

LANDGASTHOF
Deutsche Küche

— SEIT 1899 —

Aktuelles

Unsere Blitzgerichte
vom 10. Dezember bis 15. Dezember



Montag: Cevapcici mit Ajvar, blauen Zwiebeln
und Kartoffelstäbchen

Dienstag: Krautschupfnudeln
mit Speck und Röstzwiebeln

Mittwoch: Jägerlinsen
mit Würstl und Salzkartoffeln

Donnerstag: Putenmedaillons mit Schwammerlsauce
und Reis

Freitag: Seelachsfilet mit Senfsauce
Gemüsestreifen und Salzkartoffeln

Samstag: Tiroler Gröstl
mit Bratenfleisch, Majoran, Kartoffeln und Spiegelei

immer mittags bis 'aus is' p.P. € 7,50

Auf Wunsch: Kleine Kartoffelsuppe oder kleinem Salat für € 1,50

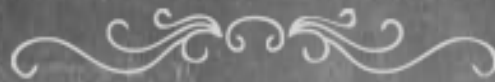


Unser Dezember - Menü

Pfannkuchensuppe

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Steinpilzrisotto,
mit Kirschtomaten und Parmesanspänen

Mon Chéri mit Schokoeis und Sauerkirschen und Schlagrahm
€ 19,80



Unser getrüffelten Wildwochen

Getrüffelte Wild-Schwammerlsuppe mit Tiroler Speckknödel
Kürbissuppe

mit Kerndln und Kernöl vom Hokaido und Chip vom blauen St. Gallner

Rosa gebratene Barberie-Entenbrust auf Fächer von der Hass-Avocado
mit Trauben, Nüssen und buntem Salatbouquet

„Ludwig und Sissi“ - Medaillon vom Rehnüsschen und der rosa gebratenen
Barberie-Entenbrust mit rosa Pfeffersobe und Kräutersaitlingen,
dazu Lauch-Kartoffelgratin und Wildpreiselbeeren

Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Rahmwaldschwammerl, Speckrosenkohl,
Apfelblaukraut, Wildpreiselbeeren, hausgemachten Eierspätzle und
Kroketten

Heidelbeer-Pfannkuchen mit Rahmvanilleeis und Schlagrahm

Bratapfellikör mit einer Kugel Rahmvanilleeis

Feiner Bratapfel mit Haselnuss-Preiselbeeren gefüllt und Zimt-vanillesobe

Für die kleinen Gäste

- Extra-Kinderkarte
- Spielzimmer mit Kletterberg, Fussballkicker, Puppenecke, Bällebad und interaktiven Spielen
- Spielplatz im Biergarten mit grober Hüpfburg, Spielhaus, Sandkasten, Rutsche und Nestschaukel





Denken Sie daran, bald ist Weihnachten
RESERVIEREN SIE RECHTZEITIG FÜR IHRE FEIER.
WIE JEDES JAHR BEGRÜßEN WIR SIE AM OFFENEN FEUER
MIT EINEM HAFERL GLÜHWEIN ODER ORANGENPUNCH UND GERÖSTETEN
MARONI UND NÜSSE.
ANSCHLIEßEND VERWÖHNEN WIR SIE MIT EINEM
VON UNSEREN WEIHNACHTSMENÜS.



Wir brauchen Verstärkung!
Servicepersonal, Schankpersonal und Spüler auf 450,- Basis.
Wir freuen uns auf Eure E-Mail oder Anruf!
Oder einfach direkt die Bewerbung im Restaurant abgeben.

Dienstag, 04. Dezember: „Barbara-Tag“ –
Ein Barbara-Sträubchen zum Mitnehmen
für alle Frauen und Kinder.



Donnerstag, den 06. Dezember kommt der Hl. Nikolaus
um 19:00 Uhr in die Eiche.
Die Nikolausstiefel bitte mit Namen bis Mittwoch, 05.12. zum
Befüllen abgeben!

Am Sonntag, 23. und Montag, 24. Dezember
haben wir geschlossen. Frohe Weihnachten!



Dienstag, 25. und Mittwoch, 26. Dezember
Wir laden Sie ein zum Großen Weihnachts-Ganserl-Essen

Ganserl Essen ohne Stress
Ganzes, fein gefülltes Ganserl nach „Art der Eiche“ zum mit nach
Hause nehmen – ohne Knochen – bitte vorbestellen. Danke.