



## EINE SCHÖNE BESCHERUNG!

Weihnachtsangebot 2023  
für ein lichterfunkelndes,  
zimt-punsch-duftendes  
fröhliches Weihnachtsfest

im *Schinken-Peter*<sup>Restaurant</sup>



Einstimmend auf ein rauschendes Weihnachtsfest, zelebrieren wir für Euch und Eure Gäste einen heißen Empfang. Genießt in unserem Wirtsgarten die gemütliche Weihnachtsstimmung mit Ethanol Feuerstellen, Pellet-Terrassenheizung für behagliche Wärme und bezauberndem Flammenspiel als Blickfang sowie einer kleinen Glühweinbar mit Stehtischen.

### Glühweinempfang im Wirtsgarten mit Service

mit rotem & weißen Glühwein, sowie alkoholfreiem Früchtepunsch  
pro Tasse 3,90 €

dazu empfehlen wir:

**Holly Maroni** – Heiße Maroni im Tüterl serviert

100 g 4,90 €

oder

**hausgemachte Plätzchen** aus der Weihnachtsbäckerei Götz

pro Person 8,00 €



## ESSEN, TRINKEN, GENIESSEN, BEISAMMENSEIN

### Suppen & Vorspeise

- Grißnockerlsuppe** mit Gemüsestreifen in der Rinderbrühe 5,50 €  
oder
- Maronencremesupperl** mit glasierten Maronen 8,90 €  
oder
- Kartoffelcremesuppe** mit Streifen vom hausgebeiztem Lachsfilet  
und pikanter Wasabi-Schärfe verfeinert, garniert mit Roter Beete 10,90 €  
oder
- Kürbiscremesuppe** verfeinert mit Kürbisöl und Kürbiskernen  
vegetarisch oder vegan 6,50 €  
oder
- Bunter Vorspeisensalat** mit Ziegenkäsetaler mit gerösteten Walnüssen  
an feinem Preiselbeer-Kürbisdressing, dazu Baguette 11,20 €  
oder
- Winterlicher Vorspeisensalat** mit karamellisierten Birnenspalten  
und gebackenen Brie-Eckerl an feinem Senf-Honig-Dressing,  
dazu Baguette 10,80 €



## Hauptgerichte

### Geflügel

- Viertel bayerische Bauern-Ente** in feiner Orangen-Geflügelsoß'  
mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut 18,90 €  
oder
- Viertel weihnachtliche Hafermast Gans** in feiner Orangen-Geflügelsoß',  
mit karamellisierten Maroni, geschmortem Apfel mit Preiselbeeren gefüllt,  
Kartoffelknödel und Blaukraut 34,90 €

### Vegetarisch & Vegan

- Geschmorte Kürbisspalten und Rispentomaten,**  
dazu geröstete Cashewnüsse, veganer oder vegetarischer Dip  
mit buntem Salatsträußchen 15,90 €  
oder
- Vegane Linsen-Lasagne** auf fruchtiger Tomatenschmelze  
mit frittiertem Rucola, dazu buntes Salatschiffchen 14,90 €  
oder
- Rote Bete Knödel** in leichter Parmesansoße  
mit Spinat-Limetten-Pesto verfeinert  
garniert mit frittiertem Rucola 14,90 €  
oder
- Filet Wellington von der roten Bete**  
in einer Gemüse-Wasabi- Kren-Frache im Blätterteigmantel gebacken  
an pikanter Pfeffersoße mit Kartoffel-Sellerie-Püree 18,90 €



## Wild

**B'suffene Wuidsau** – Wildschweinbraten in kräftiger Wild-Rotweinjus,  
mit Preiselbeeren, Mandel-Broccoli und abgebräunte Breznknödel 22,90 €

oder

**Edelwildgulasch vom Hirschen** in Waldpilz-Wildrahm mit Preiselbeer-Birne,  
geschmorten Kürbisspalten und Kräuter-Semmelknödel 19,90 €

oder

**Hirschkalbssteak vom Grill** in feinem Sauerkirsch-Wildrahm  
mit Speck-Bohnenbündchen und geschmorten Rosmarinkartoffeln 24,90 €

## Fisch

**Gebratenes Zanderfilet** mit Zitronen-Weißweinschaum  
auf Kürbis-Kartoffelpüree und geschmorten Kürbiswürferl 23,80 €

oder

**Lachsfiletstreifen vom Grill** auf Tagliatelle in cremiger Basilikum-Sahne  
mit geschmorten Kirschtomaten und frittiertem Rucola 20,90 €

oder

**Edelfischteller** – Zander, Lachs und Hechtfilet vom Grill  
auf leichter Rieslingsahne mit buntem Gemüse der Saison  
und geschmorten Kräuterkartoffeln 25,90 €



## Schwein

**"Schmankerl-Teller"** – Zartes Schweinefilet vom Grill in feinem Waldpilzrahm  
mit gerösteten Champignons und Pfannenspätzle 20,90 €

oder

**Gefülltes Schweinelendchen** mit rohem Schinken und Champignons  
in der Parmesan-Eihülle gebacken, auf Tagliatelle  
in leichtem Basilikumschaum mit geschmorten Rispentomaten 19,50 €

oder

**Spofaki – Spanferkel aus der Keule geschlagen**  
in würziger Soß' aus Hopfen und Malz  
mit zweierlei Knödeln und feinem Apfel-Blaukraut 18,90 €

## Rind/Kalb

**Beef Wellington** vom zarten Rinderfilet in der Pilzfarce mit Blätterteig gebacken  
serviert mit Sauce Bernaise, glacierten Honig-Karotten und  
Rosmarinkartoffeln 39,60 €

oder

**Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"** in feiner Kräutersahne  
mit gerösteten Champignons und goldbraunen Röstinchen 20,50 €

oder

**Rinderroulade gefüllt mit Speck, Karotte, Essiggurke, Senf und Zwiebeln**  
in feiner Rotweinsosse mit Pfannenspätzle  
und feinem Apfel-Blaukraut 18,90 €

**Boeuf à la mode** – Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsosse  
mit buntem Schmorgemüse von Karotte, Sellerie und Kürbis ,  
serviert mit Kräuter-Semmelknödel 18,60 €



## Nachspeise

### Weihnachten im Glaserl

Erdnussbutter-Frischkäsecreme mit Stückchen vom Schokoladenbrownie,  
Caramelsoße und Salzbrezeln 8,50 €

oder

**Warmes Schokoladenküchlein** auf Glühweinbeeren mit Walnusseis 7,90 €

oder

**Bratapfel-Tiramisu** garniert mit frischen Früchten 6,90 €

oder

**Whiskey-Schokoladen-Mousse** mit Johannesbeer-Sorbet 8,90 €

oder

**Panna Cotta** mit Mangosorbet 7,50 €

oder

**Nussknacker** - Zwei Kugeln Walnusseiskrem  
mit gerösteten Walnüssen, Eierlikör und Sahne 6,30 €



## Sperrstunde

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Restaurant regulär bis 24 Uhr geöffnet ist. Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies nur bis maximal 2 Uhr möglich und muss im Vorfeld mit uns vereinbart werden. Wir berechnen Ihnen pro angefangene Stunde einen Betrag von 150 Euro inkl. MwSt pro Servicekraft. Unser Service schenkt Getränke bis 30 Minuten vor Veranstaltungsende aus.

### Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Umsatzgarantie für die exklusive Buchung eines Nebenraums:

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Schäffler-Stüberl bis 38 Gäste | 950 €   |
| Valepp-Stube bis 78 Gäste      | 1.500 € |

für Reservierungen ab 20 Personen:

Eine Reservierung, Menü-bzw. Buffetbestellung ist verbindlich, wenn sie schriftlich vereinbart oder von uns schriftlich bestätigt ist.

Reservierungen sind für die angegebene Personenzahl verbindlich.

Eine kostenfreie Stornierung der gesamten Bestellung muss bis 4 Wochen vor der Veranstaltung erfolgen. Sollte bis zu diesem Zeitpunkt noch kein Menü festgelegt sein, berechnen wir 25 € pro Person als Stornogebühr.

Stornogebühren:

50 % bis 3 Tage vor Termin

75 % bis 2 Tage vor Termin

100 % bis 1 Tag vor Termin

Bitte nennen Sie uns 12 Stunden vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenanzahl, da diese als Abrechnungsgrundlage dient.

Bei Fehlbelegungen ab 15 % werden 25 € Gedeck-Preis verrechnet.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Bei einer gewünschten Rechnungsstellung, benötigen wir im Vorfeld eine schriftliche Kostenübernahme-Bestätigung mit rechtsverbindlicher Unterschrift und Ihrer vollständigen Anschrift. Bei der Angabe einer fehlerhafter Rechnungsanschrift wird eine Bearbeitungsgebühr von 20 € erhoben.