



HOTEL  
RANDSBERGERHOF

★★★★

# Spisekarte

Sommer 2017





## Die Geschichte des Randsbergerhofes

### Der Namensursprung

Das alte Schloß Altrandsberg, an der Bahnlinie Cham – Straubing gelegen, war schon im 12. Jahrhundert der Stammsitz des Adelsgeschlechtes der „Randsberger“. Sie waren Ministerialien der mächtigen Grafen von Bogen. Ein Zweig dieses angesehenen und sehr reichen Geschlechtes saß auf der Burg Neurandsberg, die in der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts von Friedrich dem Ramsperger erbaut und 1633 von den Schweden zerstört wurde. In der Stadt Cham hatten die Randsberger an der nördlichen Stadtmauer ein eigenes, sehr großes Gebäude, den „Randsberger Hof“, der schon im 13. Jahrhundert Erwähnung findet. Dieser diente den Herren von Randsberg nicht nur als Absteige, sondern auch als Wintersitz bzw. Winterquartier. Glanzvolle Feste, zu denen stets die Adeligen des Chamer Umlandes geladen waren, wurden in diesen gewölbten Räumen im Stile jener fernen Zeiten gefeiert. Das waren diese Herren auch den hohen, ehrenvollen Ämtern schuldig, die sie in der Stadt inne hatten. Es waren nämlich, um hier nur Beispiele zu nennen, ein Hilprant von Ramsperg anno 1334, Richter des Amtes Cham und von 1428 bis 1431 ein Friedrich der Ramsperger als Pfleger des Amtes Cham eingesetzt.

### Der Randsberger Hof sollte Jesuitenkloster werden

In den Wirren des Dreißigjährigen Krieges sollte der Randsberger Hof Jesuitenkloster werden. Und das kam so: Als im Verlaufe dieses unheilvollen Krieges Maximilian von Bayern am 25. September 1621 die Stadt Cham eroberte, erschienen nach kurzer Zeit 2 Jesuiten-Patres, die auf Grund kurfürstlichen Befehles die Wiederbekehrung der Chamer Bevölkerung zum katholischen Glauben durchzuführen hatten. In München war man an höchster Stelle nämlich der Meinung, dass nur die Jesuiten allein geeignet seien, die Bekehrung der Bevölkerung im Sinne des Landherren durchzuführen. Um diesen Plan wirkungsvoll in die Tat umzusetzen, sollte den Jesuiten in Cham eine dauernde Bleibe geschaffen und eine Niederlassung gegründet werden. Zu diesem Zwecke wurde der Randsberger Hof zu einem Jesuitenkollegium einige Jahre später angekauft. Diesen Plan durchkreuzte jedoch der damalige Erzdekan Dr. Johann Wolfgang Huber, der sich scheinbar mit den Jesuitenpatres nicht recht befreunden konnte und vor allem mit deren strengen Maßnahmen nicht einverstanden war. Mit Unterstützung durch Bischof Albertus von Regensburg brachte es der Erzdekan schließlich nach langem hin und her fertig, dass statt der Jesuiten eine Franziskaner-Niederlassung in Cham gegründet wurde, dies um so mehr, als die Stadt den Franziskanern unentgeltlich ein ausreichend großes Grundstück vor dem Sandtor zur Einrichtung eines Klosters zur Verfügung stellte. Die Jesuiten Patres wurden daher wieder abberufen und der Kauf des Randsberger Hofes, der ohne Zweifel etwas voreilig geschah, wieder rückgängig gemacht. Es war dies im Jahre 1630 und die Randsberger waren mit dieser Regelung einverstanden.

### Vom Gasthaus zum „Grünen Kranz“ zum Hotel Randsberger Hof

Die urkundlichen Nachweise über dieses Besitztum werden in der Folgezeit immer seltener. In einer alten Häuserbeschreibung wird dann der Randsberger Hof – im Sandtorviertel an der Stadtmauer gelegen – als Gasthaus zum „Grünen Kranz“ bezeichnet. Es wird angenommen, dass sich der Besitzwechsel durch freien Kauf im ausgehenden 17. Jahrhundert vollzogen hatte. Von den wiederholten, schicksalhaften Stadtbränden blieb auch der Randsberger Hof nicht verschont. Im Jahre 1589 legte ein großes Schadenfeuer das Sand- und Burgtorviertel in Schutt und Asche. 110 Häuser, 40 Ställe und viele Stallungen wurden damals ein Raub der Flammen bzw. sehr schwer in Mitleidenschaft gezogen. Nachdem die entsetzlichen Leiden des Dreißigjährigen Krieges vorüber waren, erfolgte am 30. Oktober des Jahres 1657 wieder eine vollständige Einäscherung der Stadt. In einer Scheune des Spitals brach in den Mittagsstunden ein Feuer aus, das sich mit solcher Schnelligkeit verbreitete, dass an ein Löschen nicht mehr zu denken war. Die Stadt war binnen einer Stunde ein einziger Feuerherd und war, wie der Chronist wörtlich berichtete: „erbärmlich und elendiglich zugrunde gerichtet worden, dadurch die ganze Burgerschaft, denen neben ihren Häusern auch anderes ihr gehebte meiste Vermögen in den Feuersflammen geblieben, zu großer Verarmung gekommen ist.“ Auch die Gebäulichkeiten des Randsberger Hofes wurden durch diese Feuerbrünste sehr schwer in Mitleidenschaft gezogen.

## Der Randsbergerhof heute

Im Jahre 1907 erwarb die Familie Wittmann das Gelände des Randsberger Hofes.

In verhältnismäßig kurzer Zeit wurde aus dem Randsberger Hof ein modern und familiär geführter Hotelbetrieb. Neben einer ausgezeichneten Küche bieten wir auch Gästezimmer mit viel Komfort. Für Seminare, Konferenzen, Tagungen und Busreisegesellschaften von kleinsten Gruppen bis hin zu 200 Teilnehmern, für Familienfeiern und Firmenfeste bietet unser Hotel einen großzügigen und repräsentativen Rahmen. Ob Urlaubs- oder Tagungsgast, hier finden Sie ein vielseitiges und individuelles Angebot an Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

<b>Hotel</b>	Unser Hotel verfügt über 170 Betten, alle Zimmer mit Bad/WC oder Du/WC, Direktwahltelefon, Sat-TV, Lift, Tiefgarage
<b>Restaurant</b>	„Randsberger Ritter“ mit Sommerterrasse, Randsberger Stuben, historisches, rustikales Speiserestaurant mit 200 Plätzen
<b>Tagungsräume</b>	4 Tagungsräume mit variablen Trennwänden, für 10 bis 300 Personen
<b>Hoteleinrichtungen</b>	1600 m <sup>2</sup> großer Wellnessbereich mit Sauna-Atrium, Hallenbad und Skypool mit Dachterrasse, 4 vollautomatische Kegelbahnen, Fitnessraum, Kino-Center mit 9 Theatern

*Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt!*



HOTEL  
RANDSBERGERHOF

★★★★



## Vorspeisen

- Carpaccio vom Oberpfälzer Weiderind  
mit gehobeltem Parmesan und mariniertem Rucola ..... 8,50 €
- Duett vom geräucherten Forellenfilet und Graved Lachs  
mit Apfelmeeerrettichsahne und marktfrische Blattsalate ..... 8,50 €
- Bunte Blattsalate mit geräucherter Entenbrust  
dazu Erdbeerspalten und Pinienkerne ..... 7,50 €



## Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ..... 4,50 €
- Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl,  
Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln ..... 4,50 €
- Würzige Spinatcremesuppe mit Bioziegenkäse ..... 4,50 €



## Vegan

Gebratene Pfifferlinge mit Lauchzwiebelgemüse  
dazu geräucherter Tofu und mariniertes Rucola ..... 13,50 €

Vegan Burger mit mariniertem Rucola  
(mit Tofu-Kräuterplanzerl, veganer Burgersauce,  
Tomaten, Gurkenscheiben und knackigem Salat) ..... 10,50 €

## Pfifferlingskarte

Gebratene Pfifferlinge mit geröstetem Speck  
dazu Oberpfälzer Lachsschinken und marktfrische Blattsalate ..... 8,50 €

Pfifferlingcremesuppe mit kleinem Speckknödel ..... 4,50 €

Frische Pfifferlinge mit Kräuterrührei  
dazu Bratkartoffeln und marktfrische Blattsalate ..... 13,50 €

Frische Pfifferlinge in Kräutersahne  
mit Serviettenknödel und marktfrische Blattsalate ..... 14,50 €

Gegrillte Medaillons vom Jungschweinefilet  
mit frischen Pfifferlingen in Kräutersahne dazu feine Butternudeln ..... 17,50 €

Gegrillte Rehnüsschen mit frischen Pfifferlingen  
in Kräutersahne dazu hausgemachte Fingernudeln ..... 18,50 €

Gegrilltes Rinderfiletsteak mit frischen Pfifferlingen  
in Kräutersahne dazu gratinierte Rahmkartoffeln ..... 27,50 €

## *Fisch*

- Gegrilltes Lachsforellenfilet**  
auf Rahmkohlrabigemüse und Kräuterkartoffeln ..... 16,50 €
- In Trüffelbutter geschwenkte Bandnudeln**  
mit Scampi und gehobeltem Parmesan ..... 17,50 €
- Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet**  
auf gerösteten Speck-Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln ..... 17,50 €



## *Fleisch*

- Randsbergerhof Ritterspieß** mit verschiedenen Filetsorten  
und Räucherspeck dazu Butterbohnen und Bratkartoffeln ..... 17,50 €
- Medaillons vom Jungschweinefilet** in Gartenkräuterkruste  
mit marktfrischem Gemüse und hausgemachten Fingernudeln ..... 15,50 €
- Gebratene Kalbsleberscheibe** mit Apfelspalten und Röstzwiebeln  
dazu Bratkartoffeln und marktfrische Blattsalate ..... 14,50 €
- Gebratene Medaillons vom Rehrücken** mit Feigensenfsauce  
dazu marktfrisches Gemüse und hausgemachte Fingernudeln ..... 18,50 €
- In Butter gebackenes Wiener Schnitzel** mit Preiselbeeren  
dazu Bratkartoffeln und marktfrische Blattsalate ..... 16,50 €
- Rostbraten vom Oberpfalzrind** mit Röstzwiebeln  
dazu Bratkartoffeln und marktfrische Blattsalate ..... 16,50 €



## Salate

### Salat Caprese

Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella  
dazu Pestovinaigrette und ofenfrisches Baguette ..... 8,50 €

### Randsbergerhof Fitness-Salat

Thunfisch, bunte Paprikastreifen, Gemüsemais, rote Zwiebelringe,  
bunte Blattsalate und ofenfrisches Baguette ..... 8,50 €

### Marktfrische Blattsalate mit Melonencarpaccio dazu

Balsamicodressing und Knoblauchbaguette mit  
– gebratenen Putenbruststreifen ..... 11,50 €  
– gegrillten Riesengarnelen ..... 15,50 €  
– gegrilltem Rindersteak ..... 15,50 €

## Steaks

### Gegrilltes Schweinerückensteak ca. 180g

mit Kräuterbutter und verschiedenen Grillsaucen  
dazu Pommes frites und bunte Blattsalate ..... 13,50 €

### Gegrilltes Rib-Eye-Steak ca. 250g

mit Kräuterbutter und verschiedenen Grillsaucen  
dazu gewürzte Kartoffelspalten und bunte Blattsalate ..... 18,50 €

### Gegrilltes Rumpsteak ca. 200g

mit Kräuterbutter und verschiedenen Grillsaucen  
dazu Bratkartoffeln und bunte Blattsalate ..... 18,50 €

### Gegrilltes Filetsteak ca. 200g

mit Artischocken-Bohngemüse und gratinierten Rahmkartoffeln ..... 26,50 €

## *Bayerische Schmankerl*

Würzige Gulaschsuppe mit Bauernbrot .....	3,50 €
<b>Geröstetes Bauernbrot</b> mit Tomatenkompott dazu Scheiben vom schwarzgeräucherten Bauernspeck, Spiegelei und bunte Blattsalate .....	7,50 €
<b>Gebackenes Schweineschnitzel Wiener Art</b> mit Pommes frites .....	9,50 €
<b>Gebackenes Cordon bleu</b> vom Jungschwein mit Pommes frites .....	10,50 €
<b>Tatar vom Oberpfalzrind</b> fein garniert mit Bauernbrot und Butter .....	11,50 €
<b>Obazda</b> mit roten Zwiebelringen dazu Bauernbrot .....	6,50 €
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Bauernbrot und Butter .....	6,50 €
<b>Oberpfälzer Brotzeiteller</b> mit Wurst-, Käse- und Schinkenspezialitäten dazu Essiggemüse, Bauernbrot und Butter .....	8,50 €
<b>Nürnberger Rostbratwürstel</b> mit Pfefferkraut und Bratkartoffeln .....	7,50 €

### **Lieber Gast!**

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.





## Dessert

Geeister Vanilleschmarrn mit marinierten Erdbeeren und gerösteten Mandeln .....	6,50 €
Gefüllter Palatschinken mit marinierten Erdbeeren dazu Waldmeistereis und Schokoladensauce .....	6,50 €
Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanillerahmeis und Vanillesahne .....	5,50 €
Französische Käseauswahl mit Feigensenf dazu Baguette und Butter .....	10,50 €
Eiskaffee .....	3,90 €
Eisschokolade .....	3,90 €



## Heiße Getränke

Tasse Kaffee Creme	2,00 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,00 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Espresso	1,90 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiatto	2,50 €
Milchkaffee	2,50 €
Heiße Schokolade	2,50 €
Großes Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,50 €
Großes Glas Tee mit Rum (4 cl)	4,80 €



HOTEL  
RANDSBERGERHOF  
★★★★

## *Aperitif*

Glas Prosecco	0,1 l	3,00 €
Kir Royal	0,1 l	3,60 €
Peach Royal	0,1 l	3,60 €
Prosecco Aperol	0,2 l	5,20 €
Hugo	0,2 l	5,20 €
Lillet Berry	0,2 l	5,20 €
Sherry medium	5 cl	3,50 €
Sherry dry	5 cl	3,50 €
Martini bianco	5 cl	3,50 €
Martini rosso	5 cl	3,50 €

## *Alkoholfreie Getränke*

Afri Cola, Bluna Zitrone, Bluna Orange, Bluna Mix, Tafelwasser	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,20 €
König-Otto Feng shui oder still	0,25 l	2,40 €
Flasche König-Otto	0,7 l	4,50 €
Flasche San Pellegrino	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	4,50 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Traubensaft, Johannisbeersaft, Kirschsft	0,2 l	2,40 €
Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,20 €
Saftschorle (Traube, Johannisbeere, Kirsche)	0,4 l	3,20 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	2,40 €



## *Biere*

Tucher Urbräu vom Fass	0,25 l	2,30 €	0,5 l	3,00 €
Radler	0,25 l	2,30 €	0,5 l	3,00 €
Tucher Alkoholfreies Bier			0,5 l	3,20 €
Tucher Pilsner vom Fass	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,10 €
Tucher Hefeweizen vom Fass	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,20 €
Tucher Weizen - Dunkel, Alkoholfrei oder Leicht			0,5 l	3,20 €
Russenweizen, Colaweizen			0,5 l	3,20 €
Tucher Export Dunkel	0,25 l	2,30 €	0,5 l	3,20 €
Tucher Bajuvator Dunkel			0,5 l	3,20 €

## *Digestif*

<b>Liköre</b>			2 cl	2,40 €
Baileys, Kirschlikör, Grand Marnier, Cointreau, Amaretto				
<b>Kräuter</b>			2 cl	2,40 €
Underberg, Jägermeister, Fernet Branca, Ramazzotti, Sechssämer, Blutwurz				
<b>Spirituosen</b>			2 cl	2,40 €
Obstler, Williamsbirne, Zwetschgenwasser, Kirschwasser, Himbeergeist, Bärwurz, Korn, Malteser, Asbach				
<b>Brandy</b>			2 cl	2,80 €
Calvados fine, Grappa				
<b>Whisky</b>			4 cl	4,50 €
Johnnie Walker, Jim Beam, Jack Daniels				
<b>Cognac</b>			2 cl	3,80 €
Remy Martin, Hennessy				

## *Edelbrände und Edelliköre*

Gerne können wir Ihnen eine Auswahl an Edelbränden – Edellikören von unserer heimischen Brennerei anbieten – fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir beraten Sie gerne.

## Offene Weine

### Weißweine à 0,2 l

- |  |        |
|--|--------|
| 2015 <b>Gewürztraminer</b> , lieblich<br>blumig, würzig, Aprikosengeschmack<br>Weingut P.J. Valckenberg, PFALZ                                       | 5,00 € |
| 2015 <b>Rivaner</b> , halbtrocken<br>schönes Cassisaroma<br>Weingut Bernd Hermes, MOSEL  | 5,20 € |
| 2015 <b>Gutsriesling</b> , trocken<br>fruchtig, vollmundig<br>Weingut Bernd Hermes, MOSEL  | 5,20 € |
| 2016 <b>Silvaner Gössenheim</b> , trocken<br>blumig, feine Säure<br>Weingut Höfling, FRANKEN   | 6,20 € |
| 2016 <b>Weißburgunder vom Quarzit</b> , trocken<br>feine Birne- und Ananasaromatik<br>Weingut Pflüger, PFALZ   | 6,20 € |
| 2016 <b>Grüner Veltliner</b> , trocken<br>lebhaft Säure, spritzig, feines Bukett<br>Winzer Krems, NIEDERÖSTERREICH                                   | 5,20 € |
| 2016 <b>Pinot Grigio delle Venezie</b> , trocken<br>feingliedrig, zarte Säure, fruchtig frisches Bukett<br>Weingut Cantina Claudia Augusta, VENETIEN | 5,00 € |
| 2016 <b>Chardonnay delle Venezie</b> , trocken<br>fruchtig, elegant und aromatisch<br>Weingut Cantina Claudia Augusta, VENETIEN                      | 5,20 € |

### Roséweine à 0,2 l

- |   |        |
|---|--------|
| 2016 <b>Spätburgunder Qualitätswein</b> , halbtrocken<br>Erdbeer-Himbeeraromen<br>Weingut P.J. Valckenberg, RHEINHESSEN | 5,20 € |
|---|--------|



## Rotweine à 0,2 l

2015 <b>Dornfelder</b> , lieblich	5,00 €
liebliche Frucht, intensiv, Kirschgeschmack Qualitätswein Weingut P.J. Valckenberg, RHEINHESSEN	
2014 <b>Dornfelder</b> , trocken	5,00 €
Schwarze Kirschen, Brombeeren Qualitätswein Weingut P.J. Valckenberg, PFALZ	
2015 <b>Portugieser</b> , halbtrocken	5,00 €
dezente Beerenfrucht, süße Kirsche Qualitätswein Weingut P.J. Valckenberg, PFALZ	
2015 <b>Blauer Zweigelt</b> , trocken	5,20 €
fruchtig, Geschmack von Johannisbeere und Brombeere Qualitätswein Winzer Krems, NIEDERÖSTERREICH	
2015 <b>Merlot delle Venetie I.G.T.</b> , trocken	5,20 €
zarte Frucht, Beerenfrucht Weingut Cantina Claudia Augusta, ITALIEN	
2014 <b>Serpaiolo Rosso Maremma I.G.T.</b>	6,80 €
50% Merlo, 30% Cabernet, 20% Sauvignon, Sagiovese trocken Reife Früchte, Johannisbeeren, Pflaumen Toscana, Italien Weingut Serpaia	
2015 <b>Tempranillo, La Mancha D.O.</b> , trocken	5,20 €
Kirsche, Beerenfrucht, würzig Weingut Emilio Valdon, SPANIEN	





## Flaschenweine

### Weißweine à 0,75 l

2015 Croix d'Or Sauvignon Blanc, trocken frisch, fruchtig, elegant Château Fabie, FRANKREICH	21,00 €
2016 Weißburgunder vom Quarzit, trocken feines Birnen- und Ananasaroma Weingut Pflüger, PFALZ	21,00 €
2014 Kröver Letterlay, trocken Riesling, Spätlese Weingut Bernd Hermes, MOSEL	26,00 €
2015 Roter Veltliner „Wiener Symphoniker“, trocken Stachelbeere, gelbes Steinobst, gehaltvoll Weingut Setzer, WEINVIERTEL ÖSTERREICH	28,00 €
2015 Lugana „San Martino“ D.O.C., trocken Zitrus, Apfel, feinfruchtig Weingut Tommasi, VENETIEN	28,00 €
2015 Johannesberg Riesling, feinherb feinfruchtig, zarte Säure Weingut Wegeler, RHEINGAU	28,00 €

### Roséweine à 0,75 l

2016 Chiaretto Bardolino D.O.C., trocken Erdbeeren, Frühlingsduft Weingut Franco Piona, VENETIEN	21,00 €
--	---------



### Rotweine à 0,75 l

2014 Spätburgunder Qualitätswein, trocken feinfruchtig, charaktervoll Weingut Stern, PFALZ	24,00 €
2015 Domina Gössenheim, trocken dunkle Beeren, Kirscharoma Weingut Höfling, FRANKEN	26,00 €
2015 Blauer Zweigelt, trocken fruchtig, Geschmack von Johannisbeere und Brombeere Weingut Setzer, WEINVIERTEL ÖSTERREICH	28,00 €
2014 Chianti Classico Bibbiano D.O.C.G., trocken fruchtbetont, ausdrucksstark Weingut Marrocchesi Marzi, TOSKANA	28,00 €
2011 Barolo Cerviano Merli D.O.C.G., trocken fruchtige Noten und Nuancen von Vanille, Kakao und Gewürzen Weingut Virna, PIEMONTE	57,00 €
2012 Côtes-du-Rhône Rouge A.O.C., trocken Cuvée Syrah, Grenache und Mourvèdere Weingut Guigal, RHÔNE	32,00 €
2012 Beau Valet A.O.C., trocken Castillon Côtes de Bordeaux Weingut Moneix, BORDEAUX	28,00 €





## *Cocktails*

<b>Mai Tai</b>	6,80 €
Rum, Orangenlikör, Limettensaft, Ananassaft, Mandelsirup	
<b>Sex on the Beach</b>	6,80 €
Wodka, Peachtree, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft	
<b>Long Island Ice Tea</b>	6,80 €
Tequila, brauner Rum, Wodka, Gin, Cointreau, Zitronensaft, Orangensaft, Cola	
<b>Tequila Sunrise</b>	5,80 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine	



## *Alkoholfreie Cocktails*

<b>Coconut Kiss</b>	5,20 €
Orangensaft, Kokoscreme, Sahne	
<b>Sportsman</b>	5,20 €
Grapefruitsaft, Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Erdbeersirup	
<b>Apple Cooler</b>	5,20 €
Zitronensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Grenadine	





## *Longdrinks*

Wodka	4 cl	4,20 €
Gin	4 cl	4,20 €
Campari	4 cl	4,20 €
Bacardi	4 cl	4,20 €
wahlweise mit Tonic Water, Bitter Lemon, Soda, Orangensaft oder Cola		



## *Sekt und Champagner*

Hausmarke Piccolo	0,2 l	4,50 €
Sekt Hausmarke	0,75 l	18,00 €
Motivo Rosé extra dry	0,75 l	32,00 €
Cuvée "This" extra dry	0,75 l	28,00 €
Valckenberg Cool-Secco Rose	0,75 l	22,00 €
Moët Chandon Champagner Dry imperial	0,75 l	68,00 €
Champagner Duval - Leroy Brut Appellation Contrôlée	0,75 l	78,00 €



## *Feste feiern*

**Unser Haus empfiehlt sich auch für Feiern jeglicher Art.**

Feiern Sie mit uns das besondere Fest.

Wir bieten unsere Räume für Kommunion, Firmung, Hochzeiten, Geburtstage, Betriebsfeiern oder sonstige Feierlichkeiten an.

Unser Küchenchef und unsere Restaurantleitung mit Ihrem Team beraten Sie gerne hinsichtlich den Menüs, Dekoration und Räumlichkeiten.



## *Tagen*

Sie schätzen eine professionelle Planung, Organisation und reibungslose Durchführung Ihrer Tagung und Veranstaltung?

Dann ist unser Tagungshotel Randsbergerhof mit mehreren Gruppenräumen für bis zu 200 Personen genau die richtige Adresse.

**Fordern Sie unseren Tagungsprospekt an oder lassen Sie sich Ihr individuelles Tagungspaket von uns erstellen.**



## *Kinocenter*

Kinobesuche für die ganze Familie im hauseigenen Kinocenter mit 9 Sälen.



## *4 Kegelbahnen*



## Tages-Wellness

*Lassen Sie den Alltag für einen Tag  
oder nur ein paar Stunden hinter sich!*

Zu allen Day-Spa-Paketen halten wir für Sie einen flauschigen Leihbademantel und ein Saunatuch bereit.

*Inklusive Nutzung des 1.600 m<sup>2</sup> großen  
Bade- & Saunabereiches, Hallenbad &  
Sky-Pool mit Dachterrasse*

### Relax and Dine

€ 60,-

Relaxen Sie im Sauna-Atrium, Hallenbad und Sky-Pool hoch über den Dächern von Cham... inkl. einer Aroma-Rückenmassage (25 Min.) und einem 4-Gang-Schlemmermenü bei Kerzenschein.

### Auszeit vom Alltag

€ 64,-

Sie beginnen den Aufenthalt mit einer Rückenmassage (25 Min.) und einem Entspannungsbad in der Soft-Pack-Schwebeliege (30 Min.). Nach einem Nachmittagssnack genießen Sie unsere verschiedenen Saunen, Dampfbäder und Erlebnisduschen. Bei Tee und Gebäck entspannen Sie in unseren Ruheräumen auf Wellnessliegen oder im Wasserbett.

**Gerne können Sie sich aus unserem Angebot auch Ihr gewünschtes Wohlfühlprogramm zusammenstellen. Unser Team an der Rezeption nimmt gerne Ihre Reservierung entgegen und berät Sie.**



HOTEL  
RANDSBERGERHOF



HOTEL RANDSBERGERHOF e.K.

Familie Wittmann

Randsbergerhofstr. 15-19

93413 Cham / Bayerischer Wald

Tel. +49 (0) 9971 / 85770 · Fax +49 (0) 9971 / 20299

info@randsbergerhof.de · www.randsbergerhof.de