

HotelDirsch



WELLNESS & SPA RESORT
NATURPARK ALTMÜHLTAL



MENÜVORSCHLÄGE WEIHNACHTSFEIERN

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten von 10 - 230 Personen in weihnachtlicher Atmosphäre und festlicher Stimmung.

WIE WÄRE ES MIT EINEM GLÜHWEINEMPFANG AUF UNSERER TERRASSE?

Glühwein inkl. Feuerstelle p. Haferl 4,00 Euro

ODER EINER FACKELWANDERUNG DURCH EMSING (DAUER 20 MIN)

Bei Ankunft im Hotel gibt Ihnen der Nikolaus Glühwein, Lebkuchen und Plätzchen aus
pro Person 9,50 Euro

Vorspeisen

Winterlicher Salat mit glacierten Pinienkernen und Feigen	8,90 Euro
Feldsalat mit geräucherter Entenbrust	11,90 Euro
Feldsalat mit gerösteten Weißbrot- & Speckwürfel mariniert mit Balsamico	9,90 Euro

Suppen

Kartoffelschaumsüppchen mit Croutons	4,20 Euro
Maronensüppchen mit glacierten Maronen	4,50 Euro
Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	4,20 Euro
Karotten Ingwer Suppe mit gebratenen Riesengarnelen	5,20 Euro

HotelDirsch

★★★★ WELLNESS & SPA RESORT
NATURPARK ALTMÜHLTAL



Hauptgerichte

Geschmorte Hirschkeule aus eigener Zucht mit Blaukraut und Brezenknödel	17,90 Euro
Hirschrückenmedaillons auf Hollundersoße mit Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl und Brezenknödel	25,00 Euro
Medaillons vom Schwein in Steinpilzrahmsoße mit Wirsinggemüse und Schnupfnudeln	17,90 Euro
Gänsekeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel	16,90 Euro
Gebratene Gänsebrust auf Rahmwirsing mit Kartoffelknödel	17,90 Euro
1/4 knusprige Ente mit Blaukraut, Kartoffelknödel	15,90 Euro
Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel	15,90 Euro
Entenbrust zart rosa gebraten in Orangensoße mit Apfel-Zimt-Kraut und Kartoffelknödel	16,90 Euro

Dessert

Schokoladenmousse auf Orangenragout	7,50 Euro
Lebkuchenparfait mit Glühweinschaum	7,90 Euro
Bayerisch Krim auf Zimtsauerkirschen	6,90 Euro
Christstollenparfait mit Glühweinzwetschgen	6,90 Euro
Marzipanmousse mit Orangenragout	7,90 Euro
Palatschinken mit Grand Marniersoße und Vanilleeis	9,90 Euro
Dessertbuffet	ab 10,90 Euro

Weihnachtliche Menüs

Liebe Gäste, wir freuen uns auf Sie!

Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus und präsentieren Ihnen vor Ort die verschiedenen Möglichkeiten für Ihre Weihnachtsfeier. Professionell, kreativ und mit viel Liebe zum Detail setzen wir Ihre Wünsche und Ideen um.

Anbei erhalten Sie unsere Ideensammlung als Grundlage für Ihre Planung. Lassen Sie sich inspirieren!
Ihre Familie Dirsch und Mitarbeiter

MENÜ 1

Leberknödelsuppe

Ofenfrischer **Schweinebraten in Dunkelbiersoße**
mit Kartoffelknödel Sauerkraut

kleine Zwetschgenknödel

mit Vanillesoße

18,90 Euro

MENÜ 3

Kürbisrahmsuppe

ofenfrische **Entenkeule** mit Soße, Kartoffelnödel
und Apfelblaukraut

Hausgemachtes **Lebkuchenparfait**

mit Orangenragout an Glühweinsabayone

Entekeule

26,90 Euro

Entenbrust

28,90 Euro

MENÜ 2

Kartoffelsuppe mit gebratenem Speck

Portion knuspriges **Spanferkel** in kräftiger
Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel,
Semmelknödel und Sauerkraut

Portion **Kaiserschmarrn** mit feinem Mövenpick

Walnußeis

23,90 Euro

MENÜ 4

Feldsalat mit Speckwürfeln und Croutons

Ofenfrischen **Ganskeule**

mit Natursoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Hausgemachtes **Lebkuchenparfait**

mit Orangenragout an Glühweinsabayone

Gänskeule

33,90 Euro

Gänsebrust

35,90 Euro

HotelDirsch



WELLNESS & SPA RESORT
NATURPARK ALTMÜHLTAL

MENÜ 5

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Grillteller (Rinderhüftsteak, Schweinerücken und Putenbrust) Pfeffersoße, Speckbohnen, Kartoffelplätzchen und Grilltomate
oder

Zanderfilet vom Grill mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

kleine Waffel mit Gebrannte Mandel Eis, Kirschragout und Sahne

28,90 Euro

MENÜ 8

Feldsalat mit gerösteten Weißbrot- und Speckwürfeln

Medaillons vom **Hirschkalb** an Rosmaringlace mit Rahmwirsing und Schupfnudeln

Hausgemachtes dunkles **Schokoladenmousse** an Heidelbeerragout

40,90 Euro

MENÜ 6

Festtagssuppe mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Maultaschen

Zarter **Kalbsrahmbraten** mit Semmeltalern und Marktgemüse

Mandelparfait mit Kirschragout

26,90 Euro

MENÜ 9

Maronensüppchen

Tranchen vom **Rinderfilet** - rosa gebraten - auf Pfeffer Cognacsoße mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

hausgemachtes **Spekulatiusparfait** mit Zimtkirschen

44,90 Euro

MENÜ 7

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

Zarte Medaillons vom **Schweinefilet** mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Spätzle und Gemüsebouquet

Hausgemachtes **Lebkuchenparfait** mit Zwetschgenröster

28,90 Euro

VORSPEISENBÜFETT AB 20 PERSONEN

VORSPEISEN

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen, Schinken-Melonen-Platte, Blattsalate in Essig-Öl, Antipasti, Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalate, Tomate-Mozzarella, Krabbencocktail, Geflügelsalat, verschiedene Brotsorten

SUPPE:

Kürbiscremesuppe p. Pers. **16,90 Euro**

ohne Suppe p. Pers. **14,90 Euro**

NACHSPEISENBÜFETT AB 20 PERSONEN

- Eisvariation
- Obstsalat
- Bayerisch Creme
- Warme Apfelkücherl
- Mousse au chocolate von dunkler Schokolade

p. Pers. **14,90 Euro**

HOTEL DIRSCH BUFFET, AB 30 PERSONEN

AB 30 PERSONEN

p. Pers. **39,90 Euro**

AB 60 PERSONEN

p. Pers. **34,90 Euro**

AB 100 PERSONEN

p. Pers. **30,00 Euro**

VORSPEISEN

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen, Schinken-Melonen-Platte, Blattsalate in Essig-Öl, Antipasti, Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalate, Tomate-Mozzarella, Krabbencocktail, Geflügelsalat, verschiedene Brotsorten

HAUPTGANG

2 Fleischgerichte, 1 Fischgericht, hausgemachte Spätzle, Gemüsereis, Kartoffelknödel, und Gemüseplatte, 2 verschiedene Soßen

DESSERT

Eisvariationen, Mousse au chocolat dunkel, Tiramisu, Obst

BAYERISCHES BUFFET

AB 30 PERSONEN

p. Pers. **29,90 Euro**

AB 60 PERSONEN

p. Pers. **26,90 Euro**

AB 100 PERSONEN

p. Pers. **23,00 Euro**

VORSPEISEN:

- Fleischplanzerl
- Bayerischer **Wurstsalat**
- Geräucherte **Forellenfilets**
- Brotauswahl mit Butter
- **Spanferkelsülze** an Schnittlauchschmand
- **Rindfleischsalat**
- **Nudelsalat**

HAUPTGERICHT:

- Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Kartoffelknödel
- Leberkäse mit Bratkartoffeln

DESSERTS:

- warme **Apfelkücherl**
- **Bayerisch Creme**
- **Vanilleeis**