



## Ihre Weihnachtsfeier in der Schänke

*Aperitif auf der Seeterrasse mit Beerenglühwein,  
alkoholfreiem Früchtepunsch und Elsässer Flammkuchen*

### Dreigang-Weihnachtsmenü

*Mit Thymian, Honig und Pinienkerne gegrillter Ziegenkäse  
auf Vogelsalat mit glasierten Rosétrauben*

\*\*\*\*\*

*Medaillons vom Reh aus der Oberpfälzer Jagd Hirschau  
mit Preiselbeeren, Zwetschgenblaukraut und hausgemachte Spätzle*

oder

*Lachsfilet in der Kräuterkruste gebraten mit Tomatenbutter,  
Steinpilz-Linsengemüse und Obermenzinger Kartoffeln vom Fenzlhof*

\*\*\*\*\*

*Dessertvariation im Glas*

*Glühweintiramisu, Lebkuchenmousse & Crème Brûlée*

### Die Pauschale beinhaltet:

*Das Weihnachtsmenü*

*alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten, Kaffeespezialitäten*

*Aperitif: Glühwein & alkoholfreier Punsch mit Flammkuchen*

*Weine: Weißburgunder von Winning, Pfalz & Primonero Masseria Li Veli, Apulien*

*Zeitraumen: 18.00 bis 22.00 Uhr*

*Auf- und Abbau, Personal*

*Weihnachtsdeko, Menükarten, Eindecken*

*Pro Person 79,- € inkl. MwSt.*

*Für Vegetarier und Allergiker kochen wir separat aus dem Tagesangebot,  
bitte geben Sie uns die Anzahl im Voraus bekannt*