

# Speisen & Menüs

Unsere Speisen wechseln ständig, wir bitten um Verständnis, dass wir hier einen Auszug aushängen – vielen Dank und herzlich willkommen!  
Unsere Öffnungszeiten sind täglich, mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr und abends von 18.00 bis 23.00 Uhr – bitte reservieren Sie Ihren Tisch!

## Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Berglinsen und Parmesan 18.50
- Hausgebeizter Lachs mit Miso-Mayo, Kräutersalat und roter Beete 19.00
- Gegrillter Oktopus mit Fregolanudeln, Gartenkräutern und Meeresfrüchteschaum 18.90
- Hausgemachte Fischkrokette mit Tomatenmarmelade, Aioli und Salatbouquet 17.50
- Austern mit Chesterbrot und Zitrone, je Stück 3.50
- Hausgemachte Lammfalafel mit Humus und Gartensalat 16.50
- Mühlensalat mit Tomaten und Kräutern 7.60

## Suppen

- Kürbiscremesuppe mit Kokos, Chili und Kürbiskernen – vegan – 9.00
- Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen 9.50
- Kraftbrühe vom Lamm mit Frischkäseravioli 9.50

## Hauptgerichte

- Brust von der Barbarie Ente mit glacierten Weinbergspfirsich, Gegrilltem Hokkaidokürbis, Kartoffelmousseline und Holunderbeeren 33.00
- Falafel mit Aubergine, Granatapfel, Petersilie und Blumenkohl – vegan – 25.00
- Tagliatelle mit Trüffel aus dem Tagesangebot und Weißwein-Schalottenbutter 26.00
- Rinderfilet mit hausgemachten Ravioli, Pfifferlingen, Thymianjus und Herbstgemüse 49.00
- Graupen und Linsen mit Pilzen, Zimt, Kreuzkümmel und Minze – vegan - 23.00
- Dreierlei von Meeresfischen auf schwarzem Risotto und Langustenschaum 38.00
- Hausgemachte Kalbsleberknödel mit Süßkartoffelpüree, Sauerkraut und gebratenen Pilzen 22.50
- Sanft geschmorter Rinderbraten mit Rotkohl und hausgemachten Knödeln 28.00
- Lammrücken unter der Kräuterkruste an Polentaschnitte mit Zucchini Gemüse und Thymianjus 36.00
- Rosa Lammsteakhälfte mit gerillter Garnele an Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse 35.50
- Geschmorte Lammschulter mit Vadouvan, Bohnen und Kartoffelmousseline 32.50

## Desserts

- „Affogato al caffè“: eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit einem Espresso übergossen 5.00
- Dessertvariation aus unserer Pâtisserie 13.00
- Espresso und drei hausgemachte Kräuterpralinen 6.30
- Mousse von weißer Schokolade, Apfel und Kardamomeis 12.00
- Johannisbeer-Schokomousetörtchen mit Sorbet von Johannisbeeren aus unserem Garten 12.00
- Mandelsorbet, Erdbeersorbet und Beeren – vegan - 11.00

## Käse

- Auswahl an Rohmilchkäse von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Chutney
- drei Sorten 10.00 ■ fünf Sorten 16.00

## Das Überraschungs-Menü

Hier erwartet Sie ein Menü nach Empfehlung des Küchenchefs Michael Krennrich. Gerne berücksichtigen wir Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten – bitte sprechen Sie uns darauf an!

Lassen Sie sich überraschen – wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

Menü in drei Gängen 49.00

- dazu eine Weinbegleitung (3 Gläser) 18.00

Menü in vier Gängen 59.00

- dazu eine Weinbegleitung (4 Gläser) 24.00

Menü in fünf Gängen 69.00

- dazu eine Weinbegleitung (5 Gläser) 30.00

**Schön, dass Sie bei uns sind!**

# **Bayrischer Brunch am Sonntag, 1. Oktober 2023**

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

## **Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:**

Weißwürste mit süßem Senf und Brez'n  
Kartoffelsalat mit Gartengurke und gebratener Lyoner Fleischwurst  
Bayrische Vesper mit Schinken, Blut&Leberwurst, Radi-Spirale, Radieschen und Senf  
Obazter mit roten Zwiebeln und Cornichons  
Kaminwurzn mit Essig-Gemüse  
Saure Zipfel aus dem Zwiebelsud  
Vogersalat mit Kartoffeldressing  
Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch-Dip  
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Preiselbeer-Dip  
Gebakener Fleischkäse mit Röstzwiebeln

## **Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:**

Klare Kraftbrühe mit Frittaten

## **Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gebräunter Butter  
Hausgemachte Kalbsleberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelmousseline  
Paniertes Fischfilet mit hausgemachter Remouladensauce und geröstetem Blumenkohl

## **Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:**

Rote Grütze mit hausgemachtem Vanille-Eis  
Topfencreme mit Birnenkompott  
Apfelstrudel mit Amarettosauce  
Bayrisch Creme mit Sauce von unseren Regent-Trauben  
Armer Ritter mit Vanillesauce  
Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

**Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 54.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.**

**Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.**

# **Kürbis-Brunch am Sonntag, 15. Oktober 2023**

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

## **Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:**

Anti-Pasti: gegrilltes Gemüse mit Rosmarin, Thymian und Balsamico  
Kürbis-Carpaccio „Langer von Nizza“ mit Humus-Kichererbsencreme und Lavendel  
Mousse vom Melonen-Kürbis und Schafskäse  
Salat von roh mariniertem Hokkaidokürbis mit Orangen und Limone  
Taboulé mit Kürbis „Surprise“  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Salat von Berglinsen mit Minze und „Muscade de Provence“ Kürbis  
Eingemachter Gartenkürbis „Blauer Ungarischer“ mit geräucherter Entenbrust  
Grüner Salat drei verschiedene Dressings, Kürbisdressing „Sweet Dumpling“  
Hausgebackene Focaccia mit Patissonkürbis und Kürbisaufstrich vom „Weißen Zentner“  
Geräucherter Lachs mit scharfem Gewürzkürbis

## **Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:**

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kaffir-Limette und Ingwer

## **Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:**

Kürbisrisotto vom „Gelben Zentner“ mit confiierten Tomaten und gehobeltem Parmesan  
Rosa gebratener Tafelspitz mit Butternut Pommes, Schalottensauce und herbstlichen Gemüse

## **Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:**

Kürbis-Muffins vom „Langen von Nizza“  
Mascarponetörtchen mit Orangenragout  
Zweierlei Schokoladenmousse  
Kuchen vom Spaghettikürbis  
Verschiedene Kräutereis  
Veganes Kürbiseis vom „Bush Delicata“

**Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 54.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.**

**Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.**

# Gruseldinner – Jack the Ripper, Samstag 28. Oktober 2023

## Beginn 19.00 Uhr

Nebel wabbert durch die finsternen Straßen des East End. Ein Schrei zerreißt die Stille! Ein Messer blitzt! Jack the Ripper hat wieder zugeschlagen! Kann er heute Abend endlich enttarnt werden?

## Das Menü

Im Londoner Nebel geernteter Ruccolasalat mit Tomaten, Büffelmozzarella aus dem East End und Brotchips

\*\*\*

Krbisrahmsuppe aus der Hlle mit Chili und Kokosmilch

\*\*\*

Nahezu blutiger Tafelspitz auf Kartoffelmousseline mit gegrilltem Gemüse nach Whitechapel-Art

\*\*\*

Ptisserievariation, wie sie der Richter gerne mag

## Das vegetarische Menü

Im Londoner Nebel geernteter Ruccolasalat mit Tomaten, Büffelmozzarella aus dem East End und Brotchips

\*\*\*

Krbisrahmsuppe aus der Hlle mit Chili und Kokosmilch

\*\*\*

Gegrilltes Gemüse auf cremiger Polenta und Pistou

\*\*\*

Ptisserievariation, wie sie der Richter gerne mag

**Preis pro Person 89.00 Euro**

**Tickets nur im Vorverkauf – [www.gruseldinner.de](http://www.gruseldinner.de)**

# Gänsezeit von Samstag 4. November bis Samstag 24. Dezember 2023

Eine ganze Weidegans vom gegenüberliegenden Bioland-Mühlhof Krehbiel servieren wir gerne auf Vorbestellung (1-2 Tage) für vier Personen. Wir tranchieren die Gans am Tisch und reichen dazu Kartoffelklöße, Beifußsauce, Maronen und Apfelrotkohl. Preis auf Anfrage.

## Unser Gans-Menü

Feldsalat mit Speck und karamelisiertem Weinbergspfirsich

\*\*\*

Gänseconsommé mit hausgemachten Ravioli

\*\*\*

Knusprige Gänsekeule mit Beifußjus, kleinen Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl

\*\*\*

Crème Brûlée mit hausgemachtem Walnuß-Eis

Menü komplett 57 Euro

Menü ohne Suppe 50 Euro

Menü ohne Vorspeise 45 Euro

**Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellung unter 06302-92340**

# **Gänse-Brunch am Sonntag, 5. November 2023**

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

## **Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:**

- Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Kräutern
- Feldsalat mit Croutons, Himbeerdressing und gerösteten Maronen
- Apfel-Rotkraut-Salat mit geräucherter Gänsebrust
- Datteln im Speckmantel
- Zwiebelkuchen mit Gänsespeck
- Wrap mit Hühnchenbrust, Eisbergsalat und Currydip
- Salat von der gezupften Gans mit Spitzkohlsalat, mit Granatapfel und Harrissa
- Gänselebermousse mit Süßweingelee
- Verschiedene Blattsalate mit Kartoffeldressing und Traubendressing
- Reichhaltige Brotauswahl mit hausgemachtem Kressebutter

## **Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:**

- Maronensuppe mit Buttercroutons

## **Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:**

- Ganze Gans – am Büffet tranchiert – mit Rotkohl, Maronen und Kartoffelklößchen mit Schmelz, dazu Beifußsauce
- Vegetarisch und im Chafing eingestellt: Frischkäseravioli auf Blattspinat mit confierten Tomaten und Nußbutter

## **Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:**

- Panna Cotta mit Traubensauce von unseren Regent-Reben
- Creme Brulée mit Quitten aus dem Garten
- Hausgemachtes Eis und Sorbet
- Quarkmousse mit karamelisierten Walnüssen aus dem Garten
- Zimt-Waffeln mit roter Grütze und Vanillesahne
- Dreierlei Schokoladenmousse

**Der Gänse-Brunch beginnt um 10 Uhr und kostet inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 58.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.**

**Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.**

# **Criminal Dinner – Das Geheimnis des roten Diamanten,**

**Samstag, 25. November 2023**

**Einlass 19.00 Uhr, Beginn 19.30 Uhr**

Begleiten Sie uns ins kriminelle England der Zwanziger Jahre: Sir Toby Tremletoy ist auf seinem Landsitz heimtückisch ermordet worden. Der adlige Tote war nicht nur für seine Exzentrik berühmt, sondern auch für seinen Reichtum, befand sich in seinem Besitz doch der größte rote Diamant der Welt.

Freuen Sie sich auf kuriose Beweisstücke, geheimnisvolle Verdächtige und unerwartete Wendungen, bevor es am Ende heißt: der Mörder war wieder der Gärtner! Oder vielleicht doch nicht?

## **Das Menü**

Geräucherter Lachs mit Honig-Senfsauce und hausgemachtem Reibekuchen

\*\*\*

Gegrillte Hähnchenbrust auf gebratenen Pilzen mit herbstlichen Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Kleine Variation aus unserer Patisserie

## **Das vegetarische Menü**

Feldsalat mit Buttercroutons und glaciertem Weinbergspfirsich

\*\*\*

Gegrillte Pilze mit Kartoffelgratin und Petersilienschaum

\*\*\*

Kleine Variation aus unserer Patisserie

**Preis pro Person 85.00 Euro**

**Tickets nur im Vorverkauf – [www.criminal-dinner.de](http://www.criminal-dinner.de)**

# **Nikolaus-Brunch am 1. Advent, Sonntag, 3. Dezember 2023**

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

## **Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:**

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern  
Verschiedene Pasteten und Terrinen mit Preiselbeeren und Apfelsellerialesalat  
Geräucherter Lachs auf Meerrettichmousse und Dill (im Gläschen)  
Rote Beete mit gebratener Garnele und Sesamvinaigrette  
Feldsalat Speck und Croutons  
Antipasti mit Balsamico, Olivenöl, Rosmarin und Thymian  
Pflaumen im Speckmantel und gerösteten Fenchelsamen  
Reichhaltige Brotauswahl mit Gänse-Apfelschmalz  
Hausgebackene Chili-Focaccia

## **Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:**

Gänseconsommé mit kleinen Klößchen und Gemüse

## **Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:**

Rosa Kalbstafelspitz auf getrüffeltem Kartoffelmousseline  
Hausgemachte Fischkrokette auf Rote Beete-Risotto mit Rosenkohl  
Frischkäseravioli auf Blattspinat mit geschmorten Kirschtomaten und brauner Butter

## **Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:**

Mousse au Chocolat mit Walnusskrokant  
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, hausgemachte Vanillesauce  
Hausgemachtes Eis und Sorbet  
Spekulatiusmousse mit Orangen  
Crème brûlée mit Rosmarin

**Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 54.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.**

**Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.**



# **Gewürz-Brunch am 2. Advent, Sonntag, 10. Dezember 2023**

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

## **Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:**

Kleine hausgemachte Frikadellen mit Korianderkörnern und Tomatenmarmelade  
Feldsalat mit Traubenvinaigrette, Croutons und gerösteten Sonnenblumenkernen  
Rote Beetesalat mit Meerrettichschmand und rosa Pfeffer  
Salat von Berglinsen mit Papaya, geräucherter Entenbrust und Dukkah  
Soba-Nudeln mit Limette, Kardamom und Avocado  
Pasteten mit Cumberland sauce und Paradieskörnern  
Tomate – Mozzarella mit Basilikum  
Geräucherter Lachs und dreierlei Dips: Limettenschaum, Wasabicreme und Senf-Dillsauce  
Gewürzdatteln im Speckmantel  
Hausgebackene Forcaccia mit Fenchelsamen und Oliven

## **Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:**

Kürbissuppe mit Kokos und Curry

## **Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:**

Fisch-Kebab mit Auberginenpüree und eingelegter Zitrone  
Hähnchen mit Miso, Ingwer und Limette, dazu Blumenkohlsalat mit Granatapfel und Pistazien  
Gerösteter Butternutkürbis mit Linsen und Gorgonzola

## **Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:**

Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten  
Zimtcreme mit Karamelsauce  
Rote weihnachtliche rote Grütze mit Amarettosahne  
Schokoladenkekse mit Kardamom  
Gebackene Apfelringe mit Sumach und Joghurtcreme  
Süß-salziger Cheesecake mit Kirschen

**Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 54.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.**

**Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.**

# **Gruseldinner – Dr. Jekyll & Mr. Hyde, Freitag, 15. Dezember 2023**

**Beginn 19.00 Uhr**

Dr. Henry Jekyll hat zu einem festlichen Abend eingeladen. Doch schnell legt sich ein dunkler Schatten über die Gesellschaft. Furchtbare Morde geschehen. Und wer ist der unheimliche Mr. Hyde, der sich im Herrenhaus bestens auszukennen scheint?

## **Das Menü**

Feldsalat mit Schafskäse und hausgemachter Tomatenmarmelade

\*\*\*

Champignonrahmsuppe mit Buttercroutons

\*\*\*

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit winterlichem Gemüse und Thymianjus

\*\*\*

Dessertvariation aus unserer Patisserie

## **Das vegetarische Menü**

Feldsalat mit Schafskäse und hausgemachter Tomatenmarmelade

\*\*\*

Champignonrahmsuppe mit Buttercroutons

\*\*\*

Blätterteigkissen mit winterlichem Gemüse á la crème und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Dessertvariation aus unserer Patisserie

**Preis pro Person 89.00 Euro**

**Tickets nur im Vorverkauf – [www.gruseldinner.de](http://www.gruseldinner.de)**

# **Brunchen wie in New York am 3. Advent,** **Sonntag, 17. Dezember 2023**

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

## **Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:**

Eierstation mit frontcooking:

Sunny side up eggs, Bacon, roasted potatoes, Pancakes with maple syrup, Elvis Presleys gebratenes Erdnussbutter-Bananen-Sandwich, Eier im Glas mit Spinat und Bacon

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Brotchips, krossem Speck und gerösteten Kernen

Pflaumen im Speckmantel

Bloody Mary shot

Ceasar Salad

Krautsalat/ Karottensalat

Hamburger

Chicken Fajitas

Hot Dogs – zum selbst zusammen stellen (einzelne Komponenten bereit stellen)

Käsemuffins

Wraps mit Avocado und 5 Spices Lachs

Gebackene Sandwiches mit Käse und Speck

## **Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:**

Goose stock with homemade ravioli

## **Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:**

Ganzer Turkey am Büffet tranchiert – mit Süßkartoffelmousseline, Pumpkin Pie, Jellyed Cranberry Sauce, roasted Apples und Chestnut Bread Dumplings

Schinken in Cola

Vegetarisch - Tomato Cobbler

## **Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:**

Mousse von American Cheesecake mit kandierten Orange

Key Lime Pie

Donuts mit Orangen-Vanille-Glasur

Passion Fruit Curd, karamalisierte Bananen

Peanut Cream

Gegrillte Ananas mit maple syrup

hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

**Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 54.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.**

**Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.**

# Gruseldinner – Dracula, Freitag, 23. Februar 2024

## Beginn 19.00 Uhr

Dracula reist nach London, um sich eine Braut zu suchen. Er hat ein Auge auf Mina, die Verlobte von Jonathan Harker, geworfen. Doch die Vampirjägerin Sadie van Helsing ist ihm dicht auf den Fersen. Passen Sie auf Ihre Hälse auf ...

## Das Menü

Geräucherte Entenbrust mit bunten Linsen und Feldsalat

\*\*\*

Tomatensuppe mit Gewürzbrot

\*\*\*

Krosse Maispoulardenbrust auf rote Beete-Risotto und gebratenen Champignons

\*\*\*

Dessertvariation aus unserer Patisserie

## Das vegetarische Menü

Feldsalat mit Schafskäse und bunten Linsen

\*\*\*

Tomatensuppe mit Gewürzbrot

\*\*\*

Rote Beete-Risotto mit gebratenen Champignons und Parmesanchip

\*\*\*

Dessertvariation aus unserer Patisserie

**Preis pro Person 89.00 Euro**

**Tickets nur im Vorverkauf – [www.gruseldinner.de](http://www.gruseldinner.de)**

# Silvester in der Mühle am Schlossberg, Sonntag, 31. Dezember 2023

## Das Menü

Beeftatar mit Beluga Kaviar, Reibekuchen und Schmand

\*\*\*

Hummerschaumsuppe mit hausgemachten Ravioli

\*\*\*

Gurkensorbet mit Gin-Geleewürfel und Tonic-Espuma

\*\*\*

Rinderfilet Wellington mit touriniertem Gemüse

\*\*\*

Käseauswahl vom Affineuer Waltmann

\*\*\*

Champagnersüppchen mit Himbeervariation

Menü komplett 139 Euro  
Menü ohne Vorspeise 115 Euro

**Reservierungen sind nur in Verbindung mit einem Ticket möglich.  
Bitte kaufen Sie Ihr Silvesterticket bei uns im Vorfeld – vielen Dank für Ihr Verständnis, dass diese  
Tickets übertragbar aber von der Rückgabe ausgeschlossen sind.**

# Unsere Veranstaltungen im Überblick

**Bayrischer Brunch – Sonntag, 1. Oktober 2023**

**Kürbis – Brunch – Sonntag, 15. Oktober 2023**

**Gänsezeit 4. November bis 24. Dezember 2023 – Gänsemenü oder ganze Gans**

**Gänsebrunch – Sonntag, 5. November 2023**

**Krimidinner – Das Geheimnis des roten Diamanten - Samstag, 25. November 2023**

**Nikolaus-Brunch – Sonntag, 3. Dezember 2023**

**Gewürzbrunch – Sonntag, 10. Dezember 2023**

**New York Brunch – Sonntag, 17. Dezember 2023**

**Fondue-Abend – Samstag, 30. Dezember 2023**

**Silvestermenü – Sonntag, 31. Dezember 2023**

**Neujahrsbrunch – Montag, 1. Januar 2024**

**Betriebsferien – 1. Bis 12. Januar 2024**

**Fisch- und Meeresfrüchtebrunch – Sonntag, 28. Januar 2024**

**Krimidinner – Mord mit Schuss – Samstag, 10. Februar 2024**

**Krimidinner – Das tödliche Vermächtnis – Samstag, 16. März 2024**

**Liebe Gäste, bitte beachten Sie folgende Änderungen aufgrund der stark steigenden Energiepreise, Lohnkosten und Preise für Lebensmittel:**

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 54.00 Euro (Gänsebrunch 58.00 Euro). Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.

Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.