

# Feiern im

# Vogelsang

LANDGASTHOF

## Inhaltsverzeichnis

Menüvorschläge  
Buffetvorschläge  
All inklusiv Angebote  
Kaffee und Kuchen/Kaltes Buffet  
Allgemeine Information/Räumlichkeiten  
Getränkepreise  
Hochzeitsjubilare  
Übernachtungen  
Unternehmensphilosophie  
Geschäftsbedingungen

Landgasthof Vogelsang OHG  
Bahnhofstraße. 24  
86706 Weichering  
Tel. 08454 / 9 12 60  
Fax. 08454 / 81 71  
[www.landgasthof-vogelsang.de](http://www.landgasthof-vogelsang.de)  
[info@Landgasthof-Vogelsang.de](mailto:info@Landgasthof-Vogelsang.de)

Preise gültig bis 31.12.2020

# Menüvorschläge

## ♥ Vorspeisen

Blattsalate in Haus-Dressing mit gebratenen Pilzen,  
Croutons- und Speckwürfel 6,50 €

Reiberdatschi mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Blattsalate 7,90 €

Gemischter Vorspeisenteller: Melone mit luftgetrocknetem  
Edelschweinschinken, Pflaumen im Speckmantel,  
Bayrische Frühlingrolle und Blattsalate mit Haus-Dressing, 10,50 €

### Vorspeisenbuffet:

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen, geräucherte Entenbrust,  
Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten, Bayrische Frühlingsrollen,  
Hackfleischbällchen mit scharfer Sauce, Kräuter-Schafskäseroulade,  
Gemüse in Balsamico, Tomate-Mozzarella,  
und verschiedene Salate ( ab 30 Personen) pro Person 15,00 €

*zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen unser hausgemachtes Kartoffelbrot*

## ♥ Suppen

Festtagssuppe mit Leberspätzle, Grieß- und Bratnockerl 4,80 €

Kraftbrühe wahlweise mit Bratstrudel, Leberknödel oder Pfannkuchenstreifen 4,80 €

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (Saison) 4,80 €

Karotten-Orangencremesuppe mit Selleriestroh 4,80 €

Süßkartoffelcremesuppe mit Kokosschaum 4,80 €

## ♥ Nachspeisen

Dessertbuffet mit heißen & kalten Überraschungen ( ab 20 Personen) 8,50 €

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleschaum und Waldbeereneis 6,50 €

Dessert-Trio mit verschiedenen Dessertcremes nach Saison in Gläsern 6,00 €

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 4,80 €

1 Kugel Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 3,90 €

Pfirsich-Maracujaragout mit Vanilleeis und Himbeersoße 3,50 €

# Menüvorschläge für Tellerservice

Bitte nur 3 Gerichte auswählen

## ♥ Hauptgerichte

Gemischter Braten, Schwein und Ochs, 1 kleinen Kloß, Spätzle und Salatteller	12,50 €
Quinoabratlinge (vegan, Gluten- und Lactose frei) auf Pfannengemüse, Johannisbeer-Apfelchutney und Salatteller	11,90 €
Putenmedaillons mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Rahmsoße und Rösti, dazu Salatteller	13,50 €
Ochsenbraten aus eigener Aufzucht in Burgundersoße Spätzle, dazu Salatteller oder Blaukraut	14,90 €
Kalbsbraten und Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung, Rahmsoße, glaciertes Karotten-Broccoligemüse, Kartoffelgratin, Salatteller	14,80 €
Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, Spätzle, glaciertes Karotten- und Broccoligemüse, dazu einen Salatteller	14,80 €
Entenbrust in Orangensoße, Kartoffelklöße, Salatteller oder Blaukraut	14,80 €
Lachs- und Zanderfilet auf Bandnudeln mit Zitronen-Dillsoße und Salatteller	15,50 €
Hirschbraten in Wachholderrahmsoße mit gebratenen Pilzen, Serviettenknödel, Salatteller	15,50 €
Trio vom Schweinefilet: Filet mit Spinat-Semmelfüllung, Filet mit Preiselbeeren überbacken und Filet mit Schinken und Käse gefüllt, Rahmsoße, glaciertes Karotten und Broccoligemüse, Kartoffelgratin, dazu einen Salatteller	15,50 €

Statt Salatteller bieten wir ein Salatbuffet zum Aufpreis von 1,50 € p. Person.

**Mindestumsatz im Hochzeitsstadl 1500,00 €**

## Menüvorschläge für Plattenservice

Gemischter Braten vom Schwein und Ochs in Bratensoße,  
dazu Klöße und Spätzle, Salat oder Gemüseplatte 12,50 €

Putenmedaillons mit Tomaten und Mozzarella überbacken,  
Panierte Schweineschnitzel, Bratensoße, Champignonrahmsoße,  
Kroketten und Spätzle, Salat oder Gemüseplatte 13,80 €

Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung und Rahmsoße,  
Entenbrust mit Orangensoße, dazu Klöße und Spätzle,  
Salat oder Gemüseplatte 14,80 €

Schweinefilet, paniert, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu  
Kalbsbraten mit Rahmsoße, Kartoffel-Bergkäseballchen und Spätzle,  
Salat oder Gemüseplatte 14,80 €

Schweinefilet mit Champignonrahmsoße,  
Hirschbraten in Wildsoße, dazu Serviettenknödel und Spätzle,  
Salat oder Gemüseplatte 15,50 €

Grillplatte mit Schweine-, Puten- und Ochsensteaks;  
Grillwürstl, Kräuterbutter, Grillsoße, Pfeffersoße,  
Pommes und Kartoffelgratin, Salat oder Gemüseplatte 16,50 €

Statt Salatteller, bieten wir ein Salatbuffet zum Aufpreise von 1,50 €

Gemüseplatte extra	p. Pers.	1,00 €
Apfel-Blaukraut extra	p. Pers.	1,00 €
Beilage extra	p. Pers.	1,00 €
Kartoffelvariation	p. Pers.	2,00 €

**Bitte geben Sie uns 6 Tage vor der Veranstaltung schriftlich per E-Mail  
die genaue Personenzahl an.  
Diese Personenzahl wird berechnet.**

## ♥ **Mediterranes-Buffer** ab 30 Personen ( ohne Getränke)

### **Vorspeisen**

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen;  
Minizwiebeln eingelegt in Balsamico, marinierte Artischocken,  
Gemüse in Balsamico, Melone mit Schinken, Tomate Mozzarella  
Auberginen mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken,  
Ziegenkäse im Paprikamantel, gebackene Zucchini, toskanischer Brotsalat,  
Rucola und Radicchio in Aceto Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Parmesan,

### **Hauptgang**

Lachsfilet mit Zitronensoße, Hackfleischlasagne  
Schweinefilet mit getrockneten Tomaten gefüllt, dazu Basilikumsoße  
Garnelen in Knoblauchöl und frischen Kräutern

### **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln, Steinpilz Risotto, mediterranes Grillgemüse

### **Dessert**

Panna Cotta, Creme Karamell, Tiramisu, verschiedene Eissorten

Preis pro Person 35,50 € (kein All In Paket)

## ♥ **Grillfest in unserem Biergarten oder Stadl**

-All Inklusive mit Sektempfang, Wein, Bier, alkoholfreie Getränke und Kaffee  
von 18.00 bis 24.00 Uhr (außer Schnaps und Cocktails)- ab 30 Personen

### **Auf dem Grill liegt auf:**

Verschiedene Fleischsorten: Pute-, Schweine- und Ochsensteaks, Sparerrips,  
Brisket (Brust) vom Ochsen aus dem Smoker, Bratwürste vom Edelschwein, Lachsfilet

### **Beilagen**

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse,  
gefüllte Riesenchampignons

### **Soßen**

Kräuterbutter, Chilisoße, BBQ-Soße und Kräuter-Sauerrahm-Dip

### **Salatbuffet**

Kartoffel- Gurken-, Kraut-, Karotten- und Blattsalate, Gemüse in Balsamico  
Tomate-Mozzarella, Kohlrabi-oder Rote Beete Carpaccio (Saison), Nudelsalat  
Brotauswahl, Knoblauchbaguette

### **Dessert**

hausgemachten Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesoße  
Obstsalat, Bayrisch Krem und verschiedene Eissorten

Preis pro Person 45,00 €

## ALL INKLUSIV-ANGEBOTE

### ♥ Familie all inklusiv

Hochzeitssuppe mit Leberspätzle, Brat-und Grießnockerl

\*\*\*

Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Speckwürfel und Croutons  
an Hausdressing mit selbstgemachtem Kartoffelbrot

\*\*\*

Kalbsbraten und Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung  
an Rahmsoße, dazu Gemüse und Kartoffelgratin

Preis pro Person 41,50 €

inkl. Alkoholfreies, Bier, Wein, Kaffee und mitgebrachte Kuchen  
(ohne Schnaps)

- Der Preis gilt für einen Aufenthalt von 6 Stunden -

### ♥ Geburtstag all inklusive

ab 30 Personen

#### Vorspeisenbuffet

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen,  
Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten, geräucherte Entenbrust,  
Blattsalate in Balsamico und Olivenöl, Bayrische Knusperröllchen, Tomate-Mozzarella  
Spinatroulade mit Paprikafrischkäse, Hackfleischbällchen mit scharfer Soße, Gemüse in  
Balsamico, Rohkostsalate, überbackenes Brot und verschiedene Brotsorten

#### Hauptgang auf Teller oder als Buffet serviert

Ochsenbraten vom hofeigenen Weiderind mit Burgundersoße, Spätzle und Gemüse  
Schweinefilet, paniert, mit Schinken und Käse gefüllt, Kartoffelgratin, Broccoli und Karotten  
Zander- und Lachsfilet auf Bandnudeln mit Zitronen-Dillsoße

**Dessert-Trio:** Sie können 3 verschiedene Gläser auswählen

Himbeer Panna Cotta, Variation vom Tiramisu (Apfel, Pfirsich, Zwetschge)

Creme Brûlée, verschiedene Kugeln Eis, kleinen Eiskaffee mit Sahne,

Butterkekscreme mit Pfirsich, Schokopudding, Obstsalat

Inkl. Sektempfang, Wein, Bier, alkoholfreie Getränke, Kaffee  
(ohne Schnaps und Cocktails)

Preis pro Person 49,50 €

(Salatbuffet statt Vorspeise 44,50 €)

- Der Preis gilt für einen Aufenthalt von 6 Stunden –

## KAFFEE UND KUCHENAUSWAHL

- Grundpreis für Kaffeegedeck bei mitgebrachten Torten/Kuchen 5,80 € pro Person  
Im Grundpreis enthalten: Kaffee in Kannen/Tee/Kakao, Papierservietten und entsprechende Arbeitsleistung (z. B. Kuchen schneiden, Geschirr waschen)
- Achten Sie darauf, dass keine mitgebrachten Torten/Kuchen rohe Eier enthalten (Salmonellengefahr)
- Bei mitgebrachten Torten/Kuchen entnehmen wir lt. Lebensmittelverordnung eine Rückstellprobe
- Tortenplatten und Hauben bitte ausreichend beschriften und am selben Abend wieder mitnehmen
- Wir übernehmen keine Haftung für Torten/Kuchen sowie Platten inkl. Hauben
- Werden die restlichen Kuchen nicht abgeholt, entsorgen wir diese gegen ein Entgelt in Höhe von 10,- pro Torte/Kuchen
- **Bei Kaffeetrinken im Garten berechnen wir zusätzlich 3,- pro Person zu o. g. Preise**

### Wir backen für Sie:

Torten 14 Stücke 35,-€	Torten 16 Stücke 40,-€	Blechkuchen 18 Stücke 40,-€
Himmelstorte	Schwarzwälder	Lambadaschnitte
Apfel-Weintorte	Windbeutelorte	Rhabarberkuchen (Saison)
Mikadotorte	Käsesahne	Zwetschgendatschi (Saison)
Schneewittchenkuchen	Moccacreme	
Himbeertorte marmoriert	Tiramisutorte	Erdbeerkuchen rund (Saison) 30,-€
Beerenkuchen	Pfirsich Melba	Obstkuchen rund 30,-€
Goldtröpfchen	Nussahne	
Charlotte Royal	Cappuccinotorte	
Joghurttorte	Ananassahnetorte	
Rumbombe	Pfirsichsahnetorte	

### KALTES BUFFET

Fischplatte, Roastbeef mit Sauce Remoulade, Schinken- und Käseauswahl, Bayerische Brotzeitplatte mit Radi, kaltem Braten und Ochsenalami, Nudelsalat, Schweizer Wurstsalat, Tomate-Mozzarella, mariniertes Gemüse, toskanischen Brotsalat, Rote Beete- oder Kohlrabicarpaccio (Saison )  
Blattsalate mit Balsamico, Olivenöl und gehobelten Parmesan  
überbackenes Brot, Partysemmeln und Butter

Ab 50 Personen

16,50 pro Person

Ab 30 Personen eine Auswahl von Gerichten und Partysemmeln

### Zur späten Stunde

Käseplatte mit Weintrauben und verschiedenen Brotsorten  
(für ca. 50 Personen)                      120,--€

## **Fühlen Sie sich wohl bei uns und genießen Sie Ihren ganz persönlichen Festtag!**

Wir bitten Sie um eine Terminvereinbarung zur Menübesprechung  
Frau Christine und Herr Florian Hammer stehen Ihnen für Wünsche und Fragen jederzeit zur  
Verfügung. Tel. 08454/9126-0 oder Mail [info@landgasthof-vogelsang.de](mailto:info@landgasthof-vogelsang.de)

### **Unsere Räumlichkeiten und Raummieten**

Nebenzimmer	bis 16 Personen
Tagungsraum	bis 60 Personen
Kleiner Saal	bis 30 Personen
Rosensaal	bis 140 Personen
kl. Saal u. Rosensaal	bis 200 Personen
Hochzeitsstadl	bis 80 Personen

### **Allgemeine Information:**

- Für die Tischdekoration mit Tischdecken, Tischbänder, Papierservietten, Kerzen und Blumen berechnen wir 1,50 € pro Person  
Menükarten 2,00 € pro Stück  
Stoffservietten Aufpreis von 1,50 € pro Stück  
Gefächerte, zweifarbige Servietten 1,50 € pro Stück  
Gerne können Sie Ihre Tischdekoration selbst gestalten  
Tischgröße 1,65m x 0,75m
- Fragen Sie nach dem geeigneten Zeitpunkt falls Sie selbst dekorieren möchten.  
Ist der von Ihnen reservierte Raum am Vortag anderweitig belegt, können Sie nach  
Absprache am Tag Ihrer Feier ab 7:30 Uhr dekorieren.
- Für Auftritte oder Vorführungen stellen wir Ihnen Beamer & Leinwand gegen eine  
Leihgebühr in Höhe von 30,-€ zur Verfügung.
- Geben Sie uns bitte 6 Tage vor der Veranstaltung schriftlich per E-Mail die genaue  
Personenzahl an. Diese Personenzahl wird dann berechnet
- Unsere Kinderregelung bei Feierlichkeiten  
*(bei Buffets, All Inklusiv und Hauptgang; nicht bei Tellerservice):*
  - Kinder bis 6 Jahren sind kostenfrei
  - 7 bis 12 Jahren halber Preis
- Ab 1.00 Uhr berechnen wir 150,00 € Nachtzuschlag pro Stunde
- Wegen arbeitszeitrechtlichen Gründen können Sie bei uns nur bis **max. 2.00 Uhr** feiern,  
d.h. der Raum muss um 200 Uhr geräumt sein.
- TIPP: Besprechen Sie mit Ihrer Band, dass der Aufbau der Musikanlage vor Beginn Ihrer  
Feier abgeschlossen ist. Sie vermeiden Lärm und Hektik.
- Für Rollstuhlfahrer und gehbehinderte Gäste befindet sich am Rosensaaleingang  
eine Rampe.
- Ein behindertengerechtes WC befindet sich im Erdgeschoss gegenüber der Theke in der  
Wirtsstube.
- Feuerwerk sowie Himmelslaternen sind verboten.
- **BITTE BEACHTEN SIE UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN AUF DER LETZTEN SEITE**



## GETRÄNKEPREISE UNTER VORBEHALT

### ALKOHOLFREIES

Cola-Mix	0,3l	2,50	0,50l	3,50
Coca-Cola	0,3l	2,50	0,50l	3,50
Sinalco	0,3l	2,50	0,50l	3,50
Fruchtsäfte pur	0,3l	2,20	0,50l	3,60
Saftschorlen	0,3l	2,20	0,50l	3,30
Teinacher Mineralwasser			0,70l	3,90
Tafelwasser			0,50l	2,60
Karaffe Tafelwasser			1,00l	4,00

### Biere

Kühbacher Helles			0,50l	3,20
Kühbacher Radler			0,50l	3,20
Kühbacher Hochzeitsbier-naturtrüb			0,50l	3,20
Herrn Bräu Weizen			0,50l	3,20
Herrn Bräu Leichtes Weizen 3,2 %			0,50l	3,20
Herrn Bräu Dunkles Weizen			0,50l	3,20
Herrn Bräu alkoholfreies Helles			0,50l	3,20
Herrn Bräu Pils vom Fass			0,30l	3,20

### Für den kleinen Durst

Herrn Bräu kleines Weizen			0,30l	2,20
Kühbacher kleines Radler			0,25l	2,20
Kühbacher kleines Bier			0,25l	2,20
Kühbacher kleines Hochzeitsbier			0,30l	2,20

### Zum Empfang

Rieslingsekt			0,75l	15,50
Weincocktail				
mit schwarzer Johannisbeere und Wildkirsche			0,75l	15,50
Alkoholfreier Prissecco			0,75l	15,50
Prosecco Frizzante aus Venetien			0,75l	19,50
Apfel-Sherry aus Hessen			5 cl	4,50

### ♥ Kombinieren Sie Ihren Sektempfang mit:

Erdbeerlimes	0,5l	15,--
Holunderblütensirup	0,2l	6,50

Ramazotti, Jägermeister, Williams, Asbach	je 1l Flasche	50,--
	je 0,75 l Flasche	35,--

## Feiern Sie Ihr Hochzeitsjubiläum bei uns

Wir dekorieren Ihren Tisch Ihrem Jubiläum entsprechend:

1	Jahr	Baumwollene Hochzeit
5	Jahre	Hölzerne Hochzeit
6 ½	Jahre	Zinnerne Hochzeit
7	Jahre	Kupferne Hochzeit
8	Jahre	Blecherne Hochzeit
10	Jahre	Rosenhochzeit
12 ½	Jahre	Petersilienhochzeit
15	Jahre	Gläserne bzw. kristallene Hochzeit
20	Jahre	Porzellanhochzeit
25	Jahre	Silberne Hochzeit
30	Jahre	Perlenhochzeit
35	Jahre	Leinwandhochzeit
37 ½	Jahre	Aluminiumhochzeit
40	Jahre	Rubinhochzeit
50	Jahre	Goldene Hochzeit
60	Jahre	Diamantene Hochzeit
65	Jahre	Eiserne Hochzeit
70	Jahre	Gnadenhochzeit
75	Jahre	Kronjuwelen Hochzeit

### Checkliste für Ihre Veranstaltung

- Terminreservierung bei uns
- Einladungen drucken lassen
- Gästeliste fertigstellen
- Musiker verpflichten
- Fotograf verpflichten
- Programm aufstellen

### Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über:

- Anzahl der Gäste
- Blumenschmuck
- Menükarten
- Stehempfang
- Menüauswahl
- Tisch für Geschenke
- Evtl. Übernachtungen  
(Anzahl der Gäste)
- Tischform
- Weinservice

## **Übernachten im Landgasthof Vogelsang**

Unsere Gästezimmer sind gemütlich mit Dusche/WC, Fön, Telefon, W-LAN und Fernseher eingerichtet.

### **Übernachtungspreise pro Nacht mit Frühstücksbuffet**

Einzelzimmer	61,--€
Doppelzimmer	89,--€
3-Bett-Zimmer	111,--€
4-Bett-Zimmer	128,--€

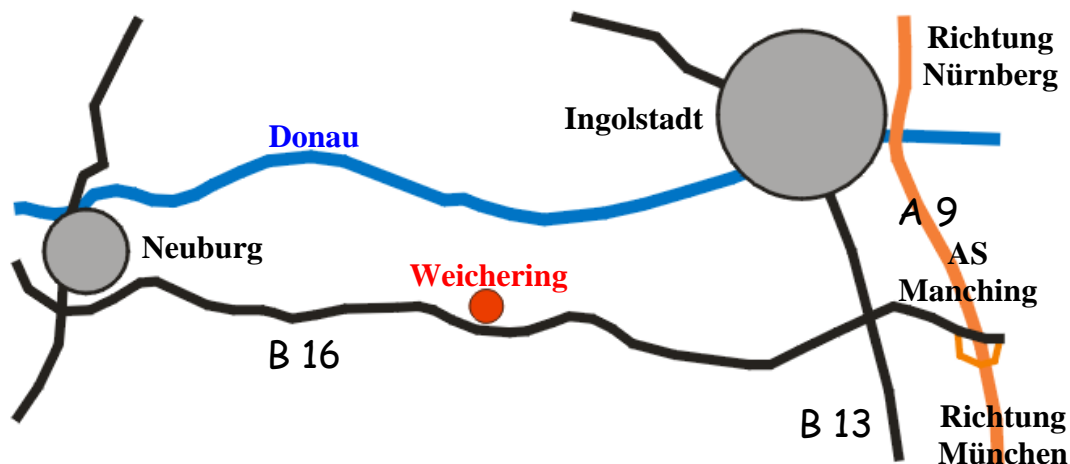
Die Preise gelten nur, wenn die Zimmer über uns gebucht werden, nicht über Booking.com

Bitte teilen Sie die konkreten Übernachtungen 6 Monate vor Ihrer Veranstaltung mit.

### **So erreichen Sie uns:**

Weichering liegt direkt an der B16, zwischen Ingolstadt und Neuburg.

Folgen Sie ab der B16 den Hinweisschildern zu uns.



**Anreise per Bahn möglich!**  
**Bahnhof ist direkt gegenüber.**  
**Stündliche Fahrzeiten Richtung Ingolstadt und Neuburg/Donau.**

## **UNSERE UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE**

### **Das ist unser Leben:**

**L**ebenswert für Familie und Team

**E**rfolgreich Gäste begeistern

**B**odenständig und Traditionell

**E**inzigartig und Kreativ

**N**atur und Wurzeln erhalten

## **Unsere Unternehmensphilosophie**

### **Vogelsang-Gezwitscher**

Wir sind Handwerker des Kochens.

Gastgeber zum Wohlfühlen.

Für Sie wird jedes Fest zur Hoch-Zeit,  
jede Aus-Zeit zum nachhaltigen Erlebnis.

Nur das Beste der Region ist uns gut genug.

Wir lieben unsere eigene Landwirtschaft.

Sie genießen daraus unser Ochsenfleisch.

In einer „Hammer“ - Qualität!"

Wir ehren die Scholle und  
den Boden, der Ihnen Genuss verschafft  
und uns ernährt.

Die Wertschätzung miteinander erzeugt  
Lebensgefühl, Freude und Begeisterung.

***Ihre Gast-Wirte Christine und Florian Hammer  
und Landwirt Egon Hammer***

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

1. Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald der Veranstaltungsraum bestellt und zugesagt worden ist.
2. Reservierte Räume stehen dem Veranstalter zu der vereinbarten Zeit zur Verfügung. Inanspruchnahme der Räume über den vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der Absprache mit dem Landgasthof.
3. Um bei Ihrer Feierlichkeit einen geordneten Ablauf zu gewährleisten, bitten wir Sie 14 Tage vor dem Termin das gewünschte Menü mitzuteilen. Ferner muss 6 Tage vorher schriftlich per E-Mail die genaue Personenzahl bekannt gegeben werden. Diese Personenzahl wird berechnet.
4. Die Zimmerstornierung muss schriftlich erfolgen!  
Zimmerstornierungen sind bis 48 Stunden vor Ankunft möglich. Bei späterem Storno muss die Nacht bezahlt werden. Bei mehreren Übernachtungen wird die erste Nacht in Rechnung gestellt.
5. Übersandte Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug zahlbar.
6. In unserem Haus ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt. Ausnahmen erfolgen in Absprache mit der Geschäftsleitung.
7. Die Benutzung der Parkplätze erfolgt auf eigene Gefahr. Die Landgasthof Vogelsang OHG haftet nur für Schäden, die nachweislich vom Personal grob fahrlässig oder vorsätzlich verschuldet wurden. Ansprüche aus solchen Schäden müssen vor dem Verlassen des Parkplatzes geltend gemacht werden.
8. Der Gast haftet für alle Schäden, die von ihm in unserem Haus verursacht worden sind.
9. Feuerwerk und Himmelslaternen sind nicht gestattet.
10. Die Preise in den Informationsmappen verlieren ihre Gültigkeit mit den aktuellen Preisen.
11. Wir akzeptieren keine Kreditkarte. Bezahlung kann in bar, per EC-Karte oder mit Überweisung erfolgen.