



IN DEN WIND GESPROCHEN..

Wir danken Ihnen für die vielen Jahre Ihrer Treue zu unserem Wirtshaus. Sie begleiten unsere Familie und Mitarbeiter Jahre und Jahrzehnte. Dafür möchten wir Ihnen an dieser Stelle unseren besonderen Dank aussprechen. Einiges hat sich verändert, mancher ist von uns gegangen - neue sind zu uns gekommen, doch über alles möchten wir unsere Gastfreundschaft stellen. Wir freuen uns auf Sie und wünschen uns, dass wir immer ein Stück Heimat für Sie sein können.

Ihre Eiche mit allen Mitarbeitern und der Familie Mendel



Dezember

Das Jahr ward alt. Hat dünnes Haar.  
Ist gar nicht sehr gesund.  
Kennt seinen letzten Tag, das Jahr.  
Kennt gar die letzte Stund

Ist viel geschneht. Ward viel ver-säumt.  
Ruht beides unterm Schnee.  
Weiß liegt die Welt, wie hingeträumt.  
Und Wehmut tut halt weh.

Noch wächst der Mond. Noch schmilzt er hin.  
Nichts bleibt. Und nichts vergeht.  
Ist alles Wahn. Hat alles Sinn.  
Nützt nichts, dass man's versteht.

Und wieder stapft der Nikolaus  
durch jeden Kindertraum.  
Und wieder blüht in jedem Haus  
der goldengrüne Baum.

Warst auch ein Kind. Hast selbst gefühlt,  
wie hold Christbäume blühh.  
Hast nun den Weihnachtsmann gespielt  
und glaubst nicht mehr an ihn.

Bald trifft das Jahr der zwölfte Schlag.  
Dann dröhnt das Erz und spricht:  
"Das Jahr kennt seinen letzten Tag,  
und du kennst deinen nicht."

Erich Kästner

## \*\*\* Die EICHE im November \*\*\*

### Unser Menü im November

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
\*\*\*\*\*

Cordon Bleu vom Jungschwein  
mit Sc. Remoulade und Pommes Frites  
\*\*\*\*\*

Geeister Ofenschlupfer  
€ 15,00

### Unser „MUSIKER-Fahrplan“

Freitag, 09. November: Moni mit der Harfe  
Freitag, 16. November: Erich mit der Zither  
Freitag, 23. November: Moni mit der Harfe  
Freitag, 30. November: Erich mit der Zither

Freitags immer abends ab 19 Uhr  
--- Änderungen vorbehalten ---

Mittwoch, 01. November: Allerheiligen

mit Auszogne, Rohrnudeln,  
hausgemachten Apfel- & Zwetschgenblechkuchen



### Großes „Martins-Ganserl“-Essen in der EICHE

Glühwein und Maroni aus der „Dicken Bertha“ am Lagerfeuer mit Fackeln und Laternen im Biergarten



Freitag, 09. ,Samstag, 10. und Sonntag 11. November :

### Ganzes, fein gefülltes, Martins-Ganserl nach „Art der Eiche“

Ausgelöst - fast ohne Knochen  
dazu servieren wir Maroni, Apfelblaukraut, Speckrosenkohl und Kartoffelknödel  
für 4-5 Personen € 90,-

### Unser Martins-Candlelight-Menü:

Vogerl-Rucola-Salat mit gehacktem Ei, Kerndl und Haselnussdressing  
\*\*\*

Viertel fein gefülltes Martins-Ganserl nach „Art der Eiche“  
mit Maroni, Apfelblaukraut, Speckrosenkohl und Kartoffelknödel  
\*\*\*

Hausgemachtes Lebkuchenmousse auf Sauerkirschen und Schokospänen  
€ 31,80



### Ganserl Essen ohne Stress

Ganzes, fein gefülltes Ganserl nach „Art der Eiche“ zum mit nach Hause nehmen  
- ohne Knochen - mit Maroni, Apfelblaukraut und Knödel  
- € 85,00 für 4 - 5 Personen      Bitte vorbestellen. Danke.

Donnerstag, 22. November: Thanksgiving mit Candlelight

### Unser Menü:

Hausgemachte Kürbissuppe vom Hokaido mit Kerndl und Öl  
\*\*\*\*\*

Im Ganzen gebratener Truthahn aus dem Ofen  
dazu Mais, Bohnenbündchen und Süßkartoffeln  
\*\*\*\*\*

Lauwarme Apfeltarte mit Rahmvanilleeis und Cranberrysauce  
€ 23,50



## \*\*\* Die EICHE im Dezember \*\*\*

### Unser Menü im Dezember

Kürbissuppe vom Hokaido  
mit Kerndl und Öl  
\*\*\*\*\*

Brezknödelcarpaccio mit gebackenen Steinchampignons, Cipoletti und Spiegelei  
\*\*\*\*\*

Mon Chéri mit Vanilleschokoeis und Schokospänen  
€ 15,-

### Unser „MUSIKER-Fahrplan“

Freitag, 07. Dezember: Moni mit der Harfe  
Freitag, 14. Dezember: Erich mit der Zither  
Freitag, 21. Dezember: Moni mit der Harfe  
Dienstag, 25. Dezember: Moni mit der Harfe  
Mittwoch, 26. Dezember: Erich mit der Zither  
Freitag, 28. Dezember: Moni mit der Harfe

Freitags immer abends ab 19 Uhr, an den Feiertagen  
mittags ab 12 Uhr --- Änderungen vorbehalten ---

### Dienstag, 04. Dezember: „Barbara-Tag“ -

Ein Barbara-Sträußchen 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 Weihnacht



### Dienstag, 25. und Mittwoch, 26. Dezember

Wir laden Sie ein zum

### Großen Weihnachts-Ganserl-Essen

An beiden Weihnachtsfeiertagen servieren wir Ihnen unser  
Weihnachts-Menü, ofenfrische Ganserl, knusprige Enten  
und Spezialitäten von Reh und Hirsch sowie unsere beliebten Eichenschmankerln.

### Ganzes fein gefülltes WEIHNACHTSGANSERL

mit Apfelblaukraut, Speckrosenkohl, glasierten Maroni und Kartoffelknödel  
für 4-5 Personen € 93,-

### Unser Weihnachtsmenü an den Feiertagen:

#### Hausgemachte Gänseleber - Terrine

mit Quittenkompott dazu Rucola-Vogerlsalat im Haselnussdressing  
\*\*\*\*

#### Duo vom Allgäuer Wildgulasch und Rehmedaillon

auf gerahmten Pfifferlingen, Speckrosenkohl und Wildpreiselbeeren  
dazu hausgemachte Eierspätzle und Kartoffelzapfen  
oder

#### Zweierlei von der knusprigen Bauernente und dem bayerischen Krustenbraten

mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel  
\*\*\*\*

Hausgemachtes Lebkuchenmousse auf lauwarmen Sauerkirschen und Schokospänen

€ 31,50 p.P.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung um 11:30 Uhr oder um 13:30 Uhr mittags  
und abends um 17:00 Uhr oder 19:30 Uhr.

### „Weihnachten ohne Stress“

Wenn sie an Weihnachten keine Lust zum selber kochen haben, dann gibt's das ganze Wochenende

### Ganzes, fein gefülltes Ganserl nach „Art der Eiche“ zum mit nach Hause nehmen

- ohne Knochen - mit Maroni, Apfelblaukraut, Speckrosenkohl, Knödel und viel Soße
- schön heiß verpackt - € 90,00 für 4 - 5 Personen Bitte vorbestellen. Danke.

Abholzeiten: 10 - 11 Uhr oder 16- 17 Uhr .

Montag, 31.12. Silvester - Die EICHE ist geschlossen. Einen guten Rutsch!

## Etwas Besonderes für Ihre Feste und Feiern



### UNSER HUT - ESSEN

große Schüssel Blattsalate mit Kernöl, knuspriges Knoblauchbrot am laufendem Meter, im Ofen gebratene Bauernkartoffel mit Knoblauch, verschiedene Saucen

fein mariniertes Fleisch vom bayerischen Ochsen, Jungschwein und Truthahn (200g) und eine Supp'n, die immer kräftiger und würziger wird  
pro Person € 22,50

### Unser „EICHEN-SCHLEMMER-FONDUE“

mariniertes Fleisch von der Rinderlende, Schweinefilet und Truthahn (200g)

dazu verschiedene Saucen und Beilagen in kleinen Schüsseln serviert (z.B. Schüssel Blattsalat, Ofenkartoffel, geröstetes Baguette, u.v.m.)

pro Person € 22,50



Als MENÜ mit **Hausgemachter Kürbissuppe** und einer **Pfanne Kaiserschmarrn** zum Abschluss  
pro Person € 33,50

\*\*\*\*\*

## Weihnachtsfreude weitergeben



### Weihnachten im Schuhkarton - „Es gibt nichts Gutes - außer man tut es.“

Die Münchner Tafel versorgt wöchentlich 30.000 Bedürftige im Münchner Stadtgebiet mit Lebensmitteln. Besonders zur Weihnachtszeit freuen sich die Betroffenen über kleine Extras. So wurde die Aktion „**Weihnachten im Schuhkarton**“ ins Leben gerufen. Wir beteiligen uns daran und bitten auch Sie, uns zu helfen: Packen Sie einen Schuhkarton mit haltbaren Lebensmitteln, Drogerieartikeln oder Kinderspielsachen

und geben Sie ihn bei uns ab. Wir sorgen dafür, dass das Paket sein Ziel erreicht.  
(Schuhkarton bis 20.12.2018 in der Eiche abgeben.)

\*\*\*\*\*

## Spanferkelessen in der Eiche

Lauwarmer Kartoffel-Feldsalat mit Kürbiskernöl, Speckwürfeln und gehacktem Ei

\*\*\*\*



Steirische Knödelsupp'n Klare Rinderbrühe mit Kaspresknödel

\*\*\*\*

Ganzes bayrisches Spanferkel knusprig im Ofen gebraten am Holzbrett serviert mit Augustinerbiersoße, Apfelblaukraut, Krautsalat, glacierten Maroni und zweierlei Knödel

\*\*\*\*

Großer Eisguglhupf mit lauwarmem Beerenkompott, einer Pfanne Apfelkücherl in der Mandelkruste und Feuerwerk

p.P. € 34,80 ab 15 Personen

## Haushaltstipps - Was Oma noch wusste

### Fenster putzen

Putzen Sie die Fenster niemals bei Sonnenschein. Sie würden zu schnell trocknen und Streifen aufweisen. Verwenden Sie Zeitungspapier statt Papiertüchern zum Nachpolieren. Das ist billiger und einfacher. Milchglasfenster nur mit heißem Essigwasser abwaschen und sorgfältig trocken reiben. Ein perfektes Putzwasser besteht aus einer halben Tasse Salmiakgeist, ebenso viel Essig + zwei Esslöffeln Stärke auf einen Eimer warmen Wassers.

Möchten man Glasscheiben an Türen im Kellerbereich oder Garage undurchsichtig machen, löst man ein halbes Pfund Salz in 1/4 Liter Weißbier auf und bestreicht die Scheibe. Diese Methode hat den Vorteil, dass man den Belag wieder abwaschen kann, wenn die Scheiben wieder durchsichtig werden sollen.

Dachfenster sollte man bei starkem Regen putzen. Kurz das Fenster kippen (Achtung: nass), einschäumen. Den Rest erledigt der Regen.

Gründliches putzen von Fliegengittern erfolgt durch beidseitiges Bürsten mit Petroleum. Mit einem sauberen Tuch nachwischen. Das verhindert auch das Ansetzen von Rost. Vor der Reinigung jedoch unbedingt mit einem Pinsel (oder Staubsauger) entstauben.



## Unser Eichen - Jubiläums- Menü

Wir begrüßen Sie mit einem Glas Prosecco mit Hollerblütensirup oder Orangensaft

**TAFELSPITZCONSOMME** mit gefüllten Pfannkuchenstreifen und Maultascherl  
oder

Kleiner bunter **GÄRTNERSALAT** mit Radieserlscheiben und gebackenen Champignons  
\*\*\*

Duo von der knusprigen **FLUGENTE** und bayerischem **KRUSTENBRATEN**  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel  
\*\*\*

**EISUGLHUPF** mit Apfelmandelkücherl auf lauwarmen Beerenkompott und Feuerwerk

Auf Wunsch mit vegetarischem Hauptgericht:

### HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN

mit Spinat und Ricotta gefüllt, dazu gebräunte Butter und Parmesanspäne

- \* Weißbiere hell, dunkel, leicht der Schloßbrauerei Kaltenberg
- \* Augustiner Hell und Dunkel
- \* Clausthaler alkoholfrei
- \* Afri Cola, Bluna Zitrone, Cola - Mix, Säfte, Schorlen, Mineralwasser
- \* unsere Hausweine Dornfelder rot, Pinot Grigio weiß
- \* Stoffservietten, Schmalz und Brot (abends ein kleiner Gruß aus der Küche)

Für schlaue Geldfüchse pro Person € 47,50

alles inklusive ab 5 Personen für 4 Stunden!

Extra berechnet werden: Champagner - Schnäpse - Edelbrände - Kaffee  
- Änderungen vorbehalten -

\*\*\*\*\*

### UNSERE GESCHENKE UND MITBRINGSEL

Steinmasskrug mit Maibaum	EUR 14,00	Unser <b>Griebenschmalz</b>	EUR 4,00
Weißbiertglas, Biergläser	EUR 3,00	Unser <b>Bärlauchpesto</b>	EUR 5,00
Eichenhaferl	EUR 4,00	im Eichenhaferl	EUR 8,00
Hausgemachter <b>Hollerblütensirup</b> 0,5l	EUR 5,00	Unsere <b>hausgemachten Marmeladen</b>	EUR 3,00
Hausgemachter <b>Schlehenlikör</b> 0,2l	EUR 9,00	im Stoffsackerl	EUR 7,00

\*\*\*\*\*

### Ein besonderes Weihnachtsgeschenk

Von Oxfam gibt es unter <https://unverpackt.oxfam.de> ganz besondere Weihnachtsgeschenke. Schenken sie armen Familien beispielsweise eine Ziege, die Milch und Dünger am laufenden Band für die Familie produziert oder ein Schaf, das auch noch Wolle bringt. Sie können auch sie Starthilfe für ein Kleinunternehmen leisten. Auch Küken als Start für eine Hühnerzucht, Schulmappen für Kinder, Honigbienen, junge Bäume zum Einpflanzen, Nahrungspakete für Familien und sogar eine sichere Geburt können sie verschenken. Oxfam versorgt mit ihrem Geld arme Familien und Kinder in Afrika mit dem von Ihnen ausgesuchten Geschenken. Sie bekommen dafür eine lustige Karte, die Sie selbst verschenken können - So haben sie im Namen des von Ihnen Beschenkten gespendet, anstatt ihm was zu kaufen, das er nicht braucht und können es ihm mit einer lustigen Karte zeigen.



\*\*\*\*\*

Für unsere **kleinen Gäste** gibt's ein **Spielzimmer**  
mit Kicker, Kletterberg und Bällebad.





# Ein Weihnachtsbaum

## Für Tierische Gäste

Wenn der Winterwald kaum mehr Fressbares hergibt,  
kommen Vögel, Mäuse und Eichhörnchen gern zur Jause in deinen Garten.



### Erdnuss - Schnüre

Das brauchst Du:

- Erdnüsse
- Getrocknete Beeren (zum Beispiel Weinbeeren)
- Packschnur
- Dekoband
- Eine lange, dicke Nadel

So wird's gemacht:

Erdnüsse und Beeren mit der Nadel auf die Packschnur fädeln, mit Band dekorieren und aufhängen.

### Karottenhänger

Das brauchst Du:

- Karotten mit Grünzeug
- Dekoband



So wird's gemacht:

Bänder am Grünzeug befestigen, Karotten aufhängen, aber nicht zu Hoch, sonst kommen die kleinen Gäste nicht ran!

### Salzkristall

Das brauchst Du:

- Salzstein mit Loch
- Schnur

So wird's gemacht:

Fädle ein 30 cm langes Stück Schnur durch das Loch, verknote es und hänge an den Baum.

### Futtergugelhupf

Das brauchst Du:

- Kokos - oder Pflanzenfett
- Sonnenblumenkerne
- Nüsse
- Gugelhupfform



So wird's gemacht:

Das Fett schmelzen, Kerne und Nüsse beifügen, gut durchrühren und in die Gugelhupfform füllen. Kühl lagern.

\*\*\*\*\*



### 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 Oranger und gerösteten Maroni und Nüssen.

Anschließend verwöhnen wir Sie mit einem von unseren Weihnachtsmenüs.



### An allen 4 Adventssonntagen und Neujahr - unser Guter Laune-Antistress-Wohlfühl-Brunch

Der Brunch wird am Tisch serviert und besteht aus:  
Naturjoghurt mit und ohne Früchte, „Müsli-Ecke“

heimischen Fische in Zitronenbutter, Speck- und Käsebrett, verschiedenen Salaten,  
knusprig gebratenem Geflügel, Haxen vom Schwein, Rauch-Schinken mit selbstgebackenem Brot,  
Geschnetzeltem aus dem Pfandl, G'sindebraten, Eierspätzle, Knödel  
und

dem Besten aus der "Eichen Zuckerküche" zum Abschluss.

Pro Person € 22,50, für Kinder gibt es eine kleine Überraschung.

Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre € 12,50

Bitte vorbestellen!



## Feiern in der EICHE

Für Ihre Geburtstags- oder Familienfeier, ihr Geschäftsessen, Klusentreffen, Wiedersehen oder Hochzeitsfeier stehen Ihnen gemütliche Stuben und Erkerzimmer für 10-60 Personen zur Verfügung, die wir stilvoll und mit viel Liebe dekorieren und gerne für Sie reservieren. Wir beraten Sie mit Freude und machen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Und wenn es einmal später wird, beherbergen wir Sie gerne in einem unserer gemütlich eingerichteten Gästezimmer.

Familie Mendel



## Wie wär's mit einem Geschenkgutschein?

Individuell gestaltete Geschenkgutscheine einzulösen im Restaurant oder Hotel  
Erhalten Sie an der Rezeption.

\*\*\*\*\*

## Zum Ausmalen

Wusstest du, dass Eichhörnchen maßgeblich zum Erhalt unserer Wälder beitragen?

Da sie einen Großteil Ihrer vergrabenen Schätze nicht wiederfinden, entstehen darauf im nächsten Frühjahr jede Menge neue Bäume und Sträucher.

Male das Eichhörnchen aus, klebe es auf einen Karton, schneide es aus, binde ein Samtbändchen um den Hals und hänge es an den Christbaum.



## **Von Montag bis Samstag unsere täglich wechselnden Blitzgerichte\***

z.B. **Tiroler Bauerngröstl** mit Spiegelei und Blattsalaten, **Cordon Bleu** vom Truthahn mit Pommes und Sc. Remoulade, **Seelachsfilet** mit Sauce Tartar und Röstkartoffeln, **Gefüllte Paprika** mit Rahmkartoffelpüree und Tomatensoße

Jedes Blitzgericht € 7,00. Kleine Suppe oder Dessert auf Wunsch für € 1,50

**Möchten Sie einmal wöchentlich die Blitzgerichte zugeschickt bekommen?** Dann füllen Sie bitte folgenden Abschnitt aus und faxen ihn uns an die **089 86490098** oder schreiben Sie uns eine Mail an [info@deutsche-eiche-mendel.de](mailto:info@deutsche-eiche-mendel.de)

-----  
Ja, ich möchte bis auf Widerruf einmal wöchentlich die Blitzgerichte zugeschickt bekommen.

per Fax

per Email

Fax Nr. \_\_\_\_\_

Email-Adresse: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

\* Immer mittags, solange bis' aus is'.

# START FREI FÜR KLUGE KÖPFE

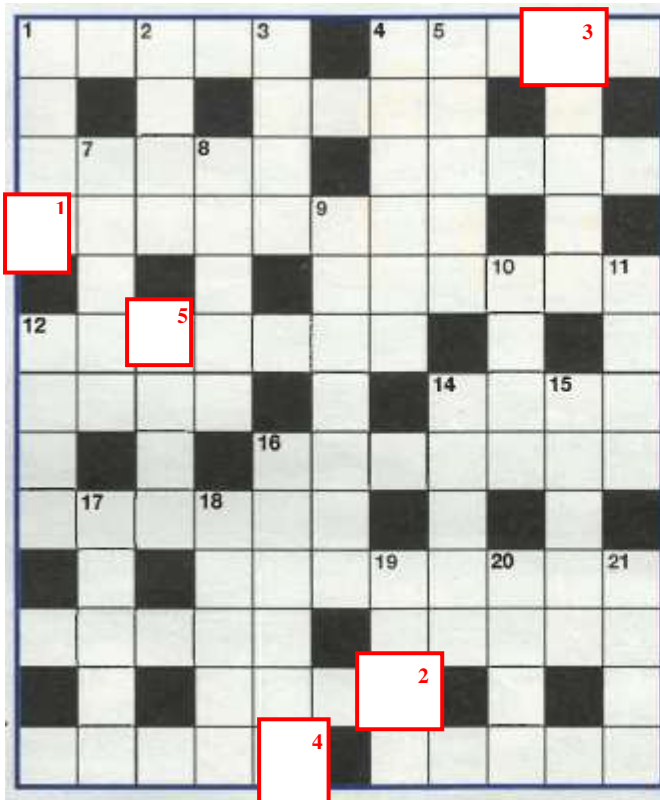
Gewinnen Sie einen ESSENSGUTSCHEIN im Wert von € 20,00!  
Schicken Sie die Lösung bitte an: Landgasthof Deutsche Eiche  
Ranertstraße 1, 81249 München



**Einsendeschluss: 23.12.2018**

Der Gewinner unseres September/Okttober-Rätsels mit der richtigen Lösung „35666“ ist:

A. Rueff- Herzlichen Glückwunsch!



**H**ier ist der Profi-Rätselfreund gefragt: Alle senkrechten Begriffe raten Sie wie gewohnt. Die Position aller waagrecht gesuchten Begriffe müssen Sie selbst herausfinden. Die Fragen der waagerechten Wörter sind nicht in der richtigen Reihenfolge aufgeführt. Stellen Sie sich dieser Herausforderung!

**WAAGERECHT**

- kochen
- französische Stadt an der Garonne
- ältester nachweisbarer Vorfahr
- Abschied; Loslösung
- eingedickter Fruchtsaft
- deutsche Ostseeinsel
- Himmelskörper
- Wildrind, Gämsbüffel
- Ansiedlung durch Wohnungswechsel
- spanischer Schriftsteller (Camilo José)
- ägyptische Halbinsel
- byzantinische Kaiserin
- beschuldigen, bezichtigen
- Gestalt in „Dr. Schiwago“
- irischer Dichter (Seamus)
- beseitigen, in Ordnung bringen
- zum Verzehr geeignet
- Brettspielfigur

**SENKRECHT**

- 1 Besucher
- 2 german. Schriftzeichen
- 3 biblischer Ort in Galiläa
- 4 benedizieren, weihen
- 5 Fluss zum Weißen Meer
- 6 Lehrer Beethovens (Christian Gottlob)
- 7 aus gebranntem Ton gefertigt
- 8 Philosophie: Seele (lat.)
- 9 mechanisches Getriebe in Zeitmessern
- 10 linker Nebenfluss der Donau
- 11 Währungseinheit in China
- 12 langweilig; schal
- 13 kleiner Sprung (ugs.)
- 14 österreichisch-ungarischer Komponist (Franz)
- 15 sprechen, sich äußern
- 16 sich ängstigen, sorgen
- 17 salopp: wütend, verärgert
- 18 Körperpartie
- 19 geolog. Abteilung des Jura
- 20 amerikanischer Schauspieler (Richard)
- 21 eine Zahl

Lösung: \_\_\_\_\_

\*\*\*\*\*

Ihnen gefällt die Zeitung? - Sie möchten Sie gerne jeden Monat haben? Kein Problem! Schreiben Sie uns Ihre Adresse, dann schicken wir sie Ihnen ein Jahr lang kostenlos nach Hause.

NAME: \_\_\_\_\_

STRASSE: \_\_\_\_\_

VORNAME: \_\_\_\_\_

ORT/PLZ: \_\_\_\_\_

Landgasthof Deutsche Eiche Ranertstr. 1, 81249 München		Tel: 089 8649000 Fax: 089 86490098	www.deutsche-eiche-mendel.de info@deutsche-eiche-mendel.de
---	--	---------------------------------------	---

Hotel Langwieder See Kreuzkapellenstr. 89, 81249 München		Tel: 089 864 860 Fax: 089 864 862 98	www.langwiedersee.de info@langwiedersee.de
---	--	---	---

Schloßschänke Blütenburg Seldweg 15, 81247 München		Tel: 089 8119 808 Fax: 089 81009572	www.schlossschaenke-blutenburg.de <a href="mailto:kontakt@schlossschaenkeblutenburg.de">kontakt@schlossschaenkeblutenburg.de</a>
Dienstag Ruhetag! Montag, Mittwoch, Donnerstag, Sonntag bis 18:00 Uhr geöffnet			

Restaurant Goldene Gans Planeggerstr. 31, 81241 München		Tel: 089 83 70 33 Fax: 089 83 70 34	www.schlossschaenke-blutenburg.de <a href="mailto:kontakt@schlossschaenkeblutenburg.de">kontakt@schlossschaenkeblutenburg.de</a>
Montag und Dienstag Ruhetag			