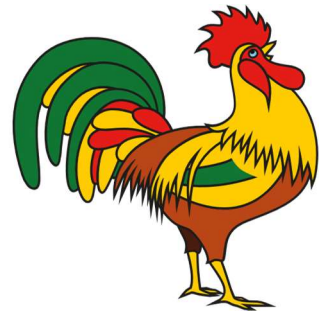


Landhaus Meinkingsburg

Hotel • Restaurant • Saal • Catering



Winter-Spezial – im Hause als Buffet:

Vorbestellen für Gruppen ab 10 Personen

„GGG“ - Ganze Gans, gefüllt

Eine gefüllte Gans, mit feiner Orangensauce und hausgemachtem Apfelrotkohl,
dazu Kartoffelknödel, ca. für 4 - 5 Personen

128,00 € im Hause/ Außer-Haus: 120,- EUR

Festtags-Gänse-Essen

Gänsekeule und -brust mit feiner Orangensauce und hausgemachtem Apfelrotkohl,
dazu Kartoffelknödel, ggf. mit Rosenkohl oder Kroketten

29,80 €

Rouladen - Essen

Rinderrouladen mit Soße, Rotkohl, Rosenkohl oder Buttergemüse
mit Sauce Hollandaise, Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln

26,50 €

Desserts im Glas

Winterliches Schichtdessert mit Zimtquark & Bratapfelstückchen

Feine Mousse au chocolat mit Sahne & Choco-Soße

Bayerische Creme mit Obstsalat, Sahne & Fruchtsoße

6,50 €

Täglich „à la carte“ – Gänse-Teller

eine Gänse-Keule mit Orangen-Sauce, dazu hausgemachter Rotkohl und Klöße,
Kartoffelkroketten oder Salzkartoffeln, je nach Verfügbarkeit

19,80 €

Ihr Team vom Landhaus Meinkingsburg

Tel. 05027 – 766 / info@meinkingsburg.de