



BANKETT & TAGUNGSMAPPE

für besondere Events

INHALTSVERZEICHNIS

Fact Sheet	S. 5
Raumkapazitäten & Kosten	S. 6
Übernachtungen	S. 7
Tagungen	S. 9
Hochzeit	S. 15
Besondere Anlässe	S. 23
Getränke	S.25
Anfahrt	S. 27
Allgemeine Informationen	S. 28



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER LIFTSCHÄNKE

Unser Seminar-, Event- & Tagungsgästehaus

Eingebettet in die stille, ursprüngliche Natur des Giller liegt ein Ort, an dem man ankommt und sofort durchatmet. Die **Liftschänke** ist mehr als eine Location – sie ist ein Rückzugsort, ein Treffpunkt, ein Raum für besondere Momente. Direkt am Rothaarsteig, umgeben von dichten Wäldern, sanften Höhen und klarer Waldluft, verbindet sie auf einzigartige Weise Ruhe, Inspiration und professionelle Möglichkeiten.

Hier entstehen Begegnungen mit Tiefe, Ideen mit Weitblick und Feiern mit Herz. Unsere modernen und zugleich flexibel nutzbaren Seminarräume fügen sich harmonisch in die natürliche Umgebung ein, während die gemütlichen Übernachtungsmöglichkeiten Raum zum Verweilen und Abschalten bieten. Ob Tagung, Workshop oder privater Anlass – jede Veranstaltung findet hier ihren eigenen, passenden Rahmen.

Was die Liftschänke besonders macht, ist das Zusammenspiel aus **Natur und Geborgenheit**. Draußen lädt die Stille des Waldes zum Innehalten ein, drinnen empfängt Sie ein warmes Ambiente, das zeitgemäße Technik mit ehrlichem, gemütlichem Charme verbindet. Abgerundet wird Ihr Aufenthalt durch regionale Spezialitäten aus unserer Küche und unser hauseigenes **Liftbräu** – handwerklich gebraut, authentisch und voller Charakter. Ob konzentriertes Arbeiten, kreatives Denken oder festliches Beisammensein:

In der Liftschänke entstehen nicht nur Veranstaltungen – sondern Erlebnisse, die nachwirken und Erinnerungen, die bleiben.



DIE ENTSTEHUNG DER LIFTSCHÄNKE IN HILCHENBACH

Die **Liftschänke** erzählt eine Geschichte, die tief mit der Natur und den Menschen dieser Region verwurzelt ist. Vor über 50 Jahren als einfache Waldgaststätte gegründet, wurde sie schnell zu einem vertrauten Anlaufpunkt für Wanderer, Wintersportler und Naturliebhaber. Direkt am Hang gelegen, nur wenige Schritte vom Rothaarsteig entfernt, war sie ein Ort der Einkehr und des Zusammenseins – geprägt von dampfenden Tassen heißem Tee, frisch gezapftem Bier und ehrlicher, kräftiger Küche. Ein Platz zum Aufwärmen, Ausruhen und Austauschen.

Doch wie so viele Orte blieb auch die Liftschänke nicht vom Wandel der Zeit verschont. Mildere Winter, veränderte Freizeitgewohnheiten und neue Wege des Reisens ließen es stiller werden. Die Stimmen verstummten, die Türen schlossen sich, und das Haus fiel in einen Dornröschenschlaf – voller Erinnerungen, aber ohne Leben. Bis im Jahr 2021 ein neuer Anfang begann.

Mit viel Herzblut, Respekt vor der Geschichte und einer klaren Vision wurde die Liftschänke wachgeküsst. Aus einem Ort der Vergangenheit entstand ein lebendiger Treffpunkt für Gegenwart und Zukunft. Was als Idee eines Schulungszentrums begann, entwickelte sich zu einem vielseitigen Erlebnisort: mit eigener Brauerei, gemütlicher Gaststube, modernen Veranstaltungs- und Seminarräumen sowie liebevoll gestalteten Übernachtungsmöglichkeiten für Wanderer, Familien und Ausflügler.

Die umfassende Renovierung bewahrte den ursprünglichen Charakter des Hauses und ergänzte ihn behutsam um zeitgemäßen Komfort. Heute verschmelzen hier Geschichte und Moderne auf ganz natürliche Weise. Rustikaler Charme trifft auf klare Linien, warme Materialien und eine Atmosphäre, die sofort Geborgenheit vermittelt.

Das hauseigene „**Liftbräu**“, regionale Spezialitäten aus der Küche und ein offenes, familienfreundliches Ambiente machen die Liftschänke wieder zu dem, was sie schon immer war: ein Ort der Begegnung mitten im Grünen. Die neue Holzkugelbahn bringt besonders Kinderaugen zum Leuchten und lädt zum Verweilen, Staunen und Wiederkommen ein.

Willkommen in der Liftschänke.

Ein Ort, an dem Erinnerungen lebendig werden – und jeden Tag neue Geschichten entstehen.

„Räume sind stumme Zeugen der Zeit – bis Menschen sie mit Leben füllen.“

— frei nach Rainer Maria Rilke



FACT SHEET

LIFTSCHÄNKE

Übernachten

9 komfortabel eingerichtete Zimmer | 3 Doppelzimmer | 5 Einzelzimmer | 1 Familienzimmer
Zimmerausstattung: Dusche/WC | kostenfreies W-Lan
Kostenfreie Parkmöglichkeiten



Tagen und Feiern

3 variable Konferenz-, Tagungs- und Banketträume
Restaurant mit gehobener Küche
Gemütliche Braustube
Biergarten ab Mai 2026
Barrierefreie Räume und WC Wickelmöglichkeit
Kostenfreie Parkmöglichkeiten
Private Feierlichkeiten ab 20 Personen mit **eigenen Räumen** für jeden Anlass

Rahmenprogramme

Mach dein Event zu etwas Besonderem – mit den Rahmenprogrammen der Liftschänke.

Mitten in der Natur, direkt am Rothaarsteig, schaffen unsere Angebote den perfekten Ausgleich zu Workshops, Tagungen oder privaten Feiern. Hier verbinden sich Genuss, Erlebnis und Teamgeist zu Momenten, die im Gedächtnis bleiben. Ob **Weinproben** voller Aromen, aktive **Outdoor-Events** wie Team-Challenges oder GPS-Touren, oder unsere beliebten **Braukurse**, bei denen du tief in die Welt des Liftbräu eintauchst – jedes Programm bringt Bewegung, Freude und gemeinsame Erlebnisse in deinen Tag.

Natur. Genuss. Gemeinschaft.

Ein Rahmen, der jedes Event bereichert und Menschen verbindet.



RAUMKAPAZITÄTEN & KOSTEN

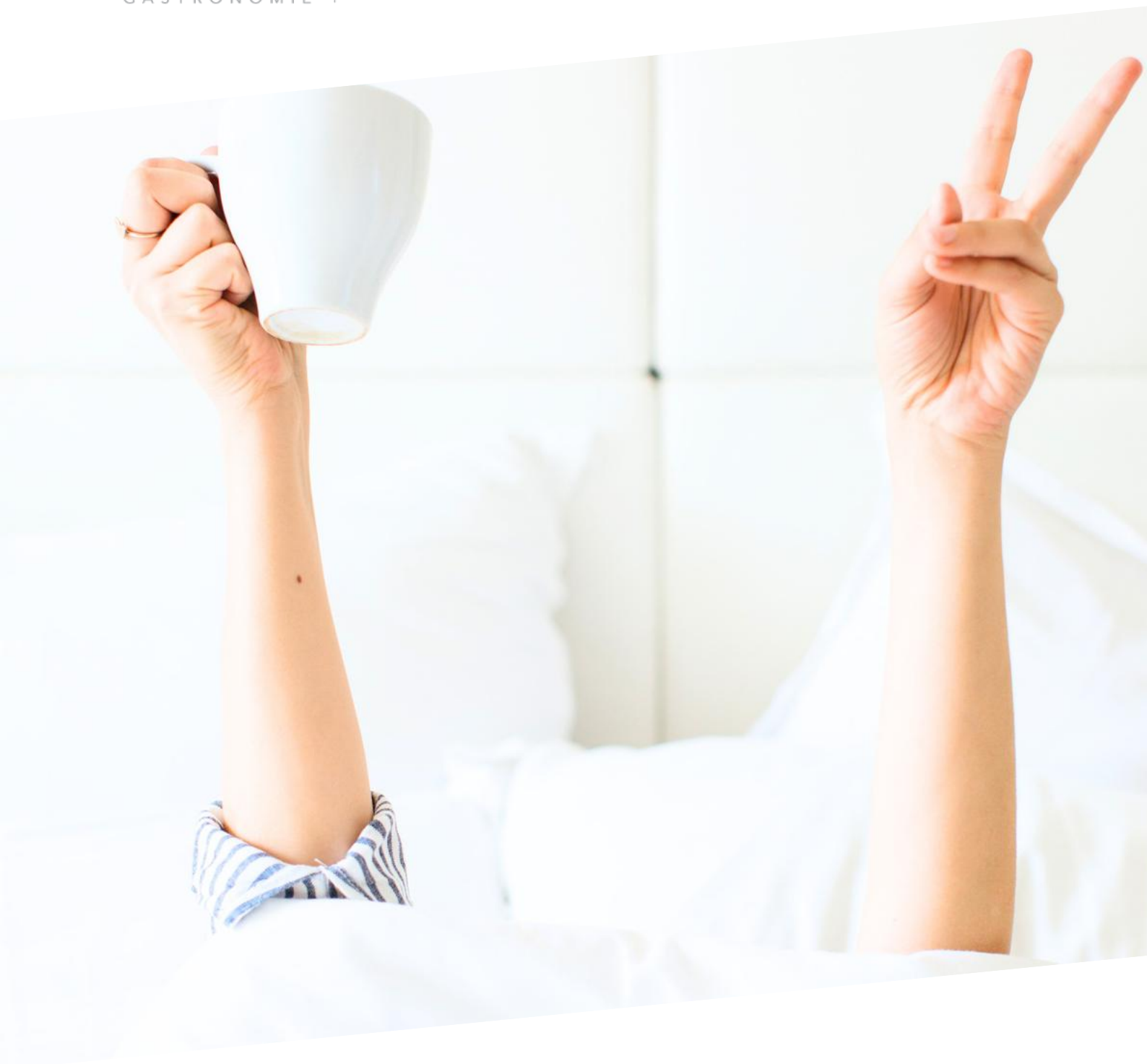
Name des Raumes	Raumgröße in m ²	Höhe in m	Theater	Parlament	U-Form	Block	Lockere Gesellschaft
Meetingraum	49	3,5	30	18	16	16	16
Braustube	100	3,5	54	x	44	x	54
Hangblick	140	3,5	100	60	40	36	88
Gastraum	48	3,5 - 5	x	x	x	x	48

Name des Raumes	Sitzplätze	ab 20 % Auslastung	ab 40 % Auslastung	ab 60 % Auslastung	ab 80 % Auslastung
Meetingraum*	20	256 €	192 €	128 €	0 €
Braustube	54	691,20 €	518,40 €	345,60 €	0 €
Gastraum	48	614,40 €	460,80 €	307,20 €	0 €
Hangblick	88	1126,40 €	844,80 €	563,20 €	0 €

Die Preisangaben erfolgen in Euro und beinhalten den **Bruttopreis**.
Preisänderungen vorbehalten.

*Nur nach individueller Absprache.





ÜBERNACHTUNGEN

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ankommen. Durchatmen. Zur Ruhe kommen.

Eingebettet in die Natur des Rothaargebirges bieten unsere Gästezimmer den idealen Rückzugsort für alle, die nach einem erlebnisreichen Tag Entspannung und Geborgenheit suchen. Umgeben von Wäldern, frischer Luft und wohlthuender Stille lädt die Liftschänke dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen und neue Kraft zu schöpfen.

Unsere liebevoll gestalteten Zimmer verbinden gemütlichen Charme mit modernem Komfort und schaffen eine Atmosphäre, in der man sich sofort willkommen fühlt. Ob nach einer Feier, einer Tagung oder einer Wanderung auf dem Rothaarsteig – hier findet ihr einen Ort zum Abschalten, Ausruhen und Verweilen. Lasst den Tag in Ruhe ausklingen und beginnt den nächsten Morgen erholt und entspannt.

Unsere Gästezimmer sind mehr als nur eine Übernachtungsmöglichkeit – sie sind ein Zuhause auf Zeit mitten im Grünen.

Kategorie	Preis
Einzelzimmer	70,09 / 75,00
Doppelzimmer (Einzelbelegung)	88,79 / 95,00
Doppelzimmer	102,80 / 110,00
Familienzimmer	121,50 / 130,00
Frühstück	8,36 / 9,95

Die Preisangaben erfolgen pro Zimmer und Nacht in Euro und beinhalten sowohl den **Netto-** als auch den Bruttopreis. Preisänderungen vorbehalten.





TAGUNGEN

KONFERENZ- & SEMINARPAUSCHALEN

Tagungspauschale „All-Inclusive“ | 69,55 / 79,10

- Begrüßungskaffee mit Kaffeespezialitäten und Tee
- Vormittagskaffeepause mit Kaffeespezialitäten, Tee sowie einer Auswahl an Joghurt, Müsli und frischem Obst
- À la carte für Meetings mit Mittagskarte inklusive eines alkoholfreien Getränks
- Studentenfutter und kleine Süßigkeiten im Pausenbereich
- Nachmittagskaffeepause mit Kaffeespezialitäten, Tee, Gebäck, süßen Snacks und Obstauswahl
- Tagungsgetränke (Mineralwasser, Softdrinks, Säfte) unbegrenzt im Raum
- Einrichtung des Meetingraumes in gewünschter Bestuhlung
- Technische Ausstattung nach Verfügbarkeit: Internet, Beamer oder Fernseher, Leinwand, Flipchart mit Papier und Stiften, Moderatorenkoffer, Pinnwand (gegen Aufpreis)

Optional zubuchbar

- Abendessen mit zwei im Preis enthaltenen alkoholfreien Getränken | **92,55** / 104,07

Die Preisangaben erfolgen pro Person in Euro und beinhalten sowohl den **Netto-** als auch den Bruttopreis. Preisänderungen vorbehalten.



TECHNIK

Zusätzliche Ausstattung

Leinwand | 16,81 / 20,00 (nur im Raum Hangblick)

Fernseher / Beamer | 29,41 / 35,00 (Beamer nur im Raum Hangblick)

Flipchart / Papier / Stifte | 21,01 / 25,00

Pinnwand | 21,01 / 25,00

Moderationskoffer | 29,41 / 35,00

Weitere technische Ausstattung auf Anfrage.

Die Preisangaben erfolgen in Euro und beinhalten sowohl den **Netto-** als auch den Bruttobetrag und gelten pro Tag. Preisänderungen vorbehalten.



UNSERE INDIVIDUELLEN RAHMENPROGRAMME

Teamevent in der Natur oder Indoor

Du möchtest deinem Workshop ein besonderes Rahmenprogramm geben oder deinem Team eine aktive Pause gönnen? Die Liftschänke bietet dafür die perfekte Umgebung – mitten in der Natur, direkt am Rothaarsteig. Ob spannende Team-Olympiade, kreative Rätselsuche rund um das Gelände oder Wald- und Forst-Ranger-Wanderungen: Hier wird aus jeder Veranstaltung ein Erlebnis. Unsere Angebote fördern Teamgeist, bringen Bewegung in den Tag und schaffen gemeinsame Erinnerungen. So wird dein Aufenthalt nicht nur produktiv, sondern auch inspirierend und lebendig.

Willkommen an einem Ort, der verbindet – Natur, Aktivität und Gemeinschaft.

Exklusive Weinmomente

Für alle, die Genuss und Entspannung schätzen, bieten unsere Weinproben den perfekten Ausgleich.

Tauche ein in die Welt spanischer Weine, entdecke vielfältige Aromen und erfahre spannende Hintergründe zu den Weingütern. Abgerundet wird das Erlebnis durch feine Speisen, die harmonisch auf die edlen Tropfen abgestimmt sind. Fachkundig begleitet wird jede Verkostung zu einem besonderen Highlight – voller Geschmack und Inspiration.

Authentische Biererlebnisse

Lust auf etwas Erdiges, Echtes, Handgemachtes? Unsere Biererlebnisse bringen den Charakter des Liftbräu dorthin, wo Genuss und Gemeinschaft aufeinandertreffen. Ob als lebendige Ergänzung zu deinem Event, als Team-Highlight oder einfach, weil du neugierig bist: Hier wird Bier nicht nur getrunken – hier wird es erlebt. Mit Bier-Tastings, Brauereiführungen und Bier-Brauen erlebst du die Vielfalt unseres Hausbiers aus drei Perspektiven: entdecken, erkunden, selbst anpacken.

Unkompliziert. Bodenständig. Echt Liftbräu. Erlebnisse, die verbinden – und lange nachklingen.

**Gerne stehen wir beratend zur Seite und gestalten dein persönliches Konzept
– kontaktiere uns gern jederzeit!**



BIERGENUSS

Erlebe echten Biergenuss dort, wo Brauhandwerk und Hüttenatmosphäre zusammenfinden: in der Liftschänke.

Ob gemütliche Bierprobe, spannender Braukurs oder ein rundum versorgter Brautag – hier entsteht Genuss, der verbindet und Geschichten schreibt. Unsere Biererlebnisse führen dich mitten hinein in die Welt des Liftbräu: vom ersten Duft frisch gemälzter Gerste bis zum goldschimmernden Glas, das vor dir steht. Jede Variante bietet dir ihre eigene Reise durch Aromen, Handwerk und Geselligkeit.

Bierprobe und Vesperplatte | 24,37 / 29,00

Genieße ausgewählte Liftbräu-Sorten in entspannter Atmosphäre – begleitet von einer herzhaften Vesperplatte mit regionalen Spezialitäten. Hier treffen süffige Malznoten, frische Hopfenaromen und hausgemachte Leckereien aufeinander. Ein unkomplizierter, genussvoller Abend, perfekt für alle, die Bier in seiner Vielfalt erleben möchten. Dauer: 2 Stunden

Braukurs mit Bierverskostung | 108,40 / 129,00

Tauche tiefer ein: Gemeinsam erkundet ihr die Grundlagen des Brauprozesses – verständlich, spannend und mit einem Blick hinter die Kulissen unserer Hausbrauerei. Währenddessen verkostest du verschiedene Liftbräu-Kreationen und lernst, wie Zutaten, Temperatur und Zeit den Charakter eines Bieres formen. Inklusive Mittagessen. Dauer: 6-8 Stunden

Braukurs komplett + Getränke | 176,47 / 210,00

Das Rundum-Erlebnis für alle, die Bier nicht nur trinken, sondern verstehen wollen. Vom ersten Maischen bis zur fertigen Würze begleitest du jeden Schritt des Brauprozesses. Inklusive Getränke (kein Wein & hochprozentiges), sowie Mittagessen und Abendessen, die den Tag genussvoll abrunden. Für Gruppen gibt es zusätzlich ein besonderes Highlight: Pro 10 Personen ist ein 30-Liter-Fass Liftbräu inklusive. Ein Erlebnis, das Gemeinschaft schafft, den ganzen Tag erfüllt – und im Glas weiterklingt. Dauer: 8 Stunden

Die Preisangaben erfolgen pro Person in Euro und beinhalten sowohl den **Netto-** als auch den Bruttopreis. Preisänderungen vorbehalten.



WEINPROBEN

Erlebe die Vielfalt spanischer und portugiesischer Weine in entspannter Atmosphäre. Ob kleine Verkostung oder mehrstündiger Weinabend – wir laden dich ein zu besonderen Genussmomenten, die alle Sinne ansprechen.

Unsere Weinproben verbinden edle Tropfen mit passenden kulinarischen Begleitungen. Entdecke charaktervolle Weiß- und Rotweine, erfahre spannende Geschichten über Herkunft und Rebsorten und genieße die perfekte Kombination aus Genuss und Wissen.

Ob für Gruppen, private Feiern oder als Highlight deines Aufenthalts – wir gestalten deine Weinreise individuell und auf Wunsch mit fachkundiger Begleitung.

Spanische und portugiesische Weine. Feine Speisen. Ein Erlebnis, das verbindet.

Verkostungsdauer: rund 1 Stunde // Drei erlesene Weiß- oder Rotweine

Paket “Basic” | 33,19 / 39,50

Weinprobe | Wasser | Brotauswahl | Olivenöl | Salzbutter | marinierte Oliven

Paket “Medium” | 40,77 / 49,50

Weinprobe | Wasser | Brotauswahl | Olivenöl | Salzbutter | marinierte Oliven | drei Kleinigkeiten der Iberischen Halbinsel (Schinken, Tortilla, Boquerones)

Die Preisangaben erfolgen pro Person in Euro und beinhalten sowohl den **Netto-** als auch den Bruttopreis. Preisänderungen vorbehalten.





HEIRATEN

HOCHZEITSANGEBOT

Mitten im Grünen, direkt am Rothaarsteig, umgeben von sanften Hügeln, Wäldern und weiter Natur, liegt ein Ort, an dem besondere Momente ihren ganz eigenen Zauber entfalten. Die **Liftschänke** vereint ländlichen Charme mit stilvoller Gastlichkeit und schafft damit den perfekten Rahmen für euren großen Tag.

Ob unter freiem Himmel oder in unseren liebevoll gestalteten Räumlichkeiten – bei uns wird eure Hochzeit so individuell wie eure Geschichte. Mit viel Herzblut, Erfahrung und einem feinen Gespür für Details begleiten wir euch von den ersten Ideen bis zum letzten Tanz. Von der sorgfältigen Menü- und Getränkeauswahl über die passende Dekoration bis hin zu besonderen Programmpunkten gestalten wir eure Feier ganz nach euren Wünschen. Selbstverständlich lassen sich alle Vorschläge und Arrangements flexibel an eure Vorstellungen anpassen.

Unsere Getränkepauschalen findet ihr übersichtlich in der Kategorie „**Getränke**“ – transparent zusammengestellt und ideal auf eure Feier abgestimmt.

Ob elegantes Hochzeitsdinner, entspannter Sektempfang im Grünen oder eine ausgelassene Feier bis in die Nacht: Wir schaffen einen Ort, an dem ihr euch fallen lassen könnt, an dem gelacht, getanzt und gemeinsam gefeiert wird.

Wir bieten zudem die Möglichkeit zu freien Trauungen - auch unter freiem Himmel mit wunderschönem Blick auf den Hang.

Hier wird eure Hochzeit nicht nur ein Ereignis – sondern ein Erlebnis, das in Erinnerung bleibt.

*„Liebe besteht nicht darin, dass man einander ansieht,
sondern dass man gemeinsam in die gleiche Richtung blickt.“*

— Antoine de Saint-Exupéry



FINGERFOOD VORSCHLAG

Kleine Gaumenfreuden ab 15 Personen **19,50**

Bruschetta / Brothülle / Tomate / Knoblauch
Garnele im Teigmantel
Kartoffelsalat
Siegerländer Krüstchen / Schwarzbrot / kleines Schinken / Wachtel Ei
Siegerländer Reibekuchen | Apfelmus
Suppen Shots

Siegerländer Vesper ab 15 Personen **22,50**

Mini Rouladen
Liftschänken Bruschetta
Lachstatar auf Weißbrot
Braustuben Brot / Mettwurst / Gewürzgurken-Relish
Spargelrolle im Roastbeef
Salat mit Ziegenkäse

Vitale Pause ab 15 Personen **25,50**

Wrap / geräucherte Putenbrust / Currycrème / Rucola
Petersilien-Hummus / Kichererbsenbällchen
Blini / rote Bete-Salat / geräucherte Forelle / Sauerrahm

Die Preisangaben erfolgen pro Person in Euro und sind als **Bruttopreis** ausgewiesen. Preisänderungen vorbehalten.



BUFFETVORSCHLAG

Hochzeit 1 | 54,00

Vorspeisen

Blattsalat der Saison | Gurkensalat | Karottensalat | Weißkrautsalat | Caprese | Couscous mit Granatapfelkernen |
Liftschänken Brot mit verschiedenen Dips | Croutons | Karamellisierte Nüsse
Dressings: Weißer Balsamicodressing | Joghurtdressing

Suppe

Vegane Kartoffelcremesuppe mit Brezelcroutons

Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet in kräftiger Pfeffersauce
Rahmgeschnetztes von der Hähnchenbrust
Veganes Auberginencurry mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen

Beilagen

Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln | Butter-Langkornreis | Butterspätzle

Dessert

Panna Cotta mit Himbeertopping | Schokoladenbrownie

Die Preisangaben erfolgen pro Person in Euro und sind als **Bruttopreis** ausgewiesen. Ab 15 Personen.
Preisänderungen vorbehalten.



BUFFETVORSCHLAG

Hochzeit 2 | 62,00

Vorspeisen

Blattsalat der Saison | Gurkensalat | Karottensalat | Weißkrautsalat | Mini-Quiches a la Lorain | Couscous mit Granatapfelkernen | Liftschänken Brot & Brezel mit verschiedenen Dips | Anti-Pasti von Zucchini und Tomate | Croutons | Karamellisierte Nüsse
Dressing: Weißer Balsamicodressing | Joghurdressing

Suppe

Rinderbouillon mit Gemüseeinlage oder vegane Kartoffelcremesuppe mit Brezelcroutons

Hauptgänge

Spezzatino di Manzo - italienischer Rindergulasch mit Rotwein, Kräutern und Parmesan
Gegrillte Maispoulardenbrust in einer Parmesan-Velouté
Schweinefiletmedaillons in einer Waldpilzrahmsauce
Liftschänken Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln

Beilagen

Buttergemüse | Apfel-Rotkraut | Rosmarinkartoffeln | Butterspätzle

Dessert

Apfelstrudel | Zitronen-Limettencreme | Crème brûlée

Die Preisangaben erfolgen pro Person in Euro und sind als **Bruttopreis** ausgewiesen. Ab 15 Personen. Preisänderungen vorbehalten.



BUFFETVORSCHLAG

Hochzeit 3 | 89,00

Vorspeisen

Rosa gebratene Roastbeef Röllchen gefüllt mit Sauce Tatars | Lauwarme Hackfleischbällchen in einer pikanten Tomaten-Paprikasalsa | Anti Pasti von Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignon | Gebackener Blumenkohl mit Granatapfelsirup und Tahinisaucen | Blattspinat-Emmentaler Creperoulade mit luftgetrocknetem Schinken | Meeresfrüchtesalat mit Sellerie und Möhre
Dressing: Weißer Balsamicodressing | Joghurdressing

Suppe

Hochzeitsuppe oder Cremesuppe mit Gemüse aus der Saison

Hauptgänge

Duett von Schweinefilet unter der Kräuter & Wallnusskruste auf unserer Liftschänken-Landbier-Sauce
Gegrillte Maispouardenbrust auf fruchtiger Portweinjus
Zander auf der Haut gebraten auf einer Prosecco-Velouté
Frische Ravioli mit Auberginen und Mandeln gefüllt in Nussbutter gebraten, dazu geschwenkter Babymangold

Beilagen

Cremiges Parmesan Polenta | Schwenkkartoffeln | Auberginen-Mozzarella-Lasagne | Grillgemüse | Frische Bandnudeln

Dessert

Mango-Quark-Mousse mit frischer Passionsfrucht | Schokoladenmousse mit Fleur de Sel | Liftschänken Tiramisu mit Landbier-Karamell-Sauce und Frucht im Glas

Die Preisangaben erfolgen pro Person in Euro und sind als **Bruttopreis** ausgewiesen. Ab 15 Personen. Preisänderungen vorbehalten.



BUFFETVORSCHLAG

Veganes Hochzeits-Bufferet | 49,50

Vorspeisen

Brotkorb | Salatbar mit verschiedenem Salaten und Gemüse der Saison | weißer Balsamicodressing und Joghurtdressing | veganer Feta | Sprossen | Baba Ganoush | Kräuterbutter | Gebratener Blumenkohl mit Granatapfelsirup
Dressing: Weißer Balsamicodressing | Joghurtdressing

Hauptgänge

Süßkartoffel aus dem Ofen | Blattspinat | Kräutercreme | Zitonenabrieb | Pinienkerne
Gelbes Curry | Zucchini | Champignons | Zuckerschoten | Möhren
Papas Arrugadas (Runzelkartoffeln) | Mojo Verde
Geschmortes Wurzelgemüse in Liftschänkenbräu | Drillinge | Pastinake | Rote Bete | Möhren | Steckrübe | Kartoffelstampf

Dessert

Veganes Liftschänken-Tiramisu mit Landbier-Karamell-Sauce und Früchten | Obstplatte
Auswahl an veganer Bruch-Schokolade

Die Preisangaben erfolgen pro Person in Euro und sind als **Bruttopreis** ausgewiesen. Ab 15 Personen. Preisänderungen vorbehalten.



BUFFETVORSCHLAG

5 GANG MENÜ HOCHZEIT | 69,00

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig | Wildkräutersalat | Brombeerdressing | Nüsse | warmer Orange

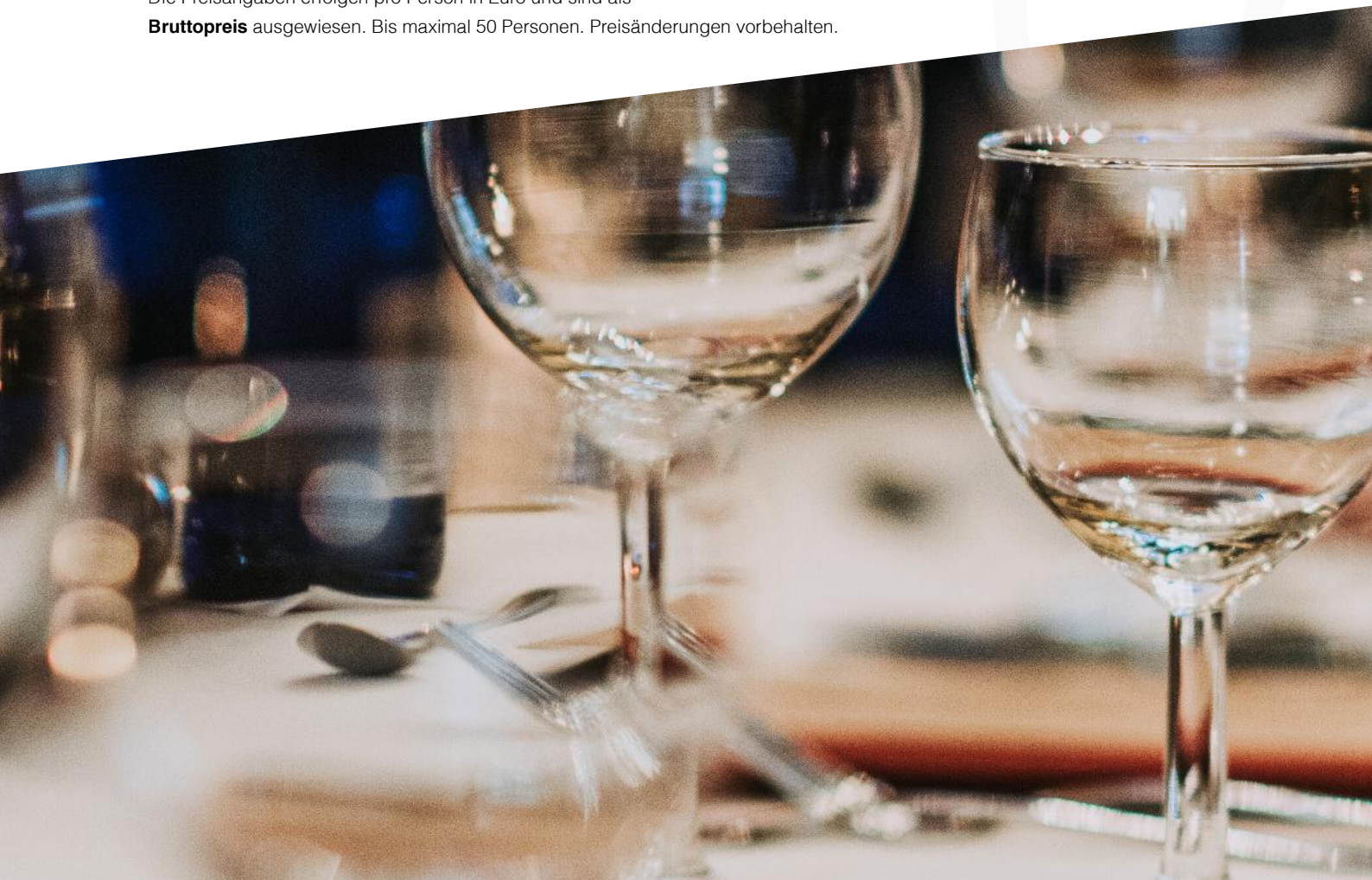
Limetten-Curry-Cocosschaumsüppchen

Gebratenes Zanderfilet | Pastisschaum | Grillgemüse | Süßkartoffelchips

Sous-Vide gegarter Kalbsrücken | Portweinjus | Sommertrüffel | Schalotten | lila Kartoffelpüree
oder Coq au Vin von der Maispoullade | Kräftiger Shirazsud | Perlzwiebeln | Champignons | Möhren | Kartoffelpüree

Liftschänken-Tiramisu mit Landbier-Karamell-Sauce und Frucht im Glas

Die Preisangaben erfolgen pro Person in Euro und sind als **Bruttopreis** ausgewiesen. Bis maximal 50 Personen. Preisänderungen vorbehalten.





BESONDERE ANLÄSSE

BESONDERE ANLÄSSE

Die **Liftschänke Hilchenbach** bietet den passenden Rahmen für all die Momente, die gefeiert werden wollen – ob runder Geburtstag, Jubiläum, Familienfeier oder ein ganz persönlicher Anlass. Inmitten der Natur und mit viel Liebe zum Detail schaffen wir einen Ort, an dem Zusammenkommen, Genießen und Erinnerungen im Mittelpunkt stehen. Von der Auswahl der Speisen und Getränke über die passende Dekoration bis hin zu individuellen Programmpunkten begleiten wir euch bei der Planung und Umsetzung eurer Feier. Mit Erfahrung, Kreativität und einem offenen Ohr für eure Wünsche sorgen wir dafür, dass euer Anlass genau so wird, wie ihr ihn euch vorstellt.

Alle Vorschläge und Arrangements können selbstverständlich flexibel und individuell angepasst werden. Unsere Getränkepauschalen findet ihr übersichtlich in der Kategorie „**Getränke**“ – transparent gestaltet und ideal auf eure Veranstaltung abgestimmt.

Ob festliches Dinner, lockerer Empfang, geselliges Beisammensein oder ausgelassene Feier bis in die Abendstunden: Wir schaffen die passende Atmosphäre, in der ihr euch wohlfühlen und den Moment genießen könnt. **So wird aus eurem Anlass mehr als nur ein Fest – nämlich ein gemeinsames Erlebnis, das lange in bester Erinnerung bleibt.**

“Hüttengaudi” in der Braustube | 42,50

Vorspeisen

Vesperplatte mit Leberkäse | Frikadellen | Zwiebelmett | Käse-Traubenspieße | gebackener Camembert | Krautsalat | Kartoffelsalat | Gurkensalat

Hauptgänge

Krunstenbraten in kräftiger Liftschänken-Dunkelbier-Sauce
Gelackte halbe Hähnchen aus dem Ofen

Beilagen

Sauerkraut | Rahmwirsing | Butterspätzle | Kartoffelgratin

Dessert

Warmer Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln

Die Preisangaben erfolgen pro Person in Euro und sind als **Bruttopreis** ausgewiesen. Ab 15 Personen. Preisänderungen vorbehalten.



GETRÄNKE

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränkepauschale “Liftbräu” | 24,37 / 29,00

Liftbräu Pils, Landbier, Dunkel
Wasser | Apfelsaft und Orangensaft
Coca-Cola | Fanta | Sprite
Kaffee nach dem Essen

Getränkepauschale “Klassik” | 32,77 / 39,00

Sektempfang mit / ohne Orangensaft
Hauswein weiß / rosé / rot
Liftbräu Pils, Landbier, Dunkel
Weizenbier, Starnberger Hell, Krombacher 0,0
Wasser | Apfelsaft und Orangensaft
Coca-Cola | Fanta | Sprite
Kaffee nach dem Essen

Getränkepauschale “Klassik+” | 41,18 / 49,00

Sektempfang mit / ohne Orangensaft
Aperol Spritz, Lillet Wild Berry
Hauswein weiß / rosé / rot
Liftbräu Pils, Landbier, Dunkel
Weizenbier, Starnberger Hell, Krombacher 0,0
Wasser | Apfelsaft und Orangensaft
Coca-Cola | Fanta | Sprite
Kaffee nach dem Essen

Unsere Getränkepauschalen gelten für maximal 6 Stunden und ab 20 Personen.

Die Getränkepauschale lässt sich auf Wunsch für **7,98 / 9,50** pro Person und Stunde erweitern.

Kinder unter 5 Jahren kostenfrei. Kinder von 5-12 Jahren zahlen den halben Preis.

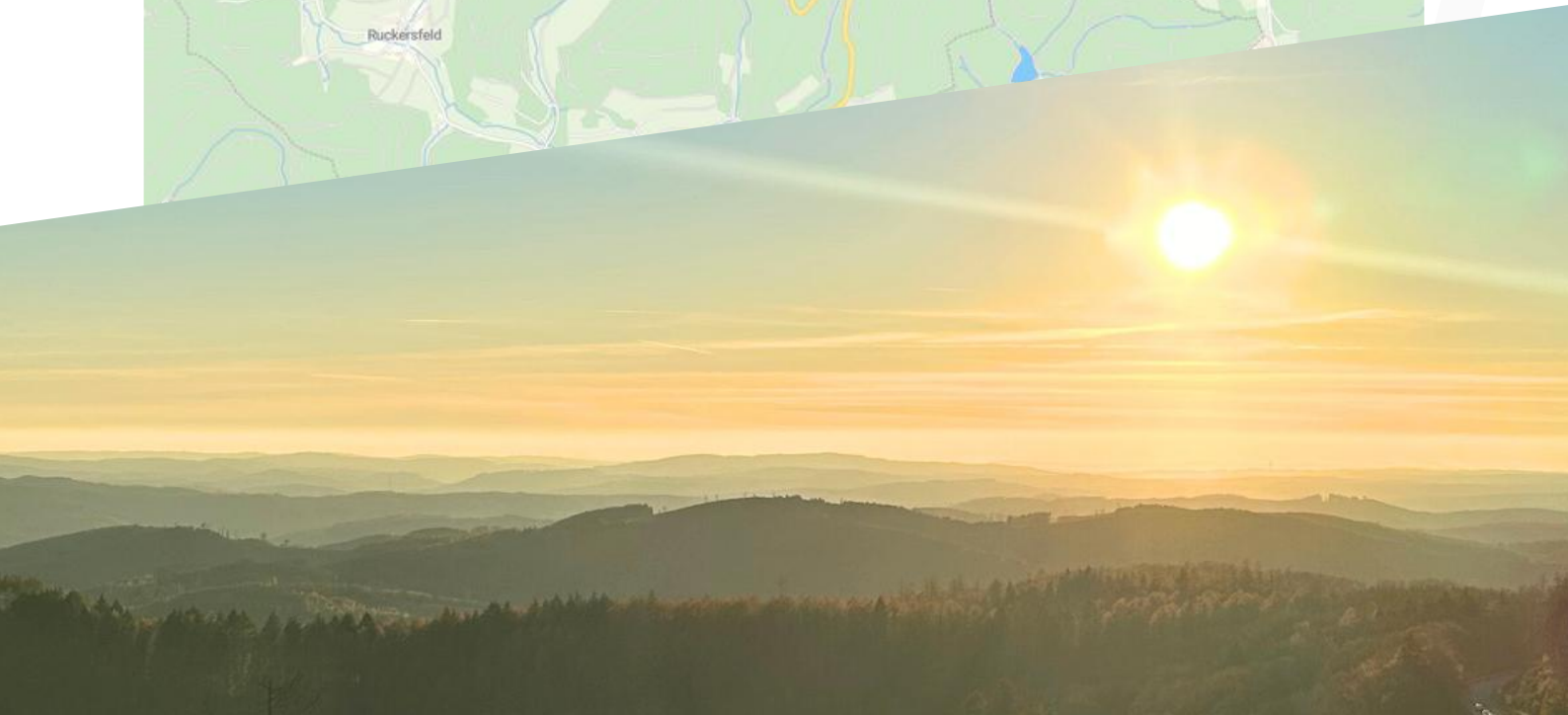
Die Preisangaben erfolgen pro Person in Euro und beinhalten sowohl den **Netto-** als auch den Bruttopreis. Preisänderungen vorbehalten.



ANFAHRT

Hinweis für das Navigationssystem

Bitte gib als Zieladresse **Gillerbergstraße 28, 57271 Hilchenbach** ein.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Allgemein

Preis- und Angebotsänderungen sowie Zwischenverkauf können jederzeit erfolgen.

Bestellung und Anlieferung

Bitte teile uns deine Getränke- und Speisewünsche spätestens 14 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mit. Die finale Teilnehmerzahl benötigen wir bis 5 Werktage vor Beginn, da die Abrechnung auf Basis dieser Angabe erfolgt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die du auf den folgenden Seiten einsehen kannst.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Vertragsgegenstand und Geltungsbereich

1.1 Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen der I&T Service UG (nachfolgend: „Gastgeber“) und dem Gast bzw. Auftraggeber (nachfolgend: „Gast“), soweit dieser für gastronomische Leistungen, Tischreservierungen, Feierlichkeiten, Events oder sonstige Dienstleistungen im Rahmen der Liftschänke Verträge abschließt. Sie gelten für alle Verträge über die Bewirtung, die Anmietung von Räumlichkeiten, Sonderveranstaltungen und sonstige Leistungen des Gastgebers. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Bedingungen des Gastes werden nicht anerkannt, es sei denn, der Gastgeber stimmt ihrer Geltung ausdrücklich schriftlich zu.

1.2 Mit dem Zustandekommen eines Vertrages – beispielsweise durch mündliche oder schriftliche Reservierung, durch Zusendung eines Anmeldeformulars, durch Annahme eines Angebots oder durch Anzahlung – erklärt sich der Gast mit diesen AGB einverstanden. Ergänzende Absprachen und Nebenabreden bedürfen der Schriftform.

2. Leistungsumfang und Vertragspflichten

2.1 Der Gastgeber erbringt die im Vertrag vereinbarten gastronomischen Leistungen (Speisen, Getränke, Snacks, Buffets etc.), die Überlassung von Räumen (Saal, Terrassen, Außenbereiche) sowie sonstige Leistungen (Dekoration, Technik, Personal o.ä.). Der genaue Leistungsumfang ergibt sich aus der Leistungsbeschreibung des Angebots oder aus einer gesondert abgeschlossenen Vereinbarung.

2.2 Der Gastgeber ist berechtigt, bei außergewöhnlichen Ereignissen (z.B. höherer Gewalt wie Unwetter, Sturm, Liftausfall, behördliche Schließungen, Pandemie, Betriebsstörungen, gesundheitliche Gefährdung oder nicht vorhersehbaren technischen Ausfällen) den Vertrag ganz oder teilweise aufzuschieben oder zu ändern. Hierüber wird der Gast so früh wie möglich informiert; bereits erbrachte Leistungen sind zu vergüten. Im Falle der Unmöglichkeit der Vertragserfüllung aus unvorhersehbaren, nicht beeinflussbaren Gründen sind beide Parteien von ihrer Leistungspflicht befreit; bereits empfangene Leistungen werden zurückerstattet bzw. die geleisteten Zahlungen gutgeschrieben.

2.3 Für Personaleinsätze bei Veranstaltungen nach 24:00 Uhr berechnet der Gastgeber 50€/Servicekraft pro Stunde. Diese werden dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

3. Zahlungsbedingungen

3.1 Die vereinbarten Preise für Speisen, Getränke und sonstige Leistungen verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer, soweit nicht ausdrücklich etwas anderes angegeben ist. Für Sonderleistungen, Sondermenüs, Extras (Buffets, Catering außerhalb der regulären Öffnungszeiten, besondere Dekorationen, DJ oder Musiker etc.) gelten gesondert vereinbarte Preise oder Aufschläge.

3.2 Bei Vertragsabschluss ist, soweit nicht anders vereinbart, eine Anzahlung in Höhe von 30 % des Gesamtpreises fällig. Die Anzahlung sichert die verbindliche Reservierung von Platz und Personal zu dem gewünschten Termin. Der Restbetrag ist – wenn nicht anders vertraglich festgelegt – nach Rechnungsstellung zu entrichten. Bei größeren Buchungen oder auf ausdrücklichen Wunsch des Gastgebers kann eine vollständige Vorauszahlung vereinbart werden.

3.3 Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Verzugszinsen (§ 288 BGB) sowie eine angemessene Mahngebühr; weitere Schäden (z.B. Inkasso- und Anwaltskosten) werden dem Gast in Rechnung gestellt.

3.4 Der Gastgeber behält sich vor, zur Absicherung des Vertrags die Bonität des Gastes zu prüfen oder Sicherheiten (z.B. Hinterlegung eines Pfandes, Bürgschaft) zu verlangen.



4. Stornierungsregeln und Strafgebühren für späte Absagen

4.1 Die Anmeldung von Reservierungen und Veranstaltungen beim Gastgeber ist grundsätzlich verbindlich. Eine kostenfreie Stornierung ist nur möglich, wenn sie bis 30 Tage vor der Veranstaltung erfolgt.

4.2 Wird die Reservierung nicht innerhalb der vereinbarten Frist storniert, so entstehen dem Gast folgende Stornogeühren (Strafen):

Ab dem Tag nach dem Stornofristende bis 7 Tage vor dem Termin: 30 % des vereinbarten Gesamtpreises.

Ab 6 bis 2 Tage vor dem Termin: 60 % des Gesamtpreises.

Am Tag vor dem Termin und bei Nichterscheinen („No-Show“): 100 % des vertraglich vereinbarten Preises.

4.3 Die genannten Fristen und Prozentsätze können in Einzelfällen abweichend vereinbart werden (z.B. bei außergewöhnlich aufwendigen Arrangementbuchungen wie Hochzeit, Firmenevent) und werden bei Vertragsabschluss schriftlich festgehalten. Eine Stornierung bedarf der Schriftform (E-Mail, Fax, Brief); das Datum des Zugangs der Erklärung beim Gastgeber ist maßgebend. Der Eingang der Stornierung wird vom Gastgeber unverzüglich schriftlich bestätigt.

4.4 Der Gast kann jederzeit einen Ersatzteilnehmer für seine Buchung benennen; dieser tritt in die Rechte und Pflichten des zuerst angemeldeten Gastes ein und übernimmt damit auch die Verpflichtung zur Zahlung der noch anfallenden Beträge. Bis zum wirksamen Eintritt des Ersatzteilnehmers bleibt der ursprüngliche Gast zur Zahlung verpflichtet.

5. Haftung und Sicherheit

5.1 Der Gastgeber übernimmt keine Haftung für Schäden, Verluste oder Verletzungen an Personen oder Sachen, die dem Gast oder dessen Begleitung im Rahmen des Aufenthalts in der Liftschänke oder auf den zugehörigen Flächen (z.B. Terrasse, Liftanlage, Außenbereich) entstehen, sofern diese nicht auf grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Gastgebers (einschließlich seiner Erfüllungsgehilfen) zurückzuführen sind.

5.2 Insbesondere bei winterlichen, alpinen Gegebenheiten (Gehwege, Bergwanderwege, Liftbetrieb) trägt der Gast die Verantwortung dafür, die Umgebungsbedingungen zu beachten und die dafür gebotene Sorgfalt walten zu lassen. Der Gast ist verpflichtet, sich an die vom Gastgeber bekanntgegebenen Sicherheits- und Hygieneregeln zu halten (z.B. Alkoholausschankgrenzen, Einlasskontrolle, Rauchschutzbestimmungen, Covid- und Hygienevorgaben, Maskenpflicht oder Abstandsregeln, wie sie zum Zeitpunkt der Veranstaltung gelten).

5.3 Der Gast haftet für Beschädigungen, Beschmutzungen oder Zerstörungen an Objekten, Inventar oder sonstigem Eigentum des Gastgebers, die durch ihn selbst, seine Begleitung oder seine geladenen Gäste verursacht werden. Für solche Schäden haftet der Gast auch bei unbeabsichtigter, leicht fahrlässiger Verursachung; der Gast ist deshalb verpflichtet, eine angemessene Haftpflichtversicherung abzuschließen bzw. Vorhandenes mitzuteilen. Der Gast hat Schäden unverzüglich dem Personal zu melden.

5.4 Soweit die Haftung des Gastgebers ausgeschlossen oder beschränkt ist, gilt dies auch zugunsten seiner gesetzlichen Vertreter, Erfüllungsgehilfen, Mitarbeiter (einschließlich Servicekräfte, Köchinnen und Köche, Künstlerinnen und Künstler) sowie sonstigen mit der Abwicklung betrauten Dritten. Die Haftungsbegrenzungen gelten nicht bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit, bei Übernahme einer Garantie für die Beschaffenheit der Leistung und im Falle von Ansprüchen nach dem Produkthaftungsgesetz.

5.5 Ein Mitbringen von Speisen und Getränken, die nicht ausdrücklich im Vertrag vereinbart wurden, ist aus hygienischen und rechtlichen Gründen untersagt; Ausnahmen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Gastgebers. Wertsachen, Geld, Schlüssel und Dokumente verbleiben im Verantwortungsbereich des Gastes und sollten sicher verwahrt werden; der Gastgeber übernimmt keine Haftung für Verlust, Diebstahl oder Schäden daran.



6. Datenschutz

6.1 Der Gastgeber erhebt, verarbeitet und nutzt personenbezogene Daten des Gastes ausschließlich im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) und des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG). Die Daten (Name, Adresse, Telefonnummer, E-Mail, Geburtsdatum, ggf. Firma, ggf. Veranstaltungsteilnehmerliste u.ä.) werden für die Durchführung des Vertrages, die Rechnungsstellung, die Buchhaltung, die Einhaltung behördlicher Vorgaben (z.B. Gästelistenpflicht, Alterskontrolle bei alkoholischen Ausgaben) und zur Erfüllung sonstiger gesetzlicher Pflichten (z.B. Steuerrecht) verwendet. Weitergehende Werbezwecke werden nur mit ausdrücklicher Einwilligung des Gastes verfolgt.

6.2 Die Daten werden nach Beendigung der Geschäftsbeziehung entsprechend den Aufbewahrungsfristen der handels- und steuerrechtlichen Vorschriften gelöscht, sofern keine Erlaubnis zur weiteren Speicherung (z.B. in einer Gästedatenbank für Folgeveranstaltungen, Bonusprogramme, Newsletter o.ä.) erteilt wurde oder gesetzliche Aufbewahrungspflichten (etwa für steuerliche Unterlagen) eine längere Speicherung verlangen.

6.3 Der Gast hat jederzeit ein Recht auf Auskunft über die zu seiner Person gespeicherten Daten, auf deren Berichtigung, Sperrung oder Löschung, soweit dem keine gesetzlichen Aufbewahrungspflichten entgegenstehen. Zur Wahrnehmung dieser Rechte oder bei datenschutzrechtlichen Fragen kann sich der Gast an den Datenschutzbeauftragten des Gastgebers wenden (Kontakt: datenschutz@areto.de). Weitere Informationen zum Umgang mit personenbezogenen Daten entnehmen Sie der gesonderten Datenschutzerklärung des Gastgebers, die auf der Internetseite des Betriebs abrufbar ist.

7. Gerichtsstand und anwendbares Recht

7.1 Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluß des UN-Kaufrechts (CISG). Die Vertragssprache ist Deutsch.

7.2 Erfüllungsort für alle Leistungen aus dem Vertrag ist der Sitz des Gastgebers: Liftschänke, Gillerbergstr. 28 in 57271 Hilchenbach.

7.3 Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus oder im Zusammenhang mit diesem Vertrag ist – soweit der Gast Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist oder keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland hat – der Sitz des Gastgebers; in allen anderen Fällen gelten die gesetzlichen Gerichtsstände. Sofern die gesetzlichen Voraussetzungen bestehen, kann der Gastgeber am allgemeinen Gerichtsstand des Gastes klagen.

Schlussbestimmungen

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Anstelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung gilt eine solche wirksame und durchführbare Regelung als vereinbart, die dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Bestimmung am nächsten kommt. Gleiches gilt für etwaige Lücken in den AGB und im Vertrag.

Hinweis: Die vorstehenden Bedingungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit in jedem Einzelfall; bei speziellen Veranstaltungen (großer Personenkreis, Cabarets, Konzerte, Sportevents oder ähnliche Veranstaltungen) oder besonderen Dienstleistungen kann eine individuell ausgestaltete, auf den Einzelfall hin angepasste Vereinbarung sinnvoll bzw. erforderlich sein.

Stand: 25.02.2026



ROMANTISCHER VALENTINSTAG

Menü | 39,00

Vorspeise

Hausgebeitzte Lachsforelle mit grüner Soße und Wildkräutersalat

Hauptgang

Tranchen vom Kalb auf Avocadorisotto mit Korianderkarotten und Flower Sprouts

Dessert

Mohn-Cheesecake mit Champagner-Himbeerconfit

