

# Betreiberprofil / Dossier

## Constance & Herbert Russer – Pachtgesuch ab Herbst 2026 (Bayern)

Stand: Februar 2026

### 1. Kurzprofil

Wir sind Constance und Herbert Russer und führen aktuell den Gasthof Maria Kirchentäl (Restaurant & Hotel) in St. Martin bei Lofer (AT). Seit 1994 sind wir in Gastronomie und Hotellerie aktiv – mit Schwerpunkt Catering- und Eventgastronomie sowie dem Betrieb von Restaurants, Biergärten und (phasenweise) Hotelbetrieben.

### 2. Aktueller Betrieb

#### Gasthof Maria Kirchentäl (Sankt Martin bei Lofer, AT)

- Berggasthof/Wallfahrts- und Ausflugsziel mit Restaurant, Terrasse/Biergarten und Hotelbetrieb
- Gästemix: Pilger, Wanderer, Ausflugs Gäste, Reisegruppen, Ruhesuchende
- Bewirtung mit weiterentwickeltem Servicekonzept (hybrides Self-Service-Modell bei gleichbleibend frischer Küche)
- Optionen für Events, Feiern und Gruppenangebote

### 3. Kompetenzprofil

#### Operatives Management

- Restaurant- und Biergartenbetrieb (Abläufe, Qualität, Service, Peak-Handling)
- Gruppen- und Veranstaltungsmanagement (Buffets, Menüs, Abläufe, Timing)
- Hotelmanagement (Front-/Backoffice nach Objektumfang)

#### Catering & Eventgastronomie

- Fullservice-Catering für Firmen- und Privatveranstaltungen (Bankett, Outdoor, Buffet, BBQ)
- Eigene Produktion/Feinkost- und Beverage-Kompetenz (je nach Veranstaltung/Setting)
- Themen- und Mottoveranstaltungen, individuelle Offerten

#### Consulting, Struktur & Wirtschaftlichkeit

- Food & Beverage: Konzepte, Philosophie, Schulungen
- Sales & Marketing: Marketingplan, Online-Lösungen, B2B, Inhousemarketing

- Hospitality: Qualitätscheck, Zukunftsplanung, Packages, Personal & Coaching
- Costs & Finance: Controlling, Buchhaltung/Monitoring, Gewinnoptimierung, ERP-/Systemlösungen

### Digitale Stärke & Marketing

- Digitale Gästereise: Online-Kommunikation, Reservierung und moderne Prozesslösungen
- Marketing-Know-how (online/print/inhouse) und unternehmerische Erfahrung in Medien/Kommunikation
- E-Commerce/Shop-Erfahrung (u.a. Foodline und Online-Vertrieb)

## 4. Kulinarische Ausrichtung

Unsere Küche ist alpenländisch–mediterran: bodenständig und traditionell – zugleich offen für zeitgemäße Interpretationen. Qualität, gute Grundprodukte, Saisonalität und praxistaugliche Abläufe (auch bei hoher Frequenz) stehen im Fokus.

### Beispielhafte Foodline

- Handgemachte Pestos (verschiedene Sorten) und Feinkost-orientierte Produktwelt
- Fokus auf hochwertige Zutaten, kontrollierten Anbau und (laut Herstellerangaben) BIO-Öle

## 5. Ausgewählte Stationen / Projekte (Auszug)

Auswahl bisheriger Betriebe/Projekte (chronologisch rückwärts, Auszug):

- Seit Sept. 2024: Gasthof Maria Kirchental, Sankt Martin bei Lofer (AT)
- 2023–2024: Wirtshaus im Brandstatthof (Restaurant, Hotel, Ausflugslokal)
- 2020: Zum Klos in Farchant (Restaurant/Bar/Café)
- 2018–2019: Riedhof in Egling (Restaurant/Catering im Golfclub)
- 2015–2018: Thanner Einkehr (Biergarten/Restaurant)
- 2011–2015: Alte Post zu Pähl (Restaurant, Catering, Biergarten, Festsaal)
- 2006–2008: Hotel Schmied von Kochel (Hotel, Restaurant, Events)
- 2001–2002: Hotel am Serrahner See (Golfhotel/Restaurant)

## 6. Mehrwert für Verpächter & Brauerei

- Professionelle Betriebsführung mit Fokus auf Qualität, Wirtschaftlichkeit und Prozesssicherheit
- Starkes Gruppen- und Eventgeschäft als zusätzlicher Umsatztreiber (Biergarten/Saal/Eventflächen)
- Marketing- und Vertriebskompetenz zur regionalen Sichtbarkeit (inkl. digitaler Kanäle)
- Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Lieferpartnern / Brauerei (Markenführung, Events, Aktivierungen)

- Praxis- und umsetzungsorientierte Konzepte – von traditionell bis modern, je nach Standort und Zielgruppe

## 7. Suchprofil (Objekt & Rahmenbedingungen)

### Region

- Bayerisches Oberland / Nähe A95 (Starnberg – Garmisch-Partenkirchen) bzw. Werdenfels
- Alternativ: Achse München – Salzburg / Alpenrand

### Objekt

- Wirtshaus/Gaststätte/Restaurant mit Biergarten
- Innen 40–100 Plätze; Biergarten 50–200 Plätze
- Optional: Saal/Nebenzimmer
- Optional: Betreiberwohnung/Personalzimmer
- Alternativ: Gasthof mit Hotel (ca. 15–20 Zimmer)

### Technik & Betrieb

- Internet: DSL  $\geq 100$  Mbit/s oder 5G
- HACCP-konforme Küche/Theke
- Idealerweise ebenerdige Logistik
- Konzession/Betriebsrahmen soll eine stimmige Weiterentwicklung ermöglichen

### Pacht & Timing

- Langfristig: 5 Jahre + Option 5 Jahre
- Start/Übernahme: Herbst 2026 (nach Objekt auch flexibel)

## 8. Kontakt

E-Mail: [info@russer-gastro.de](mailto:info@russer-gastro.de)

Telefon/WhatsApp: +49 151 212 49 813 (Herbert F. Russer)

Telefon: +49 151 40 161 560 (Constance Russer)

Web: [www.kirchentalwirt.com](http://www.kirchentalwirt.com) | [www.russer-gastro.de](http://www.russer-gastro.de)

Hinweis: Weitere Unterlagen (z.B. Referenzen, Fotos, Speisekarten, Konzepte, Bonitäts-/Finanzierungsnachweise) stellen wir gerne vertraulich nach Erstkontakt zur Verfügung.