



# Restaurant Alter Speicher

Sommer/Herbst 2018



## Schloß Altenhausen

**10. November 2018**

### 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! Getränke nicht enthalten. Preis pro Person 43,50 €,

**11. November bis 16. Dezember 2018**

### Ente, Gans & Grünkohl

Die Tage werden immer kürzer, die Nächte sind schon frostig, jetzt ist es Zeit die vorweihnachtlichen Genüsse zu verkosten. Denken Sie an Maronencremesuppe mit Schokolade, Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen, rosa gebratener Entenbrust, hausgemachter Grünkohl in verschiedenen Variationen.

**16. Dezember 2018**

### Grünkohllessen satt

Unser beliebter Grünkohl, dazu unter anderem Kohlwürste, Kassler- und Schweinebraten, Bratkartoffeln, Dessertauswahl vom Buffet. Preis pro Person: 17,50 €

**So. 15.7., 12.8., 9.9., 14.10., 11.11., 9.12., 13.1.**

### Sonntagsbrunch 10:30 bis 14:00 Uhr

Unser Brunch beinhaltet ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, sowie verschiedene warme Speisen.  
Erwachsener: 18,90 €  
Kinder zahlen pro Lebensjahr: 1,00 €

**Märchenzauber auf Schloß Altenhausen**

### Weihnachtsmarkt

01.12.18 14:00 bis 20:00 Uhr  
02.12.18 11:00 bis 18:00 Uhr

**Eintritt  
FREI**

**Winteröffnungszeit vom 28.10.18 bis 24.03.19**

03.10.18 & 31.10.2018 ab 11:00 Uhr geöffnet

(sie gelten für die geöffnete Küche)

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 11:00 bis 21:00 Uhr  
Sonntag **Sa + So selbstgebackener Kuchen** 11:00 bis 17:00 Uhr

Andere Zeiten nach vorheriger Absprache.

Unser Restaurant ist vom 16.12.2018 bis 11.01.2019 wegen Betriebsferien geschlossen. Für Feiern ab 30 Personen trotzdem geöffnet vom 17.12. bis 22.12.2018.





**13. Juli bis 16. September 2018**

## Die Pfifferlinge sind los

Endlich wieder Pfifferlinge, klassisch mit Speck, Zwiebeln und Kräutern als Beilage oder auf frischen Sommersalaten mit würzigem Dressing verfeinert.

Kombinieren Sie selbst mit Steak, Filet oder Schnitzel. Für den kleinen Hunger: „Unsere leckere Pfifferlingscremesuppe“.

**22. September bis 7. Oktober 2018**

## Oktoberfestwoche

Genießen Sie in unserem beliebten rustikalen Ambiente die kulinarische Welt des Oktoberfestes.

Ob Knusperhaxe mit Beilagen und Schlossbiersauce, angemachter Camembert, Bayerische Schnitzel mit Rahmchampignons und Käse überbacken, Leberknödelsuppe, frische Brezeln. Unsere Köche haben alles für Sie frisch zubereitet.

**12. Oktober bis 04. November 2018**

## Kürbis und Wild

Kürbis und Wild frisch auf den Tisch. Nach Erntedank ist die Tafel reichlich gedeckt.

Freuen Sie sich auf die Cremesuppe vom Hokaidokürbis, serviert mit den eigenen Kernen und Kürbiskernöl aus der Steyermark, Wildsauerfleisch und Rehragout vom heimischen Wild, süßem Kürbisparfait, Zanderfilet auf der Haut gebraten und weitere Spezialitäten.



**11. November 2018**

## Martinsgans

Ganze Gans mit 4 Keulen, knusprig gebraten, serviert mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen.

Vorbestellung bis 08.11.18  
(nur für 4 Personen bestellbar)

Preis pro Person: 20,50 €

Gänsekeule, knusprig gebraten, serviert mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Preis pro Person: 18,50 €