

Newsletter 2024/4

Feine Speisen genießen, Seele baumeln lassen,
Übernachten, Frühstücken, Galerie & Events erleben
Ruhe genießen in Murnau im
Galerie & Art-Hotel Am Eichholz



Liebe Freunde, liebe Gäste des Galerie & Art-Hotels,

der Frühling hat so seine Kapriolen, mal Sommer, mal Winter...

Langsam beginnt die Saison und zum Frühlingserwachen senden wir Ihnen wieder einige News zum Verweilen, Feiern und Übernachten bei uns **Am Eichholz**

Verbinden Sie Ihren Aufenthalt mit einem lohnenden Museumsbesuch im Blauen Land. Das Schlossmuseum hat sich im 30. Jahr seines Bestehens nochmals gewandelt. Der Markt Murnau ist immer wieder einen Ausflug wert und die bekannten Wege durchs Moor und um den Staffelsee bieten zu allen Jahreszeiten besondere Naturerlebnisse.

Auch Baden ist wieder angesagt. Jeder See im Umland hat eine andere Wasserqualität. Gerne informieren wir Sie.

Für die gastronomisch schwierigen Tage wie Montag, Dienstag und Mittwoch, an denen viele Restaurants in Murnau geschlossen sind, haben wir eine **kleine Karte** aufgelegt. Dazu schenken wir Bio- Weine aus meeresnahen Gebieten aus, die von Aerosolen vom Meer und vom Land geprägt sind.

Menü-Termine Mai:

Alle Menüs beginnen in der Regel um 18:30Uhr/ Ausnahmen bitte beachten.
Mindestteilnehmerzahl: 6 Personen

**Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung
jeweils am besten
4-5 Tage vor dem gewünschten Termin,
manchmal geht auch „last minute“**

Gina Feder, Alexander Zentgraf und Team



Nehmen Sie Platz

Kleine Karte

Mit Voranmeldung jeweils
am **Montag/ Dienstag** ab 18.00 – 21:00 Uhr
z.B.

Griechischer Salat €14

Diverse Käse €12
Oliven € 4

Gambas al ajillo €10

Schinken/ Speck/ Salami
Oliven € 12
Käse & Schinken/Speck/Salami
Oliven für 2 Personen €24

Weitere Gerichte nach Tagesangebot

01. Mai 2024, 17:00 Uhr

Maitanz im Glashaus

oder

Tischtennis im Atelier

und auch

Offenes Atelier

Inkl. Waldmeisterbowle mit und ohne Alkohol

ab 18:00 Uhr

Buffet

€ 38,00

Zuzüglich Getränke

Sonntag 5. Mai 2024, 18:30 Uhr

Quiche mit Pistazien/Frühlingsalat

*

Milch-Kalb „Blanc de Veau“
Estragon
Fenchel-Gratin
Kartoffel-Petersilien-Püree

*

Orangen-Mandel-Tarte

€ 52

Dienstag 7. Mai 2024

Beluga-Linsen-Suppe asiatisch

*

Osso buco
Bandnudelnest
Cremolata

*

Vanille Parfait
Beeren der Saison

€ 52

<p style="text-align: center;">09. Mai 2024, 18:30 Uhr Christi Himmelfahrt</p> <p>Frühlingsalat/ Quinoa/ Avocado/ Gambas</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Stubenküken Steinpilze Serviettenknödel</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Limetten- Mascarponecreme Blaubeeren Himbeersauce</p> <p style="text-align: center;">€ 52</p>	<p style="text-align: center;">12.Mai 2024, Muttertag 15:00 Uhr</p> <p style="text-align: center;">Hoffentlich im Garten bei Sonnenschein</p> <p style="text-align: center;">Gambas al ajillo</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Jakobsmuscheln Safran-Stangensellerie-Sauce Tagliatelle</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Vanilletöpfchen Beeren der Saison Himbeersauce</p> <p style="text-align: center;">€ 54</p>
<p style="text-align: center;">17. Mai 2024, 18:30 Uhr</p> <p>Rote Beete-Karotten-Salat mit Ziegenkäse</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Gegrillter Oktopus Gemüse</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Creme caramel</p> <p style="text-align: center;">€ 53</p>	<p style="text-align: center;">20. Mai 2024, 18:30 Uhr</p> <p>Fenchelsalat mit Orangen</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Kaninchen mit Backpflaumen-Weinsauce Sellerie-Kartoffelpüree</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Creme Vanille mit Erdbeeren</p> <p style="text-align: center;">€ 54</p>
<p style="text-align: center;">24. Mai 2024, 18:30 Uhr</p> <p>Griechischer Salat</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Rehkeule/Spätzle Preisselbeeren Broccoli</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p style="text-align: center;">Cremecaramel</p> <p style="text-align: center;">€ 54</p>	<p style="text-align: center;">30. Mai 2024 Fronleichnam</p> <p style="text-align: center;">15:00 Uhr</p> <p style="text-align: center;">Wir grillen und chillen Buffet Gute Gespräche</p> <p style="text-align: center;">€ 42,00 Zuzüglich Getränke</p>
<p>Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung Gina Feder, Alexander Zentgraf & Team Am Eichholz Galerie & Art-Hotel Am Eichholz 21,82418 Murnau</p>	<p>Bitte beachten Sie die Vorausschau und den Anmeldeschluss für das Sommerfest Buchen Sie bis zum 23. Mai 2024 T: 08841/5863 ameichholz@t-online.de www.ameichholz.de</p>

Vorschau

Kultur Am Eichholz

Kultur neu definiert – nicht nur Essen!

23. Juni 2024, 17:00 Uhr

Nach der langen Hungerkur in musikalischer Hinsicht, ist bei uns die Lust auf ein sommerliches Fest mit Musik wieder aufgeflammt.

Gartenfest zur Begrüßung des Sommers

_mit

Daniel Sorour www.danielsorour.de

„THE JAZZ CELLO - THE BAROQUE CELLO“

Eintritt: Konzert, Buffet und Getränke € 85,00

17:00 Uhr Getränke und kleine Handbissen

18:00 – 19:30 Uhr Konzert

19:30 – 20:30 Uhr Buffet



Anmeldeschluss
23. Mai 2024

THE JAZZ CELLO - THE BAROQUE CELLO
Daniel Sorour versteht es, das Violoncello auf so unterschiedliche Weise zu spielen, dass es wie aus verschiedenen Epochen zu uns klingt. Jazz- und Popstücke für Solocello arrangiert, Improvisationen und Eigenkompositionen stellt er Stücken aus dem Barock und aus der Klassik gegenüber. Johann Sebastian Bachs Suiten für Violoncello solo sind wunderschöne und beliebte Stücke - diese kannte der französische Cellist Jean-Louis Duport nicht. Der Zeitgenosse und Weggefährte Beethovens schrieb selbst 21 Etüden für Violoncello solo, die an Schönheit und Komplexität schwer zu überbieten sind. Sie werden daher so gut wie nie auf die Bühne gebracht. Sorour setzte sich zum Ziel, diese ins Standardrepertoire zu bringen. Daniel Sorours eigener Kompositionsstil ist im Minimal und in der Filmmusik angesiedelt. Die Filme "Ziemlich beste Freunde" und "Die wunderbare Welt der Amélie" inspirierten ihn zu seinen Melodien und Klangflächen. Er lässt sich auf Schlichtheit und das pure Klang Bad ein, so dass er genauso wie das Publikum hypnotisiert abtaucht und in weite Räume einsinkt. Diese drei Elemente aus Pop, Klassik und Eigenkomposition machen den Reiz der Solokonzerte von Daniel Sorour aus.