



PROGRAMMVORSCHAU

DEZEMBER-FEBRUAR

DEZEMBER

- **Traditionelle Heiligabend Party**
von 10:00 bis 16:00 Uhr, Snack Buffet
- **1. Weihnachtstag: Weihnachtsbuffet**
11.30-14.30 Uhr
- **2. Weihnachtstag: Weihnachtsbrunch**
10:30-14:00 Uhr
- **Silvesterbuffet** mit Tanzmusik,
ab 19:00 Uhr bis open End, mit Sektempfang

Neu ab Dezember
Th. König
Kellerbier
vom Fass

— UNSER —

Zwickl

NATURBELASSENES
KELLERBIER

— UNSER —

Zwickl

NATURBELASSENES
KELLERBIER

JANUAR

Mo-Do Happy Hour von 16:00 – 18:00 Uhr:

Alle Biersorten 10 % Rabatt Deftige Suppe 2,00 €
 Alle Longdrinks 3,00 € Winzerglühwein 3,00 €

FEBRUAR

- **Weiberdonnerstag:** ab 17:00 Party mit Tanzmusik
- **Fastnacht-Sonntag,** nach dem Irscher Umzug
Party mit Tanzmusik,

An allen Karnevalstagen erhält jede Gruppe
 ab 6 Damen 1 Flasche Sekt des Hauses Gratis
 Alle Longdrinks 3,00 €, Alle Cocktails 5,00 €



- **Aschermittwoch: Traditionelles Heringessen**
eingelegte Heringe mit Speckkartoffeln, 8,90 €



1. WEIHNACHTSTAG

Kalt & Warmes Buffet

Inkl.
Sektempfang

Suppen

Hühnersuppe, Kürbiscremesuppe

Vorspeise

Salatbar, Schinkenröllchen mit Spargel,
Antipasti, Mozzarella Tomate, Parma Melone,
Hackbällchen, Tajine Auflauf, Räucherfisch Variation

Hauptgang

Hühnerbrustfilet in Champignon-Rahmsauce
Hühnerbrustfilet in Curry Sauce
Schweine Medaillons in Morchel-Rahmsauce
Gefüllter Schweinebraten in Bratenjus
Pangasiusfilet in Limetten-Riesling-Sauce

Beilagen

Gemüse der Saison, Reis an Butter, Butter Spätzle, Penne
al' Arrabbiata, Rosmarin Kartoffeln

Dessert:

Obstsalat in Maraschino
Mousse Variation

Preis pro Person
24,50 €
rechtzeitig reservieren!



2. WEIHNACHTSTAG

Brunch-Buffet 10:30-14:00 Uhr

Frühstück und kalt-warmes Buffet mit Dessert

Erwachsene: 24,50 € p.P.

Kinder bis 12 Jahren: 9,50 € p.P.

Kinder bis 4 Jahren: 0,00 €



SILVESTER

Kalt & Warmes Buffet

Suppen

Fischcremesuppe
Minestrone mit Hähnchen Einlage

Vorspeisen

Salatbar
Hummerpastete, Krabbencocktail, Vitello Tonnato
Antipasti, Mozzarella Tomate, Italienische Edelplatte
Räucherfisch Variation

Hauptgang

Edelhirsch-Ragout in Burgundersauce
Zanderfilet in Limetten-Grauburgundersauce
Ofen-Hähnchenschenkel auf Ratatouille
Hähnchenbrustfilet in Currysauce
Hähnchenbrustfilet in Champignon-Rahmsauce
Penne mit Scampi, Krabben und Lachs in Hummersauce

Beilagen

Gemüse der Saison, Reis an Butter
Spätzle an Butter
Pommes Gratin, Rosmarin Kartoffeln

Dessert

Obstsalat in Maraschino, Mousse au Chocolat,
Mousse Apricot, Tiramisu

Mitternachtssuppe

Preis pro Person
39,50 €
rechtzeitig reservieren!

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT WÄHREND DER FEIERTAGE



24.12.2017 von 10.00 bis 16.00 Uhr
(Küche geschlossen)

25.12.2017: 10:00 bis 23:00 Uhr
(11:30 bis 14:30 kalt warmes Buffet, 17:00 bis 23:00 a la Carte)

26.12.2017: 10:00 bis 23:00 Uhr
(11:00 bis 14:30 Weihnachtsbrunch, 17:00 bis 23:00 a la Carte)

31.12.2017: 10:00 bis Ende
(ab 19:00 Uhr kalt warmes Buffet)
mit Tanzmusik

01.01.2018: 11:30 bis 23:00 (11:30 bis 23:00 Uhr Küche)

LIEFERZEITEN HEIMSERVICE WÄHREND DER FEIERTAGE



24.12.2017: geschlossen

25.12.2017: 17:00 bis 23:00 Uhr

26.12.2017: 11:00 bis 14:00 und 17:00 bis 23:00

31.12.2017: 14:00 – 21:00 Uhr

01.01.2018: 11:30 bis 23:00