Herrmannsdorfer

FÜHRUNGEN & KURSE IN DER HANDWERKSTATT –

Herrmannsdorf zum Sehen und Anfassen!

Herrmannsdorf sehen – die kleine Hofführung

Bei uns gibt es viel zu sehen und viele Geschichten zu erzählen. In einer Stunde erfahren und sehen Sie das Wichtigste zu Philosophie – Landwirtschaft – Tiere – Handwerk – Lebens-Mittel in Herrmannsdorf
Dauer 1 Stunde, pauschal 110 €/für 20 TN

Herrmannsdorf sehen – die große Hofführung

Wer ein bisschen tiefer einsteigen möchte in unser Unternehmen, sollte sich 2 Stunden Zeit nehmen. Dann erfährt man nicht nur die Geschichte und Philosophie unseres Unternehmens sondern auch spannende Details über Öko-Landwirtschaft – Schweine- und Hühnerhaltung, über unsere Werkstätten und das gute Handwerk und über die vielen Dinge, die es in Herrmannsdorf gibt.
Dauer 2 Stunden, pauschal 140 €/für 20 TN

Genussführung

Herrmannsdorf mit allen Sinnen genießen. Erleben Sie alle Herrmannsdorfer Werkstätten, die Käserei, die Metzgerei, die Bäckerei und die Brauerei. Lernen Sie die Besonderheiten unserer handwerklich hergestellten Produkte kennen und genießen Sie bei der anschließenden Kostprobe die Lebens-Mittel.
Dauer 1,5 Stunden
17 € (brutto) pro Person, Mindestgebühr
340 € (brutto) je Gruppe max. 25 Personen

Wir haben noch weitere interessante und spannenden Führungen & Erlebnisse im Programm – alle können Sie als persönliche Events zu Ihren Wunschterminen buchen!
Auf unserer Internetseite (Menüpunkt "ERLEBNIS") erfahren Sie mehr!

Bitte beachten Sie, dass abends und am Wochenende in unseren Werkstätten nicht gearbeitet wird.

Kleine Werkstattführung

Wenn Sie sich für eine Werkstatt besonders interessieren, die Bäckerei, Metzgerei, Brauerei, vereinbaren wir gerne eine Führung mit einem Meister. Inklusive Probetrunk, Wurst- oder Brot-Genussprobe.
Dauer 0,5 Stunden, 5 € brutto/Person / 100 € Mindestgebühr

Geführter Kunstspaziergang

In Herrmannsdorf gibt es viele Kunstwerke in der Natur, teilweise von namhaften Künstlern. Eine Führerin begleitet Sie zu einer Auswahl besonderer Kunstwerke.
Dauer 1 Stunde, pauschal 110 €/für bis zu 20 TN
Dauer 2 Stunden, pauschal 140 €/für bis zu 20 TN

Backwerk & Wurstschule – kleine Events für Firmen- oder Familienfeiern. Vor oder nach dem Speisen im Wirtshaus können Sie gemeinsam die Ärmel hochkrempeln und backen, buttern oder wursten – das macht Spaß und Sinn!

BACKWERK

Brezn drehn und Buttern

Der Bäcker führt ein in die Geheimnisse der typisch Bayrischen Brezn und zeigt, wie man diese selber macht. Jeder dreht seine eigene Brezn, dann ab in den heißen Steinbackofen. Dazu die selbst geschlagene Butter aus dem klassischen Butterfass mit frischen Kräutern – einfach aber richtig gut!
Dauer 2 Stunden, 54 € brutto (45,40 € netto)/ Person (max. 25 TN)
inklusive Getränke wie Wasser, Saft, Bier, Kaffee
Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen, Mindestpreis: 810 € brutto (681 € netto)

Gutes Brot

Das eigene Brot mal selbst zu machen, das hat etwas Archaisches!
Der Teig wird von Hand geformt – dabei gibt's Geschichten über das, was gutes Brot ausmacht. Aus dem selben Teig entstehen Vinschgerl – eine österreichische Spezialität – unde nach der Teigruhe geht's dann ab in den heißen Steinbackofen. Solange das Brot im Ofen ist, beginnen wir schon mit der ersten Vorspeise im Wirtshaus.
Dauer 2 Stunden, 49 € brutto (41,20 € netto)/Person (max. 25 TN)
inklusive Getränke wie Wasser, Saft, Bier, Kaffee
Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen, Mindestpreis 735 € brutto (617,60 € netto)

Brot und Butter

Das eigene Brot selbst zu machen hat etwas Archaisches! Dazu die selbst geschlagene Butter aus dem klassischen Butterfass mit frischen Kräutern – einfach aber richtig gut! Das Brot und ein Glas Butter ist für zu Hause – ein schönes Geschenk, eine besondere Erinnerung – selbstgeformte Vinschgerl mit den selbstgemachten Buttervariationen probieren wir vor Ort und begleitet die Vorspeise im Wirtshaus.
Dauer 3 Stunden, 59 € brutto (49,50 € netto) /Person (max. 25 TN)
inklusive Getränke wie Wasser, Saft, Bier, Kaffee
Mindestteilnehmerzahl 15 Personen, Mindestpreis: 885 € brutto (744 € netto)

WURSTSCHULE

Bratwurstkurs

Hier geht's um die Wurst! Vom Backerl und Speck ist da die Rede. Wir schneiden, wolfen, mörsern Gewürze und kneten – dann kommt die berühmte Wurstspritze zum Einsatz! Wir wursten 2 verschiedene Sorten – frisch gebrutzelt in der Pfanne oder auf dem Grill, das schmeckt fantastisch! Wir probieren vor Ort, ein Wurstpaket ca. 1 Pfund ist für zu Hause oder wird in das Menü im Wirtshaus einbezogen.
Dauer 2-3 Stunden, 69 € (58 € netto)/ Person, ab 30 Personen 66 € (55,50 € netto)/Person
inklusive Getränke wie Wasser, Saft, Bier, Kaffee
Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen, Mindestpreis: 1035 € (869,75 € netto)

Das Wursten lässt sich gut kombinieren mit einem anschließenden Überraschungsmenü im Wirtshaus – unser genialer Küchenchef baut die sauleckeren selbstgemachten Bratwürste ins Menü ein. (26 €/Person, Vor- Haupt- Nachspeise). Die Getränke werden im Wirtshaus nach Verbrauch berechnet.

„Weißwurst drehn und zuzeln“

Mit dem Metzger mal eine echt bayrische Weißwurst machen - das vergisst man nie und das gibt´s nur, wenn gleich nebenan eine Warmfleischmetzgerei ist wie in Herrmannsdorf. Ganz frisch aus dem Topf schmeckt die Weißwurst noch besser als sonst. Dazu eine gute bayrische Brezn aus der Bäckerei von nebenan und das kühle Schweinsbräu-Weißbier – unvergesslich und ehrlich gut bayrisch!
Dauer 2 Stunden, 69 € (58 € netto)/Person, ab 30 Personen 66 € brutto (55,50 € netto)/Person
inklusive Getränke wie Wasser, Saft, Bier, Kaffee
Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen, Mindestpreis: 1035 € (869,75 € netto)

"Weißwurst und Brezn drehn" – so schmeckt Bayern! Mit Metzger und Bäcker

Mit dem Metzger mal eine echt bayrische Weißwurst machen - das vergisst man nie und das gibt's nur, wenn gleich nebenan eine Warmfleischmetzgerei ist wie in Herrmannsdorf. Ganz frisch aus dem Topf schmeckt die Weißwurst noch besser als sonst. Dazu die selbstgeformte typisch bayrische Brezn, knusprig aus dem heißen Steinbackofen – dazu kühles Weißbier und lustige Geschichten der beiden Meister – unvergesslich und ehrlich gut bayrisch!
Dauer 3 Stunden, 75 € (63 € netto)/Person, ab 30 TN 72 € (60,50 € netto)/Person
inklusive Getränke wie Wasser, Saft, Bier, Kaffee
Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen, Mindestpreis: 1125 € (945,38 € netto)

Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn, Tel. 08093.9094-45, Fax 08093.9094-10, wirtshaus@herrmannsdorfer.de, **herrmannsdorfer.de**