



*Liebe Gäste, hier haben wir einige Informationen rund um den Ochsen zusammengestellt.
Infos auf den nächsten Seiten.*

MARTINSGANS

SCHLOSSLUNCH AUF BURG STETTENFELS

**WEIHNACHTSAKTION
ABHOLUNG FESTTAGS-SAUERBRATEN**

SILVESTERMENÜ



BETRIEBSFERIEN 2018/2019

RESTAURANT RUHETAGE:

RESTAURANT-ÖFFNUNGSZEITEN:

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN:

**HOTEL- UND TAGUNGSBEREICH
KEIN RUHETAG**



MARTINSGANS

Am Martinstag 11.11.2018
bieten wir Ihnen im Restaurant die Martinsgans auf Vorbestellung an.

Brust, Keule und Füllung von der Freilandgans
mit Marzipanbratapfel, Rotkraut und Kartoffelklößen.

Portion € 31,30
Kleine Portion € 28,30

SCHLOSSLUNCH AUF BURG STETTENFELS

Termin: 25.11.2018
alle Jahre wieder findet unser beliebter Schlosslunch
auf Burg Stettenfels statt.

Anmeldungen direkt über
www.burg-stettenfels.de
info@burg-stettenfels.de



WEIHNACHTSAKTION
„ABHOLUNG FESSTAGSBRATEN“

**Es muss nicht immer die „Weihnachtsgans“ sein –
„Ochsenwirts“ Sauerbraten ist auch sehr fein**

**Weihnachten kommt wieder so plötzlich!
Sie haben Ihre Lieben bei sich
und wollen nicht lange in der Küche stehen?**

WIR haben den klassischen, schwäbischen Sauerbraten
für Sie und Ihre Gäste in Gourmetqualität zubereitet.
Ein ganzes Schulterblatt, geschnitten,
vom Hohenloher Rind für ca. 6 Personen/Einheit
mit schmackhaftem Preiselbeerrotkohl,
reichlich Semmelknödel und einem Liter unserer hervorragenden Sauerbratensoße.
Alles im praktischen Kochbeutel und bis zu 5 Tagen lagerfähig.
Preis für 6 Personen/Einheit € 86.--

SIE müssen ihn nur noch am 22. Dezember 2018 abholen.
An welchem der Weihnachtstage Sie sich und Ihre Gäste damit verwöhnen
– das entscheiden Sie.

*Haben wir Ihr Interesse geweckt und Ihnen Appetit gemacht?
Bestellungen und Bezahlung bis 16.12.2017 an unserer Rezeption
gegen Abbolschein von Montag – Samstag 10.00 – 14.00 Uhr*



SILVESTERMENÜ 2018

APERITIF

Kleiner Gruß aus der Küche

Terrine von der Wachtelbrust im Pistazienmantel
mit Kumquatconfit

Wachtel-Gänselebermousse mit Sauternes Gelee

Wachtel-Brioche-Würfel auf Sandorncreme

Kraftbrühe von Petersilienwurzeln
mit gebratenen Steinpilznocken

Seezungen-Langostinoröllchen und Wildwassergarnele
mit Mandarinen-Pinienkern-Cous-Cous,
Safranschaum und Asiatischem Ratatouille

Filet vom Bauernkalb mit Trüffeljus,
Kalbsbriesravioli
und Gemüseragout

Geflämmtes Passionsfruchtparfait
mit Canache von Valrhona Schokolade
und Schokoladen-Himbeersoße

Preis pro Person € 99,00 inklusive Aperitif
Beginn 18.30 Uhr

Für nähere Informationen und für Ihre Anmeldung
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung
Telefon: 07062/939-0

Es freut uns, Sie in unserem Hause willkommen zu heißen.



BETRIEBSFERIEN 2018/2019

RESTAURANT

24.12.2018, Heiliger Abend geschlossen
25.12.2018, 1. Weihnachtsfeiertag geschlossen
26.12. 2018, 2. Weihnachtsfeiertag geöffnet
27. bis 30.12.2018 geöffnet
31.12.2018 mittags geschlossen, abends Silvestermenü
01.01.– 11.01.2019
04.03. – 07.03.2019
19.08. – 29.08.2019

HOTEL

24.12./ 25.12.2018 (26.12.2018 Anreise wieder möglich)
01.01.19 bis 06.01.19 (ab 07.01.19 Anreise wieder möglich)

RESTAURANT RUHETAGE:

Montag und Dienstag
Montag abends ist das Restaurant für Hotelgäste geöffnet

RESTAURANT-ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag abends (nur für Hotelgäste geöffnet) von 18.00 - 21.00 Uhr
ab mittwochs von 12.00 - 14.30 Uhr und von 17.30 - 23.00 Uhr
sonntags von 11.30 - 14.30 Uhr und von 17.30 - 22.00 Uhr

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag abends (nur für Hotelgäste geöffnet) von 18.00 - 20.00 Uhr
ab mittwochs von 12.00 - 13.15 Uhr und von 18.00 - 20.45 Uhr
sonntags von 11.30 - 13.30 Uhr und von 18.00 - 20.00 Uhr

HOTEL- UND TAGUNGSBEREICH KEIN RUHETAG

Hunde sind nicht gestattet