungsgetränk in oder vor dem Zirkuswagen?
(Bitte nur für **ein Aperitifpaket** entscheiden)

- Glühweinaperitif

Wir servieren Euch ein Haferl heißen Glühwein oder hofeigenen Apfelsaft,
dazu 2 Stück knusprige, ofenfrische Flammbröte (auch vegetarisch möglich)
pro Person 8,50 €

- Proseccoaperitif

Für Glühwein ist es Euch zu warm?

Wie wäre es dann mit einem Glas „Landlust Secco“ oder alkoholfreiem Secco?

Dazu gibt es 2 Stück knusprige, ofenfrische Flammbröte (auch vegetarisch möglich)
pro Person 8,50 €

- Bieraperitif

Oder darf´s eher hopfig sein?

0,33l Bier in der Bügelflasche

Dazu gibt es eine resche Breze und Obatzda.

pro Person 7,50 €



Und wenn das Wetter passt, können wir Euch passend zum
Aperitif gerne im Innenhof zwischen Eisstockbahn (30,00 €/h)
und dem großen Zirkuswagen
eine Feuerschale entzünden.

So fängt der Abend doch gleich noch stimmungsvoller an 😊
Preis: 20,00 € (Verlängerung nach dem Aperitif pro Stunde 5,00 €)

Getränke:

Wir bieten Euch die gleiche Getränkeauswahl, wie in unserem Wirtshaus an.
Für die Bestellungen steht Euch unser Servicepersonal zur Verfügung.

Falls Ihr Euren Lieblingswein mitbringen möchtet, erlauben wir uns,
ein Korkgeld von 12,00 € pro Flasche zu berechnen.

Alle weiteren Getränke sind ausschließlich über die Gaststätte Landlust zu beziehen.

Speisenangebot:

Je nach Buchungszeiten bieten wir folgende Pakete an:

(Die Pakete sind nur einheitlich buchbar, sie können nicht miteinander gemischt werden)

Kinder können gerne aus unserer Kinderkarte wählen 😊

Alternativ könnt Ihr bis 12 Personen à la carte wählen.

Ab 12 Personen empfehlen aufgrund der Tischgröße ein **Menü** (s. Seite 5)

• Frühstück (zwischen 9:30 – 13 Uhr buchbar)

2 Stück Weißwurst vom Metzger Rottenwallner, Bad Tölz

mit süßem Senf und einer Breze.

6,50 €/Person

Nachbestellungen gegen Aufpreis jederzeit möglich.

Vegetarisch:

Bayerische Käseauswahl von der Hofkäserei Wöstner

mit Feigensenf, Butter und Brotauswahl

16,90 €/Person

Hofeigene Marmelade & Honig von unseren Hofbienen

dazu Butter und Brotauswahl

7,50 €/Person

• Süßer Nachmittag (zwischen 14 – 16.30 Uhr)

Im Reindl als Tischbuffet (ab 2 Personen)

Karamellisierter Kaiserschmarrn

und **Apfelstrudel mit Vanillesoße**

9,00 €/Person

Aus unserem Backhaus

Zimtschnecke

4,50 €/Stück

• Reindl-Essen (ganztags buchbar)

Die reichlich gefüllten Emaille-Reindl werden im Küchenbereich des Zirkuswagens als Buffet aufgebaut und von unten warmgehalten. Beilagen werden auf Wunsch nachgereicht und nicht extra berechnet. Selbstverständlich können weitere Variationsmöglichkeiten individuell vereinbart werden!

Folgende Reindl bieten wir an:

„Landlust“ Reindl

27,50 €/Person

Vorab servieren wir einen **kleinen gemischten Salat**

und dann geht's weiter mit:

- Knusprige Ente und ofenfrischer Schweinebraten
- Servietten- und Kartoffelknödel
- Bratapfel
- Zweierlei Soßen
- Blaukraut

Vegetarisches Reindl

18,50 €/Person

Vorab servieren wir einen **kleinen gemischten Salat**

und dann geht's weiter mit:

- Brezn-Bergkäse-Pflanzerl
- Rahmkrautfleckerl
- Kräuterdip

- **Fondue** (ganztags buchbar/ **ab jeweils 2 Personen**)

Fleischfondue

29,50 €/Person

Vorab servieren wir **einen kleinen gemischten Salat** und dann geht's weiter mit:

Für jeden Etwas - Der Fondue-Klassiker mit Brühe

Mageres Filet von Rind, Schwein, Hühnchen und eine Fleischspezialität auf Empfehlung des Küchenchefs.



Dazu servieren wir fünf hausgemachte Fonduesaucen, kleine, geröstete Kartoffeln und Brotvariation.

Käsefondue

24,90 €/Person

Vorab servieren wir **einen kleinen gemischten Salat** und dann geht's weiter mit:

Als vegetarische Alternative - Schweizer Original

Kräftiger, Schweizer Alpenkäse* mit einem Schuss Weißwein und einer Knoblauchzehe aromatisiert.



Dazu reichen wir Brot- und Brezenstückerl, kleine geröstete Kartoffeln und Mixed Pickels.

* Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler

Nachspeisen:

könnt Ihr gerne spontan vor Ort bestellen

Warmer, hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis oder Vanillesoße und Sahne

8,50 €

Portion karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Staubzucker

8,90 €

• Menü

Aufgrund der schmalen Tischgröße empfehlen wir ab 12 Personen ein Menü in **kleinen Gläsern und Tellern**, welche wir Euch am Tisch servieren. Jeder Gast erhält jeden Gang 😊

Hier ein Beispiel-Menü (45.00 € p.P.)

Selbstverständlich könnt Ihr Euer Menü auch ganz individuell zusammenstellen.

Brot & Butter



Mariniertes Rote Beete Carpaccio
mit Ziegenkäsemousse, gerösteten Walnüssen
und Frisée



Hokkaidocremesuppe
mit fränkischem Kernöl mit Croutons



Lachsforellenfilet aus dem Kräutersud
mit Zitronen-Velouté und cremigem Urkorn-Risotto



Tranche vom Bayerischen Rinderfilet
mit Portweinjus, Rübchengemüse
und Kartoffelkrapferl



Mascarpone-Orangen Creme
mit Gewürzcrumble

Eine Anmerkung zu mitgebrachter Deko haben wir noch 😊

Bitte kein Konfetti oder mit Konfetti gefüllte Luftballons!

Das setzt sich leider überall fest und ist auch nicht gut für unsere tierischen Hofbewohner.

Nun freuen wir uns auf Eure Buchung! 😊

Eure Familie Link & das gesamte Landlust-Team