



Herzlich Willkommen

Eine Angebotsmappe für alle, die sich trauen...



Hotel Post ★★★
Wallgau

Gasthof und Hotel „Zur Post“
Fam. Doris und Bernhard Neuner jun. ~ Dorfplatz 6 ~ D-82499 Wallgau
Tel. 0049 / (0)8825 - 9190 ~ www.posthotel-wallgau.de

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	Seite 2
Grußwort der Wirtsleute	Seite 3
Geschichte der Post	Seite 4
Vorschläge Kulinarische Genüsse	Seite 5 - 15
Weinempfehlungen	Seite 16 - 17
Räumlichkeiten und Tischpläne	Seite 18 - 26
Der Wirtsgarten	Seite 27
Die Hochzeitsnacht Zimmerpreise	Seite 28 - 29
Wissenswertes	Seite 30
Impressionen	Seite 31 - 34
Kontaktdaten / Anfahrt	Seite 35

*Liebes zukünftiges Brautpaar,
Liebe Gäste !*

Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihre Anfrage und freuen uns, dass Sie unser Haus als stilvollen Rahmen für Ihre Festlichkeit in die engere Wahl gezogen haben.

Wir können auf eine lange Tradition in der Ausrichtung von Veranstaltungen und Festlichkeiten zurückblicken. So können wir Ihnen eine professionelle Organisation, Hilfe bei der Planung und persönlich Betreuung anbieten.

Mit hervorragendem Essen, perfektem Service und traumhaftem Ambiente im festlichen Postsaal mit offener Galerie und unserer langjährigen Erfahrung sorgen wir dafür, dass Ihre Hochzeit in unserem Hause zu einem unvergesslichen Ereignis wird.

In dieser Zusammenstellung finden Sie einen Auszug aus unserem Angebot, welcher Ihnen zur Orientierung behilflich sein soll. Selbstverständlich berücksichtigen wir auch sehr gerne Ihre individuellen und persönlichen Ideen und Wünsche.

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin - wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst,

Doris und Bernhard Neuner jun. mit Team



Die Geschichte der Post

Als Gasthof und Bauernhof hat es angefangen, damals 1621, mitten im Dreißigjährigen Krieg. Damals hieß es noch nicht „Post“, sondern Gasthof „Zum alten Wirt“. Noch heute kann man am alten Postwirthaus, im Ierchenen Zierbund die eingeschnitzte Jahreszahl 1621 lesen und die Insignien seines Erbauers Simon Niggli.

Freilich lebten die Leute vom „Alten Wirt“ nicht von der Wirtschaft, sondern mehr vom Bauernhof, der außerordentlich umfangreich war. Hans Neuner (†2003), der Großvater des heutigen Besitzers Bernhard Neuner jun., erzählte: „Denken Sie nur, unser heutiger Besitz macht lediglich den elften Teil des Grundbesitz meines Großvaters Franz Neuner aus“. Hans Neuners Großvater hatte drei Berufe, die für ihn alle drei lebenswichtig waren: Er war Gastwirt, Floßmeister und Posthalter. Immerhin gab es noch bis 1920 auf der Isar die Floßfahrt bis nach München. Das Bayernwerk ließ diese Zeiten dann sterben. Bis 1912 war das Haus zudem eine Postagentur, zu der Kaiserin Maria Theresia noch die Konzession gegeben hatte: Sowohl den Reitern als auch den Pferden musste Herberge geboten werden.



In Wallgau gab es also bis nach der Jahrhundertwende keinen Fremdenverkehr. Hans Neuners Vater war es dann, der das 1907 änderte: Er ließ an den alten Gasthof, der seit 1621 besteht, einen Neubau anlehnen und es entstand der „Gasthof zur Post“. Damit begann erstmals in Wallgau so richtig der Fremdenverkehr.



Seit April 2009 liegt das Geschick des Traditionshauses nun in den Händen von Doris und Bernhard Neuner jun. Viele Investitionen im Hotel- und Restaurantbereich mussten getätigt werden, um allen Ansprüchen gerecht zu werden. Dazu zählte gleich zu Anfang vor allem die hochmoderne neue Küche, die der junge Wirt selbst geplant hat. 2013 folgte dann die Erweiterung des Wirtsgartens. Durch die Entfernung des Salettlis, das

in den 70er Jahren angebaut wurde, konnte der Ursprungs-Wirtsgarten aus den Zeiten des Urgroßvaters wieder hergestellt werden. Und zwar in einer äußerst ansprechenden und einladenden Weise, die Tradition und Moderne behutsam miteinander verbindet.

Das größte Anliegen vom Großvater Hans Neuner war es immer, die (bald schon 400-jährige) Tradition zu wahren und fortzusetzen. Dies liegt dem jetzigen Posthalter, Bernhard Neuner jun., ebenso am Herzen.

Kulinarische Genüsse

Vorschläge für Menübausteine

Wir stellen Ihnen nachfolgend einige Menü-Komponenten vor, die Sie nach Ihrem Geschmack selbst zusammenstellen können.

Um Ihnen eine Preisvorstellung geben zu können, sind die Speisenvorschläge farblich sortiert:
Blau: höhere Preisklasse / Rot: mittlere Preisklasse / Grün: günstigere Preisklasse

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir an dieser Stelle auf Preisangaben verzichten, da diese bedingt durch Saisonware, Angebot-Nachfrage, Abnahmegröße etc. relativ stark schwanken können. Bei einem individuell auf Sie zugeschnittenem Angebot unter Berücksichtigung Ihrer Vorlieben sind wir in der Lage, Ihnen die besten Konditionen anbieten zu können.



Lassen Sie sich inspirieren ...

Aperitif / Empfang

Holunder-Sekt

★

Prosecco

★

Sekt

★

Sekt-Orange

★

Aperol-Spritz

★

Kleine Biere

★

Hugo

★

Erdbeerbowle

Passend zum Empfang:

Bayerisch-deftige kleine Häppchen
~ appetilich auf Holzbrettchen angerichtet ~
wie z.B. Schmalz- und Schnittlauchbrote,
Obazda mit Brezenstangerl, Radi und Radieserl

Gerne stellen wir auch Häppchen nach Ihren Wünschen zusammen.

Mit dieser kleinen Grundlage im Magen können
Ihre Gäste die nun folgende wunderschöne Feierlichkeit
gestärkt mit Ihnen begehen.

Vorspeisen

Kalt

Zarter Hirschschinken mit Honigmelone und Waldorfsalat

★

Herzhaft marinierte Black-Tiger-Garnelen auf Roter Beete und glasierter Grapefruit

Tomaten-Mozzarella-Tatar mit Basilikumgelee und Stangenweißbrot

★

Lachstatar mit Zitronenpfeffer und geröstetem Schwarzbrot

★

Geräucherte Gänsebrust mit mariniertem Baby-Mangold und Steinofenbaguette

★

Krabben in Cognac-Cocktailsoße mit Ananas und Toast

★

Geräucherte Entenbrust mit mariniertem Kürbis, Feldsalat und Baguette

Bunte Blattsalate mit Post-Spezialdressing, Croutons, sautierte Schwammerl und Stangenweißbrot

★

Hechtterrine an jungem Blattsalat in Holunder-Balsamicodressing mit Stangenweißbrot

★

Tafelspitzsülze an Kräutervinaigrette mit Kernöl

Warm

Sautierte Steinpilze in Kräuterrahm mit kleinen Speckknödeln

★

Gebackene Tempurateig-Garnelen mit Sweet-Chilli-Soße

★

Apfelsinen-Chutney mit Sesam-Garnelen und geröstetem Baguette

Gebackene Wachtel auf Schwarzwurzelsalat mit geschmortem roten Chicoree

★

Ochenschwanzstrudel mit Kräuterpüreenockerl

★

Weißwurststrudel mit Süßer-Senf-Soße und mariniertem Feldsalat

Käsepalatschinken an Ruccola-Salat und Serano-Schinkenstreifen

★

Mandelpalatschinken gefüllt mit herzhaftem Brie, Seranostreifen und Ruccolasalat

★

Mit Camembert gefüllter Palatschinken, garniert mit gerösteten Pinienkernen, Wildpreiselbeeren und mariniertem Feldsalat

Spargelvorspeisen saisonbedingt nur auf Anfrage !

Suppen

Steinpilzrahmsuppe - *Saisonartikel!* -

★

Gebundene Ochsenschwanzsuppe

★

Scharfe Garnelensuppe (oder Krabbensuppe) mit Croutons

★

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestangerl

★

Tomatenessenz mit Basilikumnockerl

★

Steinpilzbouillon mit Gemüsejulienne

★

Selleriekremsuppe mit Flußkrebse

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

★

Rinderkraftsuppe mit Kalbsbrätstrudel

★

Hochzeitssuppe

★

Curryrahmsuppe mit Lammstreifen und Ruccolastroh

★

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel

★

Kürbiskremsuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen - *Saisonartikel!*

★

Kaiserschöberlsuppe

★

Entenrahmsuppe mit Selleriestroh

★

Tomatenrahmsuppe mit Basilikumnockerl

Grießnockerlsuppe

★

Pfannkuchensuppe

★

Bärlauchsuppe mit Räucherlachsstreifen - *Saisonartikel!* -

Hauptgerichte

Rind / Kalb / Ochs

Ochsenfetzen kräftig in der Pfanne angebraten,
mit Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch verfeinert,
Röstkartoffeln und marinierte Blattsalate (bis 20 Personen)

★

Rumpsteak vom Irischen Hereford-Rind
mit Cognac-Pfeffersoße, Röstkartoffeln und buntem Blattsalat

★

Kalbsrückensteak mit Thymian und Butter avanciert an Mandelsoße,
feinem Karottengemüse und Kartoffel-Kräuterpüree

★

Roastbeef vom Irischen Herefordrind
mit Soße Bernaise, feinem Wurzelgemüse und Röstkartoffeln

★

Glasiertes Kalbshaxenfleisch mit Brezenknödel und buntem Salat

★

Ofenfrische Kalbshaxe im Ganzen gebraten und am Tisch tranchiert
mit zweierlei Knödel und buntem Blattsalat

Kalbsrahmbraten mit gerösteten Brezenknödel
und feinem Marktgemüse

★

Geschmorte Ochsenbackerl mit Kräuterpüree und Wurzelgemüse

★

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Wurzelgemüse
mit feiner Salbeisoße und Kräuterpüree

★

Zwiebelrostbraten vom Jungbullen mit grünen Bohnen
und Röstkartoffeln

Gesottener Jungbullenstafelspitz mit feiner Meerrettichsoße,
deftigem Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

Hauptgerichte

Schwein

Spargelschnitzel mit Sauce Hollandaise nappiert,
Kartoffeln und buntem Salatteller – Saisonbedingt!

★

Schweinefilet im Speckmantel auf Spinatrahmnudeln
mit sautierten Kirschtomaten

★

Knusprig gebratener Spanferkelbraten an deftiger Dunkelbiersoße
mit Bayerisch Kraut und gerösteten Brezenknödeln

★

Spanferkel im Ganzen gebraten und am Tisch tranchiert
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat (ab 10 Personen)

★

Medaillons vom Schweinefilet auf Spinat-Rahmnudeln
und gegrilltem Ziegenkäse

★

Spanferkelkarree mit Bayerisch Kraut und
gerösteten Brezenknödelscheiben

★

Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit Sherryrahmsoße,
Marktgemüse und Rösti

★

1/2 hintere Schweinshaxe, resch im Rohr gebraten
mit gemischten Knödeln und buntem Salat

Schweinrückensteak mit Specksoße, Rösti und Gemüse

★

Gegrillter Schweinerücken an feiner Pfefferrahmsoße,
Kartoffelkroketten und bunter Salat

★

Kräuterrahmgeschnetztes vom Schweinefilet
auf Butternudeln u. buntem Blattsalat

Hauptgerichte

Fisch

Garnelenrisotto (4 St.) mit würziger Kräuterpesto,
Selleriestroh u. buntem Blattsalat

★

Lachs- und Zanderfilet in der Kartoffelkruste
auf Kräuterschaumsoße mit Zuckerschoten

Gegrillter St. Pierre auf Kartoffel-Gurkenrahmgemüse
mit geröstetem Sesam

★

Gegrilltes Felchenfilet auf Linsengemüse mit geschmortem Chicoree
und Kräuterkartoffeln

★

Saiblingsfilet in Mandelbutter an Blattspinat und Butterkartoffeln

★

Gebrautes Saiblingsfilet auf Korbelschaumsoße
mit Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln

Pochiertes Karpfenfilet auf Wurzelgemüse
mit frischem Kren und Dillkartoffeln

- Spezielle Fische können auf Wunsch besorgt werden! -

Vegetarisch

Spinatpalatschinken auf Tomatenragout

★

Gemüsepalatschinken mit Käse überbacken auf Tomatenragout

★

Steinpilzrahmnudeln mit mariniertem Feldsalat

★

Süßkartoffelpüree mit gegrilltem Ziegenkäse und Pflaumenchutney

Hauptgerichte

Wild / Wildgeflügel

Hirschnitzel mit Mandelkroketten, Rahmschwammerl
und Preiselbeeren

★

Gegrillte Hirschkotelettes an deftiger Beerensoße mit Speckwirsing
und gerösteten Brezenknödel

★

Hirschsteak mit sautierten Schwammerl, mit feinem Marktgemüse
und Maronenpüree

★

Gegrillte Fasanenbrust auf Champagnerkraut,
sautierten Weintrauben mit Speckkartoffeln

Werdenfelser Rehragout mit hausgemachten Nussspätzle
und Wildpreiselbeeren

★

Geschmorte Rehschulter in deftiger RotweinsöÙe
mit Speckwirsing und gerösteten Brezenknödel

★

Sauvage au vin – Wildente in BurgundersöÙe
mit sautierten Speckchampignons und Butternudeln

Geflügel

Rosa gebratene Entenbrust an OrangensöÙe
mit Sellerie-Stroh, Schupfnudeln und Marktgemüse

½ bayerische Ente (Niederbayern) aus dem Rohr
mit gedünstetem Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel

Gegrillte Maispoulardenbrust auf Tomaten-Mango-Spaghettini
und buntem Blattsalat

Gegrillte Maispoulardenbrust auf Gorgonzolarahmnudeln
mit sautierten Kirschtomaten und buntem Blattsalat

Hauptgerichte

Lamm

Gegrillte Lammkoteletts
auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Röstkartoffeln

★
Rosa gebratenes Lammkarree mit feiner Kräuterkruste
an sautierten Zucchini und Rosmarinkartoffeln

Rosa gebratenes Lammnüsschen auf Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse,
Chillicroutons und Kartoffelgratin

Geschmortes Lammhaxerl mit Speckbohnen und Röstkartoffeln

Zwischengang

Cranberrysorbet

★

Zitronensorbet

★

Weißbiersorbet

★

Erdbeersorbet

Desserts

Kalt

- Topfenmousse mit Himbeersoße
★
Schwarzwaldtraum im Weckglas
★
Topfenschaum an Sauerkirschragout im Weckglas
★
Zweierlei Mousse auf Erdbeersalat
★
Frische Erdbeeren auf Topfenschaum
★
Vanillekrem mit Waldbeerragout
★
Bayerisch Krem an Fruchtspiegel
★
Amaretto-Panna cotta mit Waldbeerragout
★
Panna cotta mit beschwipsten Himbeeren im Weckglas
★
Grießflammerie auf Zwetschgenragout
★
Spekulatiusparfait mit glasierten Babyäpfeln und Zimt-Vanillesoße
★
Glühwein-Zimt-Tiramisu
★
Mousse au Chocolat (weiß oder braun)
★
Weißbier-Tiramisu

Warm

- Germknödel mit Vanillesoße
★
Apfelkücherl mit Vanilleeis
★
Gedämpfte Williamsbirne mit Mascarponecreme überbacken
★
Eispalatschinken mit Walnusseis und Vanillesahne
★
Schokosoufflé mit Bratapfel-Vanilleeis
★
Zwetschgenstrudel mit Vanillesoße
★
Rotweinbirne mit Bergkäse überbacken
★
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
★
Topfenpalatschinken mit Vanillesoße

Digestifs

Lantenhammer Edelbrände - diverse Sorten

★

Vieille Prune ~ Alte Pflaume

★

Calvados Chateau du Breil, Pays d'Auge

*Dies ist nur ein Auszug aus unserem Sortiment.
Für weitere Empfehlungen beraten wir Sie sehr gerne.*

Zu später Stunde

Käseauswahl (Bayerisch, International, Französisch)

★

Gulaschsuppe mit Landbrot

★

Weißwürstl

★

Speckplatten

Unsere Weinempfehlungen

Deutschland

Weiß

11er Durbacher Plauelrein (Baden)

Grauer Burgunder Kabinett, Qualitätswein mit Prädikat
Erzeugerabfüllung Weingut Schwörer
Trocken, fruchtig, mineralisch, edle Art, Goldmedaille

11er Würzburger Stein (Franken)

Silvaner Kabinett trocken
Gutsabfüllung Juliusspital
Mineralische frische, anregende Würze

11er Riesling Kabinett (Franken)

Juliusspital-Gutswein
Trocken, klare brillante Frucht, lebendige Säurestruktur

Rot

09er Heilbronner Striftsberg (Württemberg)

Lemberger Qualitätswein trocken
Erzeugerabfüllung Weingut Schäfer-Heinrich
Charaktervoll, fruchtig, würzig

11er Cuveé, rot (Franken)

Erzeugerabfüllung Juliusspital Würzburg
Feinfruchtig, weich, geschmeidig



Unsere Weinempfehlungen

Österreich / Italien

Weiß

11er Wiener Nußberg

Klassischer gemischter Satz, der typische Heurigenwein
Erzeugerabfüllung Chorherrenstift Klosterneuburg
Feine Frucht, erfrischende Säure, ein Trinkerlebnis

Rot

11er Blauer Zweigelt

Qualitätswein trocken
Erzeugerabfüllung Winzer Krems, Kellermeister privat
Kräftiger dichter Rotwein, am Gaumen feine Kirsch-Weichsel-Frucht,
reife Tannine, mild und samtig in der Struktur, im Abgang lang anhaltend

05er San Biagio

San Gimignano rosso Fratelli Vagnoni, Toscana
Cuvée Sangiovese/Merlot
Dunkles Rubinrot, Geschmack geprägt von roten Früchten,
intensiver und nachhaltiger Duft, 14 Monate in Barrique

10er Sankt Magdalener D.O.C.

Erzeugerabfüllung Kellerei St. Magdalena
Samtiger, körperreicher Wein

Frankreich

Rot

11er Cotes du Rhone Villages „Les Genets“

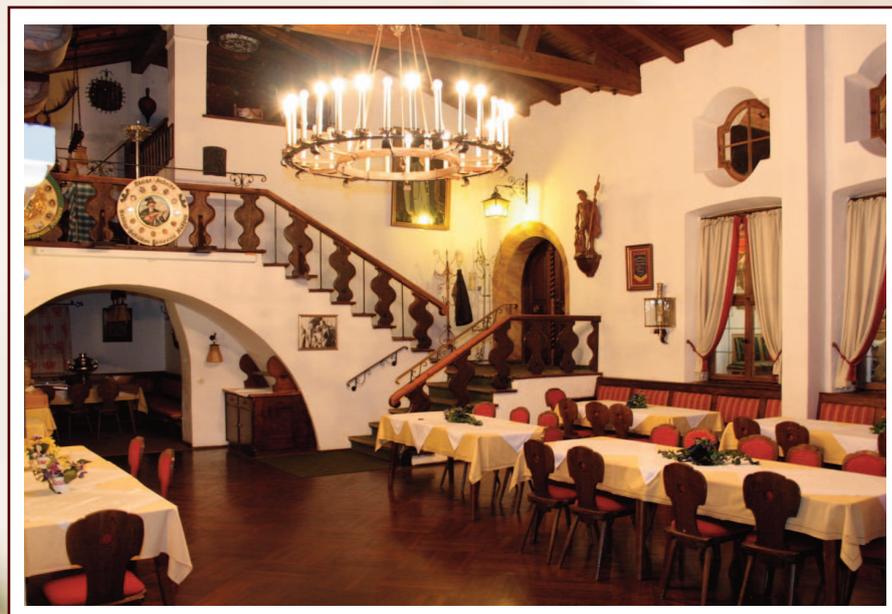
Erzeugerabfüllung Chusclan Vignerons
Trocken, weicher gehaltvoller Wein, mit konzentrierten Fruchtaromen

Bei dieser Auswahl handelt es sich um einen Auszug aus unserer Weinkarte.
Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch gerne unsere anderen Weine vor.



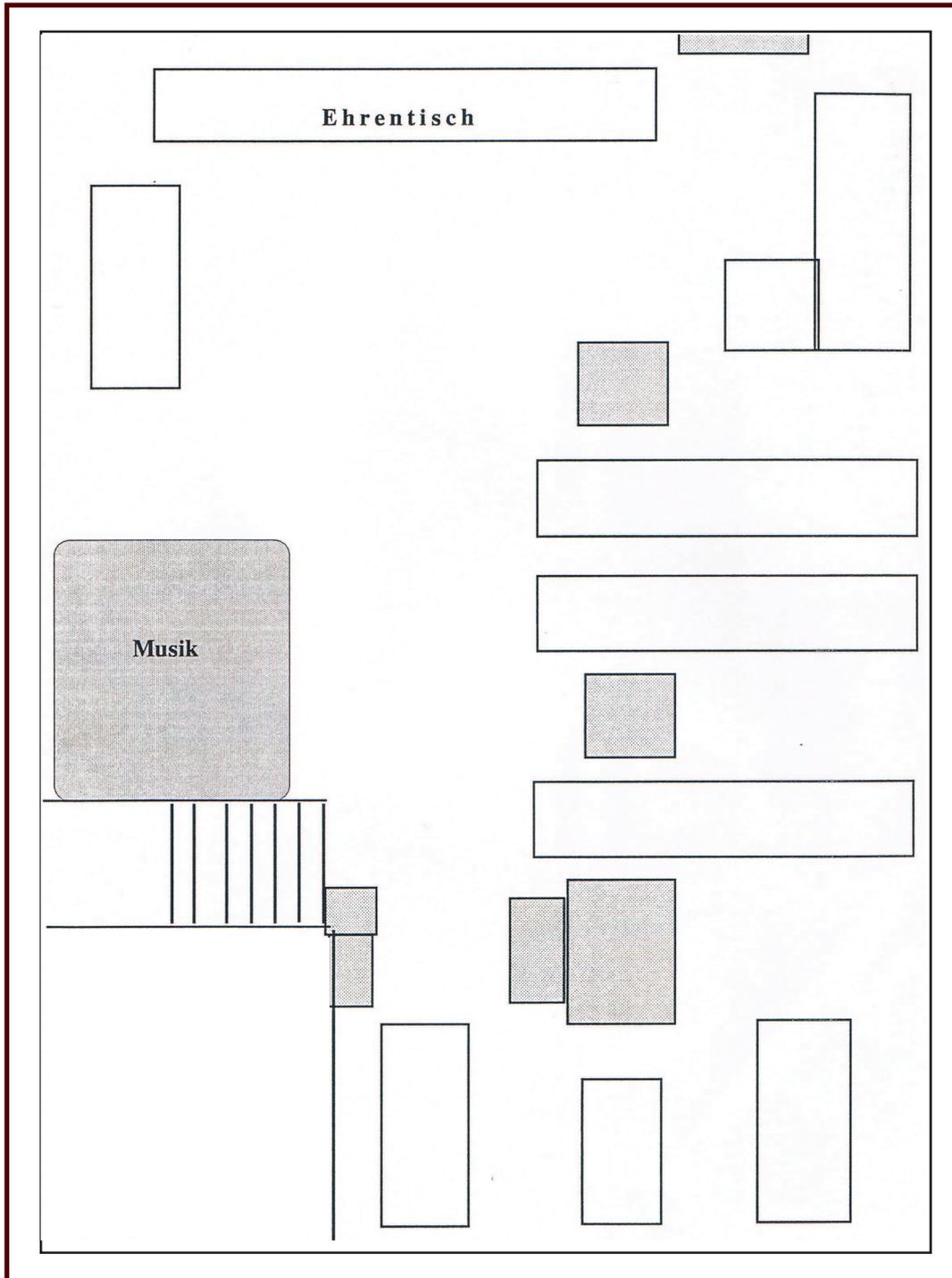
Der festliche Postsaal

„Die Alte Posthalterei“



Tischplan Festsaal / Variante A

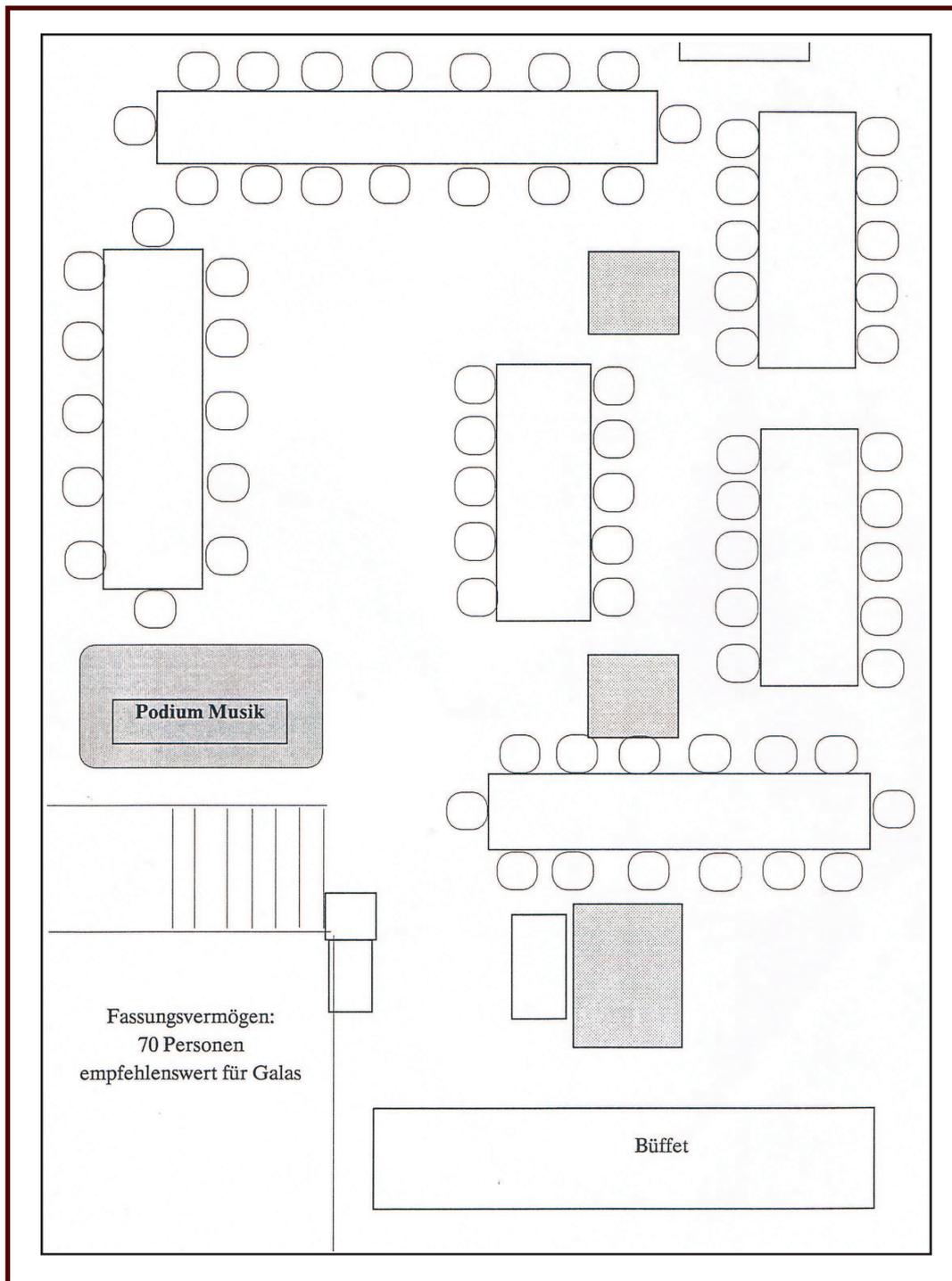
Geeignet für 100-120 Personen (mit Tanzfläche)



Diese Tischpläne sind nur Vorschläge, die sich in der Praxis bisher als optimal erwiesen haben.
Gerne stellen wir die Tische auch nach Ihren Wünschen um
(im Rahmen der Möglichkeiten - aufgrund der Säulen).

Tischplan Festsaal / Variante B

Geeignet für 70-90 Personen



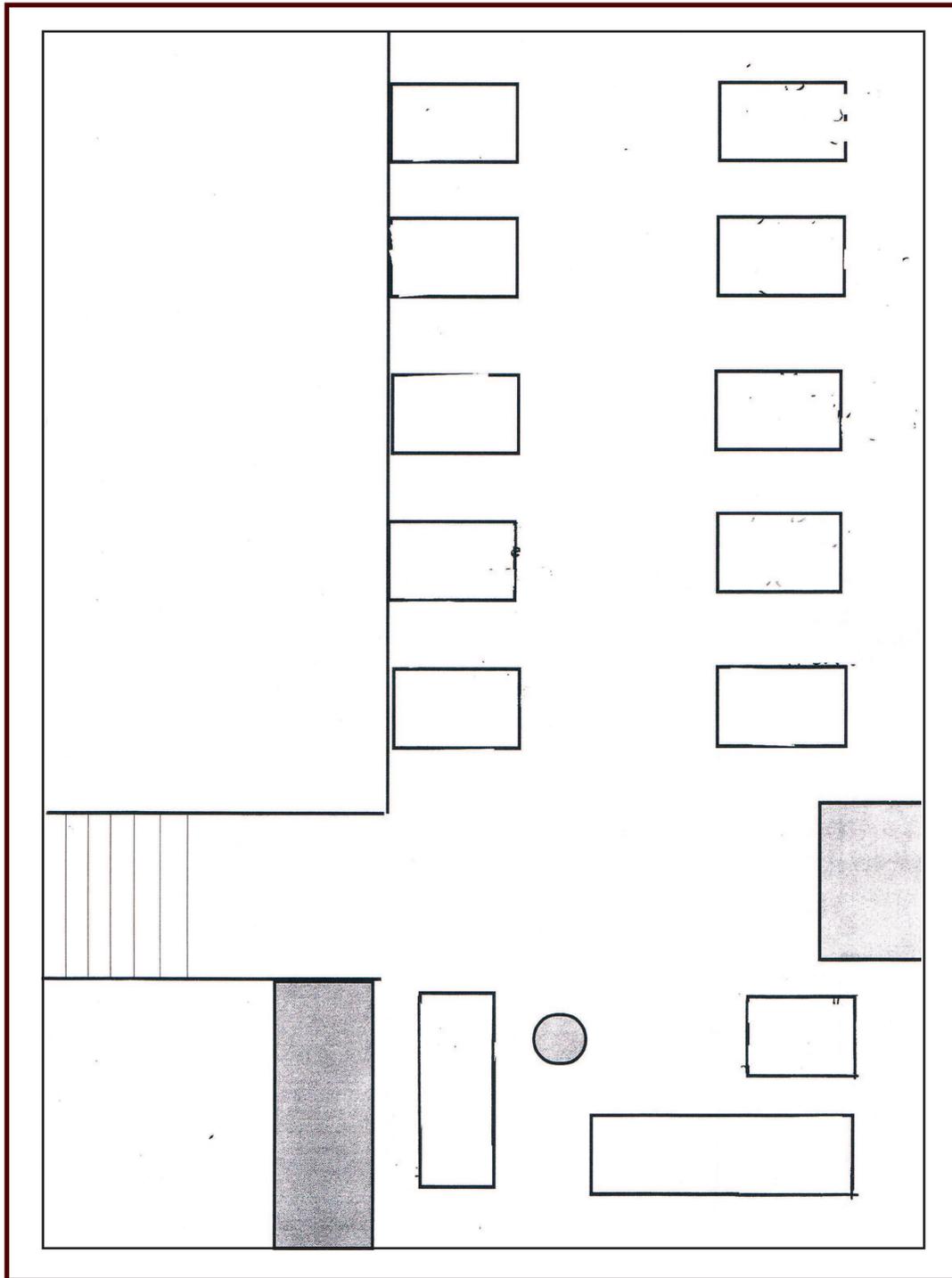
Von oben immer den besten Überblick

„Die Galerie“



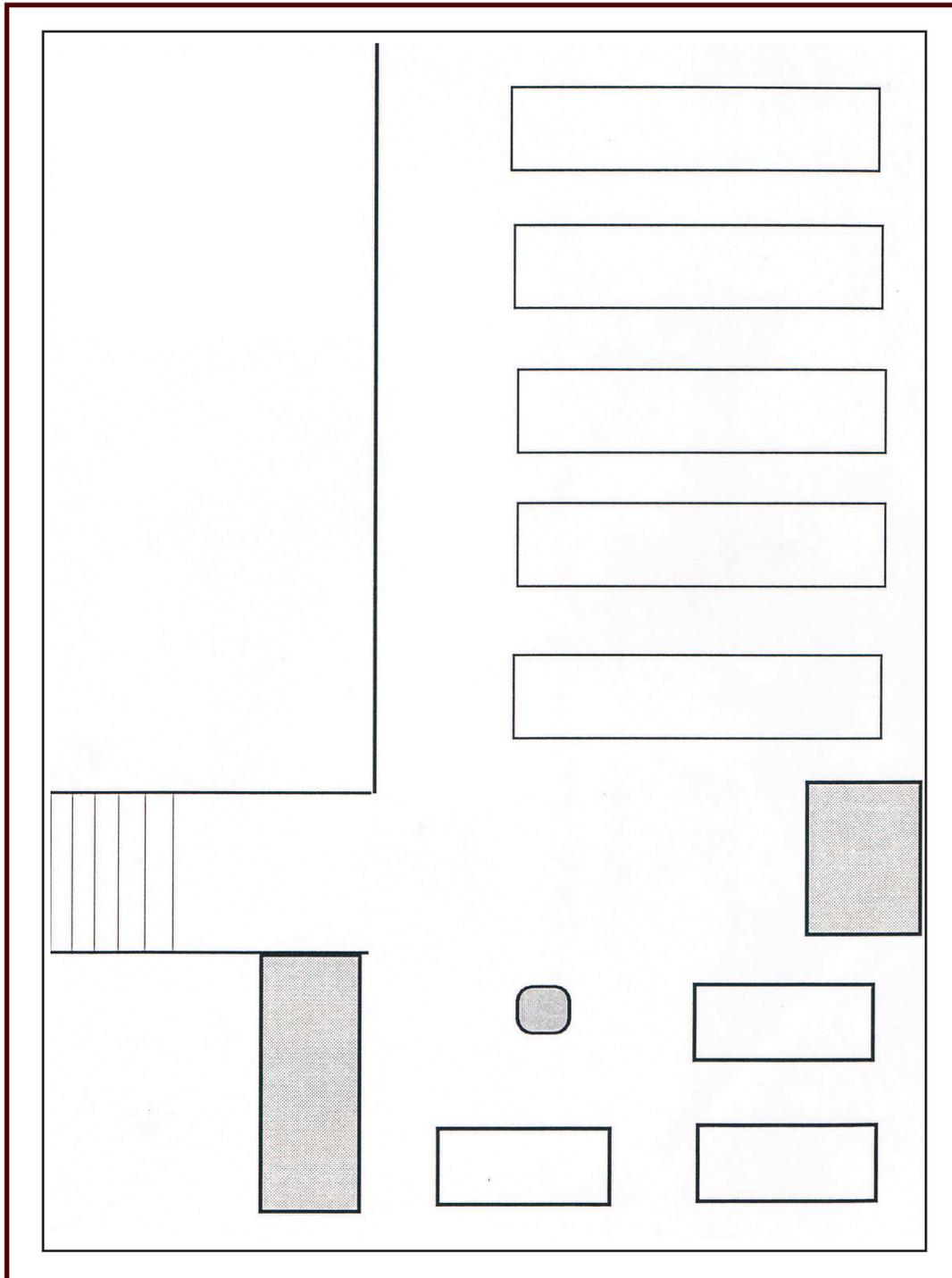
Tischplan Galerie / Variante A

Geeignet für 50-70 Personen



Tischplan Galerie / Variante B

Geeignet für 50-70 Personen



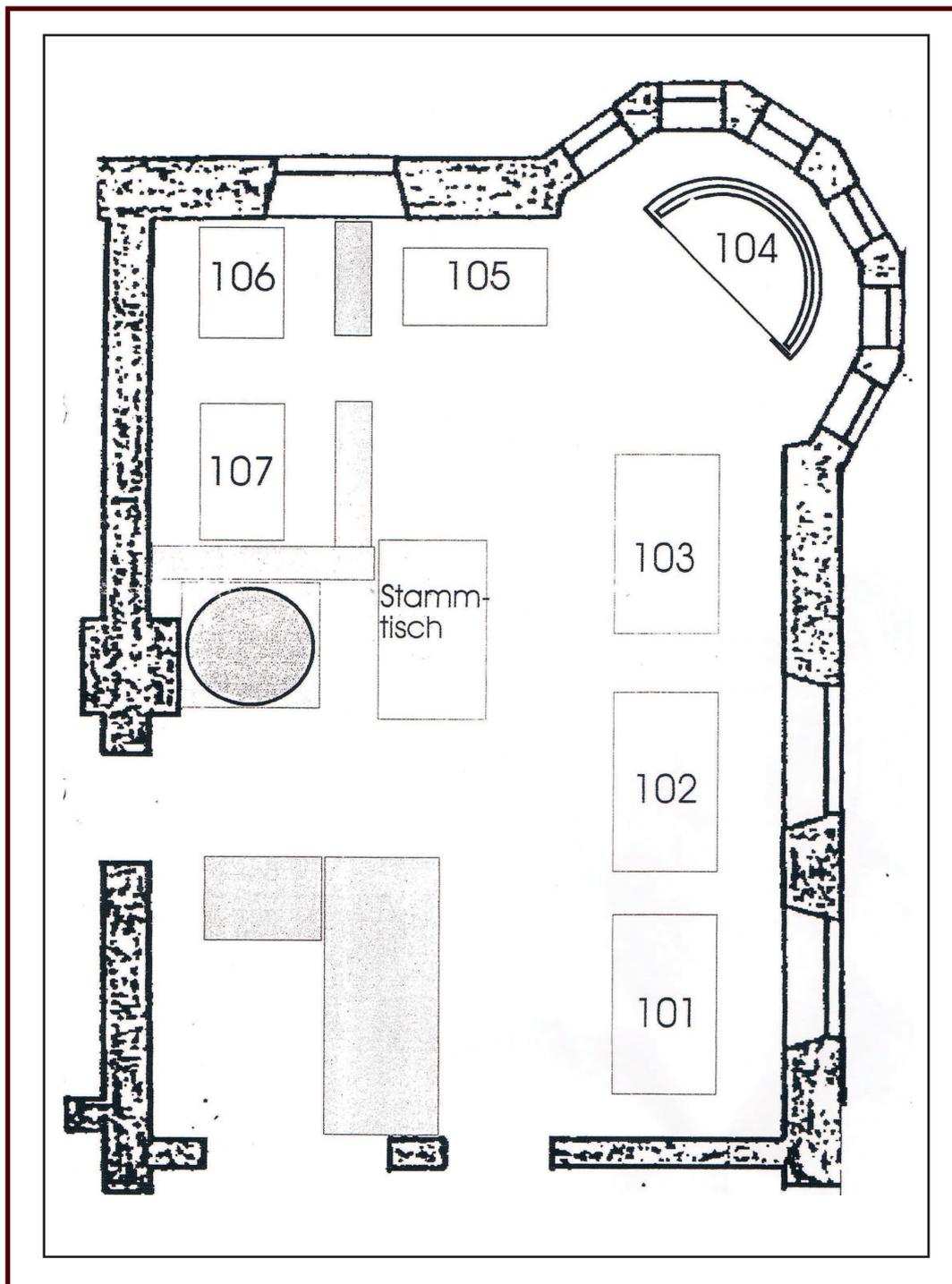
Traditionell und gemütlich

„Bierstube“



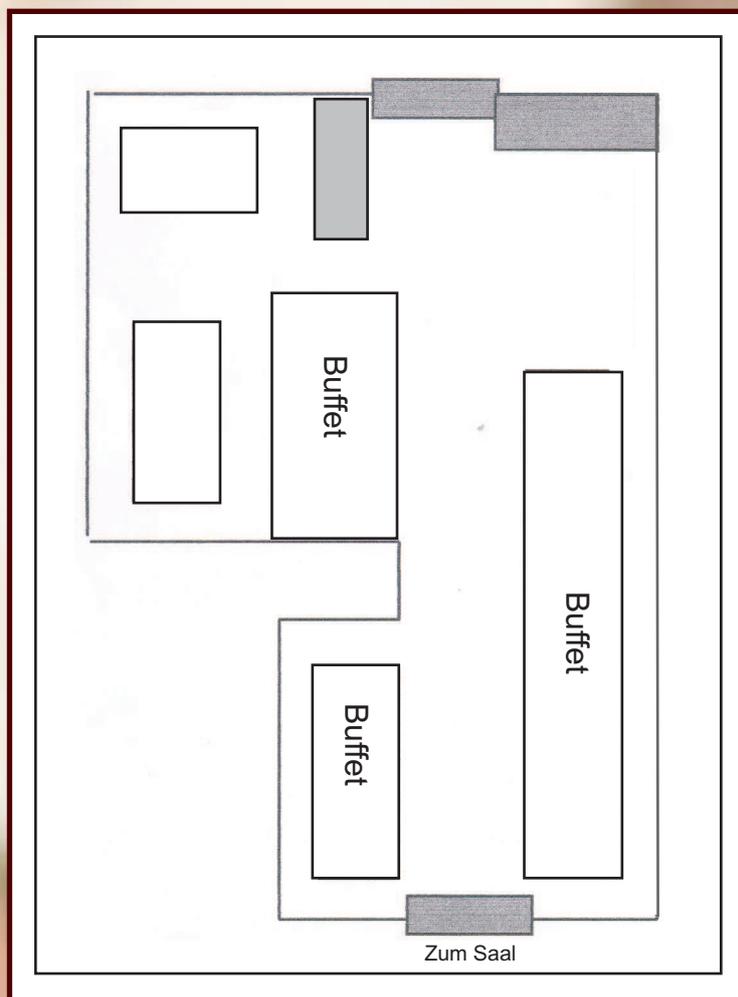
Tischplan „Bierstube“

Geeignet für 50-55 Personen



Bestens geeignet für das Buffet

„Nebenzimmer“



Für Empfänge unter freiem Himmel

Der Wirtsgarten



Die Hochzeitsnacht



Die Hochzeitsnacht verbringt das Brautpaar in einem unserer schönsten Zimmer, wie z.B. das beliebte Landhausstudio mit Südbalkon.

Diese Übernachtung inklusive Sekstfrühstück ist unser Hochzeitsgeschenk an Sie.

Unterbringung für Ihre Hochzeitsgäste

Hotelzimmer - Informationen und Preise

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir nur ein bestimmtes Zimmer-Kontingent für Ihre Hochzeitsgäste anbieten können. Die Höhe des Kontingents hängt von der Saisonzeit ab. Gerne sind wir Ihnen bei der Suche nach weiteren Zimmern im Ort behilflich.

Die angegebenen Preise verstehen sich **pro Person und Tag** inkl. Frühstücksbuffet zzgl. der ortsüblichen Kurtaxe (derzeit 1,40 €/Tag).

Zimmertyp	Nebensaison	Hauptsaison
Einzelzimmer: Dusche/WC, Radio, Föhn, Telefon und Flachbild-TV	50,00 € /p.P.	54,00 € /p.P.
Doppelzimmer z.T. mit Südbalkon: Dusche oder Bad/WC, Radio, Föhn, Telefon und Flachbild-TV	50,00 € /p.P.	54,00 € /p.P.
Landhaus-Studios mit Südbalkon: Dusche/Bad/WC, Radio, Föhn, Flachbild-TV, Telefon und Safe	59,00 € /p.P.	62,00 € /p.P.
Maisonetten mit Westbalkon (unten wohnen, oben schlafen): Dusche oder Bad/WC, Radio, Föhn, Telefon und Flachbild-TV	50,00 € /p.P.	54,00 € /p.P.
Maisonetten mit Südbalkon (unten wohnen, oben schlafen): Dusche/WC, Radio, Föhn, Telefon, Flachbild-TV und Safe	59,00 € /p.P.	62,00 € /p.P.
Zuschlag für Kurzaufenthalt (1 Nacht) 2,00 €/p.P.		
An- und Abreisezeit		
Am Ankunftstag stehen Ihnen die Zimmer ab 14 Uhr zur Verfügung. Am Abreisetag bitten wir die Zimmer bis 11 Uhr freizugeben.		
Weitere Informationen		
EZ-Zuschlag bei Unterbringung im Doppelzimmer		20,00 €
EZ-Zuschlag bei Unterbringung im Studio /Südmaisonette		30,00 €
Hund (ohne Futter) pro Tag		4,00 €
Zusatzbetten für Kinder ab dem 6. Lebensjahr / Tag		20,00 €
Zusatzbetten für Erwachsene / Tag		30,00 €
Zuschlag während der Heizperiode pro Person und Tag		1,50 €
Saunanutzung (pro Person)		3,00 €
Internetzugang (W-LAN) in allen Zimmern/Räumen vorhanden und wird kostenfrei angeboten. „Sky-Cinema“ in den Hotelzimmern und „Sky-Sport“ in der Hotellobby kostenlos. Ausreichend Parkmöglichkeiten.		
Saisonzeiten und Weihnachts-/Silvestersaison		
Unsere Saisonzeiten finden Sie auf unserer Homepage www.posthotel-wallgau.de		
Kontakt für Zimmeranfragen und Reservierungen		
Gasthof und Hotel „Zur Post“ Familie Doris u. Bernhard Neuner jun. Dorfplatz 6, D-82499 Wallgau Tel. ++49/(0)8825/919-0, Fax: ++49/(0)8825/919-99 E-Mail: info@posthotel-wallgau.de		

Wissenswertes

Außergewöhnliche Trauungsorte:	Karwendel/Mittenwald: In zehn Minuten auf Wolke Sieben Trauen Sie sich auf 2244m / Tel.: (08823) 93 76 760 Zugspitze/Grainau: Das Höchste der Gefühle (2.962m) Das Ja-Wort auf dem höchsten Berg Deutschlands / Tel. 08821/910-112
Standesamt:	Standesamt Wallgau, Mittenwalder Str. , Tel. 08825/92500
Kirche:	<i>Kath.:</i> Pfarrei St. Jakob Kirche Wallgau - Pfarramt Tel. 08825/9228110 Pfarrei St. Peter und Paul Mittenwald - Pfarramt Tel. 08823/92290 <i>Evang.:</i> Pfarramt Mittenwald, Telefon: 08823 - 1259
Kutschfahrten:	Peter Funk, Flößerstraße, 82499 Wallgau, Tel. 08825 / 1039
Hochzeitsfotografen:	Hubert Hornsteiner Fotografie, Mittenwald Tel. 08823/5080 - hhornsteiner@web.de Fotografie Angela und Lutz Stoess, Murnau Tel. 08841/ 8841 5244 - www.fotografie-stoess.de
Hochzeitstorte:	Café Alpenblick, Cafe-Konditorei, Florian Holzer, Mittenwalder Str. 1, Wallgau, Tel. 08823/2072 - www.cafe-alpenblick-wallgau.de/ Konditorei Kaffeehaus Kranzbach, Fam. Kriner-Bongardt, Walchenseestr. 9, Krün, Tel. 08825/331 - www.cafe-kranzbach.de
Oldtimer-Verleih	Oldtimer Club Innsbruck, A-6020 Innsbruck, Egger-Lienz-Str. 2 Tel. 0043/ 512 585 666 - www.oldtimerclub.at LSG Limousines and Service Group, Buchener Str. 2, Bad Tölz, Tel. 08041 7931860 - www.limousines-service-group.de
Friseur/Make-up:	Frisörsalon Evi Möhrlein, Wallgau (direkt am Haus) Tel. 08825/2075 Frisörsalon Haarscharf, Marion Sloof-Reindl, Walchenseestr. 10 in Krün Tel. 08825 / 460
Musik:	Hintergrundmusik spielen wir gerne über unsere CD-Anlage. Gerne sind wir Ihnen auch bei der Organisation einer Livemusik behilflich. Falls Sie bereits selbst einen DJ oder eine Band engagiert haben, stehen wir gerne bei technischen Fragen zur Verfügung.
Veranstaltungstechnik/ Licht- und Musik:	„No Roady - no show“ Hannes Mayr, Tel. 0170/4248530 www.nr-nw.de „KlangNIVEAU“ Michael Albrecht, Tel. 0171/9350227 www.klangniveau.de
Dekoration/Blumen:	Gerne können Sie ein Blumenhaus Ihrer Wahl beauftragen oder Sie überlassen uns die Wahl. Wir stellen nur die Selbstkosten in Rechnung.
Menü-/Platzkarten:	Möchten Sie Menü- oder Platzkarten? Gerne erstellen wir Ihnen diese. Je nach Ausführung berechnen wir für Platzkärtchen € 0,50 und für Menükarten zwischen € 1,50 - € 3,00.

Haben Sie noch Fragen? Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Impressionen



Hotel Post



Hotel Post

Wallgau



Hotel Post Wallgau





Kontakt Daten / Anfahrt



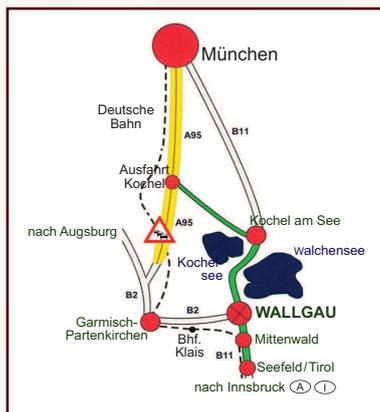
Gasthof und Hotel „Zur Post“
Fam. Doris und Bernhard Neuner jun.
Dorfplatz 6
D-82499 Wallgau

Tel.: 0049 / (0)8825-9190

Fax: (0)8825 / 919-99

info@posthotel-wallgau.de

www.posthotel-wallgau.de



Mit dem Auto: Aus Richtung München kommend empfehlen wir Ihnen die Route über Kochel/Walchensee. Dies ist die landschaftlich reizvollere Strecke. Auch umgeht man hiermit den Staubereich des Autobahnendes der A95.

Für Bahnreisende: Über München - Garmisch-Partenkirchen, Richtung Mittenwald, erreichen Sie uns entweder ab Klais (6 km) oder Mittenwald (9 km) mit dem Bus oder mit einem Taxi.

Der nächst gelegene **Flughafen** befindet sich in Innsbruck/Österreich (46 km). Gute Anreise.

Wir freuen uns auf Sie!