



Willkommen im Hotel Transsylvanien

Halloween auf Schloß Altenhausen
Fr. 28.10.2016 bis So. 30.10.2016

Ein schaurig-schönes
Wochenende für die
ganze Familie!

So. 9.10.16, 13.11.16, 11.12.16, 8.1.17, 12.2.17

Sonntagsbrunch

10:30 bis 14:00 Uhr

in der gräflichen Halle

Unser Brunch beinhaltet ein reichhaltiges Frühstücksbuffet,
sowie verschiedene warme Speisen.

Erwachsener: 18,90 €
Kinder zahlen pro Lebensjahr: 1,00 €

Märchenzauber auf Schloß Altenhausen

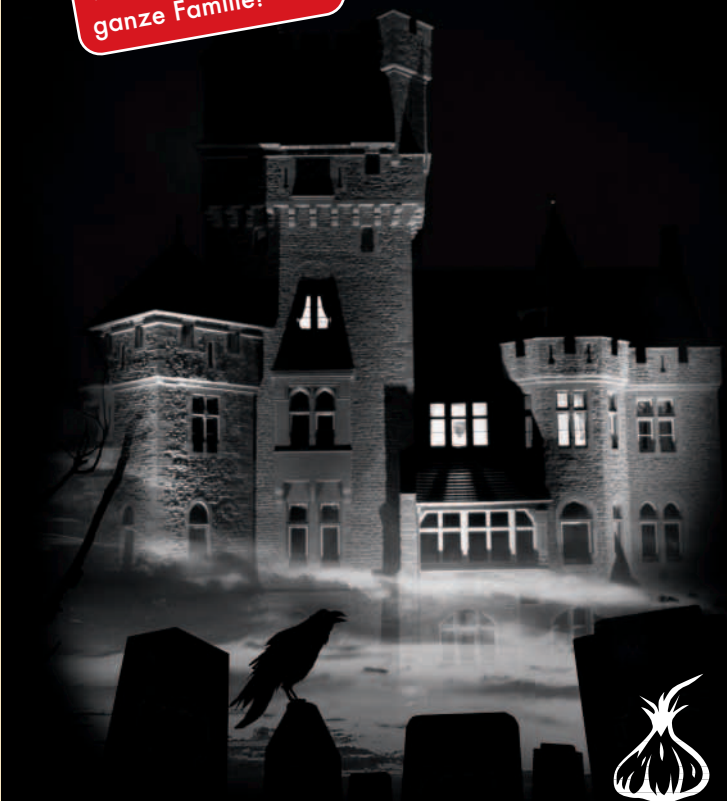
Weihnachtsmarkt

26.11.16 14:00 bis 20:00 Uhr Eintritt frei!
27.11.16 11:00 bis 18:00 Uhr Eintritt frei!

Öffnungszeiten im Winter 2016/2017

03.10. und 31.10.2016 11:00 bis 18:00 Uhr geöffnet
Ab 24.10.2016 bis 13.04.2017 geänderte Küchenzeiten:
Montag geschlossen
Dienstag 17:00 bis 21:00 Uhr
Mittwoch 17:00 bis 21:00 Uhr
Donnerstag 17:00 bis 21:00 Uhr
Freitag 17:00 bis 21:00 Uhr
Samstag (Kuchen ab 13Uhr) 11:00 bis 21:00 Uhr
Sonntag (Kuchen ab 13Uhr) 11:00 bis 17:00 Uhr
Andere Zeiten nach vorheriger Absprache

Unser Restaurant ist an folgenden Tagen geschlossen:
19.12.2016 bis 28.12.2016 · 31.12.2016 bis 13.01.2017



Buchungen nur im Vorverkauf, keine Abendkasse!

Programm 1 Samstag 14⁰⁰ - 23³⁰ Uhr

- Kürbisschnitzen
 - Lichterbootebau
 - Vampirschmaus
 - Zaubershow
 - Leuchtende Boote
 - Flammende Kürbisse
- Preis pro Person
44,00 Euro

Programm 2 Sa. 14⁰⁰ - So. 11⁰⁰ Uhr

- Kürbisschnitzen
 - Lichterbootebau
 - Vampirschmaus
 - Zaubershow
 - Leuchtende Boote
 - Flammende Kürbisse
 - Morgenspeise am So.
- Preis pro Person
69,00 Euro
1 Übernachtung im
Kinderhotel (Mehrbettzi.)

Bettwäsche & Handtücher sind mitzubringen oder können gegen eine Gebühr von je 4,- € p.P. ausgeliehen werden.

Programm 3 Fr. 16⁰⁰ - So. ca. 14⁰⁰ Uhr

- Rustikales Buffet
 - Familienfilmabend
 - Kürbisschnitzen
 - Lichterbootebau
 - Vampirschmaus
 - Zaubershow
 - Leuchtende Boote
 - Vollpension am Sa.
 - Flammende Kürbisse
 - Morgenspeise am So.
 - Abschiedsschmaus
 - Hoch zu Ross Sa. & So.
- Preis pro Person
109,00 Euro
2 Übernachtungen im
Kinderhotel (Mehrbettzi.)

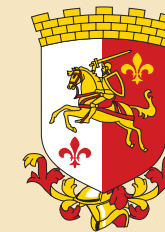
Bettwäsche & Handtücher sind mitzubringen oder können gegen eine Gebühr von je 4,- € p.P. ausgeliehen werden.

Bei diesem Programm sind Übernachtungen in einem
Hotelzimmer der 3 Sterne-Kategorie gegen Aufpreis von
30,- € p.P. möglich! Bettwäsche & Handtücher inklusive.

Kinder von 0 bis 4 Jahren kostenfrei

Restaurant Alter Speicher

Herbst/Winter 2016



Schloß Altenhausen





01. Oktober bis 20. November 2016

Kürbis und Wild

- Kürbiscremesuppe mit den eigenen Kernen und Öl 4,90 €
- Herbstsalat mit gebratenem Kürbis und saftig gebratenen Tranchen vom Rehrücken 8,90 €
- Rösti von Kürbis und Süßkartoffeln an Blattsalaten und Kräutercreme 9,50 €
- Wildschweinsauerfleisch mit Bratkartoffeln und Preiselbeersauce 10,50 €
- Wildragout vom Reh und Wildschwein mit Muskat-Kürbis und Butterspätzle 14,90 €
- Gebrautes Saiblingsfilet auf Spitzkohl-Kürbisgemüse mit Butterkartoffeln und weisser Buttersauce 16,90 €
- Gefüllte Perlhuhnkeule mit Maronen, Portwein-Schoko-Jus und Roter Beete mit Nusskartoffeln 18,50 €
- Süßes Kürbisparfait mit Pflaumen-Holunderkompott 5,50 €
- Creme Brulee mit Espresso Krokanteis und Kaffeesauce 5,50 €

1. Advent bis 18. Dezember 2016

Geflügel, Wild & Grünkohl

- Heidelbeerglühwein mit den eigenen Früchten und kleiner Sahnehaube 3,50 €
- Maronencremesuppe mit Schokolade 4,90 €
- Hausgemachtes Schlossbrot mit selbstgemachtem Schmalz von Ente und Gans 4,90 €
- Confirte Gänsekeule von der Hafermastgans mit Granatapfelsauce, Apfelrotkohl & Kartoffelklößen 16,90 €
- Wildragout aus heimischen Wäldern mit Bohnenbündchen dazu Serviettenknödel 15,50 €
- Barbarie Entenbrust mit Grünkohl-Schwarzwurzelgemüse, Orangensauce und Mandelkrokotten 19,90 €
- Halbe Anhaltiner Landente mit Rotwein-Wacholdersauce, Apfelrotkohl & Klößen 16,50 €
- Rinderfiletsteak (200 g), Altenhäuser Schlossbutter, Grilltomate & Pommes 23,50 €
- Haugemachter Grünkohl mit Bartkartoffeln oder Salzkartoffeln 9,90 €
 - mit Kohlwurst 11,90 €
 - mit Kohlwurst und Kasseler 12,90 €
 - all you can eat (pro Person) 15,90 €
- Rosmarin Parfait mit Apfel-Quittenkompott 5,50 €

1. Advent bis 18. Dezember 2016

Adventsmenü

- Heidelbeerglühwein mit den eigenen Früchten und kleiner Sahnehaube
- Maronencremesuppe mit Schokolade
- Altmärker Hochzeitssuppe
- Confirte Gänsekeule von der Hafermastgans mit Granatapfelsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Rosmarinparfait mit Apfel-Quittenkompott
- Preis pro Person: 24,50 €

11. November 2016

Martinsgans

- Ganze Gans mit 4 Keulen, knusprig gebraten, serviert mit Orangensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und inkl. 1 Flasche Rotwein (nur für 4 Personen bestellbar)
- Vorbestellung bis 08.11.2016
- Preis pro Person: 18,90 €
- Gänsekeule, knusprig gebraten, serviert mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 16,90 €

03. Dezember 2016

Rittermahl in der gräflichen Halle

Der Herold Sir Cedric Cadfannen und Ugluck der Bucklige werden die Regularien bei Tische verkünden und auf die Einhaltung der selbigen achten und Speis' und Trank mit allerley Kurzweyligem zu würzen wissen.

Karten nur im Vorverkauf, keine Abendkasse!

Preise Rittermahl Erwachsene: 43,50 €

Kinder 6-12 Jahre: 23,00 Euro, Getränke nicht enthalten

03. Oktober 2016

4-Gänge-Gourmet-Menü

- Altenhäuser Schlossterrine von Reh und Hirsch an Holunder Quittensauce mit Herbstsalaten
- Perlhuhn-Consommee mit Brätstrudel und Karottenstoh
- Schnitzel vom Wildschwein in Walnusspanade auf Spitzkohl mit Morchelrahm und Ragout vom heimischen Reh mit Nusskartoffeln
- Birnenstrudel auf Hollerröster mit Topfenmus
- Preis pro Person: 35,90 €