



# *Menüvorschläge*

## *„Weihnachten 2025“*

*Liebe Gäste der „Almschänke“ in Zuchering,*

*im Folgenden haben wir für Sie gerne verschiedene Vorschläge für Ihre festliche und stimmungsvolle Weihnachtsfeier ausgearbeitet.*

*Angefangen bei einer weihnachtlichen Dekoration, über einen Weihnachtsempfang an unserer „Christkindlhütt“ bis hin zu einem kulinarischen Menü. Darüber hinaus kreieren wir in Zusammenarbeit mit Ihnen Ihr individuelles Weihnachtsangebot für Ihre Feierlichkeit. Wir wünschen Ihnen schon heute viel Spaß und Genuss beim Planen und Freuen uns auf Weihnachten 2025 mit Ihnen in der „Almschänke“.*

*Ihre Wirtsleute Paulina und Dieter Kутtenreich mit „Juniorchef Gabriel“*

*Unsere Küchencrew Martina, Christian, Anke, Nicole, Hias, Wendy, Susi und Luis,*

*Unser Serviceteam Kathleen, Jaro, Johanna, Jutta, Sultan, Angelika, Verena und Martina.*



### ***Unsere Weihnachtsdekoration***

*Unsere Gaststube und der Nebenraum, sind in der Weihnachtszeit dezent geschmückt.*

*Die Tische und Tafeln sind mit Servietten und dem benötigten Besteck gedeckt und weihnachtlich dekoriert.*

*Im Außenbereich ist ein Teil der Fläche überdacht, des Weiteren finden Sie natürlich eine stimmungsvolle Dekoration.*

### ***Unser Weihnachtsempfang***

*Heißer Empfang an unserer „Christkindlhütt“*

*Mit unserem „Almschänke Christkindlpunsch“  
Rotwein, Tee, Orangensaft, Weihnachtsgewürze, Hochprozentiges*

*Haferl 4,20 €*

*alkoholfreien Punsch*

*Haferl 3,90 €*

*Heißen Cranberry-Caipirinha*

*Haferl 4,50 €*

### **oder**

*Klassischer Empfang*

*Mit Prosecco weiß oder rose*

*0,10 l 4,20 €*

*“Hugo” oder Aperol Sprizz oder “Sarti”*

*0,20 l 7,20 €*

*“Roter Schneemann”*

*0,20 l 6,50 €*

*Prosecco mit San Bitter on the Rocks*

*Wenn Sie wünschen, reichen wir auch Lebkuchen und weihnachtliches Gebäck.*

*p. P. 4,50 €*

*Tische mit weißen Tischdecken*

*p. P. 2,50 €*



*Im Folgenden wählen Sie bitte Ihr persönliches Menü aus.*

Sie haben die Wahl zwischen einem 3-Gang Menü oder einem 4-Gang Menü.

*Sie wählen 1 gemeinsame Vorspeise und/oder 1 gemeinsame Suppe, 2-3 verschiedene Hauptgänge und 1 gemeinsames Dessert.*

*Ein vegetarisches Menü steht Ihnen noch zusätzlich zur Verfügung und wird in Ihre Auswahl bei Bedarf mit aufgenommen.*

*Ihr Menüpreis ergibt sich aus den Einzelpreisen.*

*Bitte haben Sie dafür Verständnis das wir ab 10 Personen für die Menüs eine Bestellung der verschiedenen Hauptgänge bis 5 Tage vor Ihrer geplanten Veranstaltung benötigen.*

*Folgendes kann schon auf dem Tisch stehen, wenn Sie und Ihre Gäste eintreffen.*

<i>Gedeck 1</i>	<i>Kräuterquark, Butter, diverse Brotsorten</i>	<i>p. P.</i>	<i>3,90 €</i>
-----------------	---	--------------	---------------

*Gedeck 2    Griebenschmalz, Kräuterquark, Butter, diverse Brotsorten p. P.    4,50 €*

***Vorspeisen:***

*Vegetarische Ravioloni, Ricotta, Rucola, braune Butter, Parmesan* 9,20 €

*Roastbeef – „Tonnato Style“ mit Makrelenschaum und Granatapfel* 10,50 €

*Veganes Tatar aus Avocado und Rote Bete, Baguette und Cracker* 9,50 €

- Auch mit überbackenem Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen 12,50 €

*Frisches Tatar von der bayrischen Färse, herzhaft angemacht dazu*

<i>Kapern, Butter und Hausbrot</i>	15,40 €
------------------------------------	---------

- Auch als „Surf & Turf“ mit einer gegrillten Riesengarnele zuzügl. 3,50 €

*Hausgemachte Kaspressknödel auf Rucola mit gebratenen Austernpilzen* 9,50 €



### **Suppen:**

<i>Klare Ochsenkraftbrühe mit Gemüsewürfel und frischem Schnittlauch</i>	<i>5,50 €</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Mit hausgemachtem Grießnockerl</li><li>- Mit Streifen vom hausgemachten Pfannkuchen</li><li>- Mit unseren beliebten Kaspressknödel</li></ul>	
<i>Feine Maronencremesuppe mit Croutons und Wasabischmand</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Thai-Curry-Kokossuppe mit gegrillter Riesengarnele</i>	<i>7,80 €</i>

### **Hauptgänge:**

<i>1/4 bayrische Bauernente vom Schönacher mit Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und einem feinen Safterl – nur auf Vorbestellung</i>	<i>19,20 €</i>
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Mascarpone-Wirsing, Cranberrysauce und gratinierte Rahmkartoffeln</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Hähnchenbrustfilet im Brezenmantel auf Rahmwirsing, Fingernudeln und einer feinen Sauce</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet auf Karotten-Zuckerschotengemüse mit gebratenen Kartoffelgnocchi und Cranberrysauce</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Tagliata di Manzo - Lendensteak – Dry Aged Metzgerei Joseph Huber, gratinierte Rahmkartoffeln, Mascarpone Wirsing und hausgemachte Kräuterbutter</i>	<i>27,90 €</i>
<i>Medaillons vom Rehrückenfilet aus heimischer Jagd, Mascarpone Wirsing, Kartoffel-Maronenstrudel, Butterspätzle und Preiselbeersauce</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Rote Bete Risotto mit gegrillten Zander und Basilikum - Pinienkernpesto</i>	<i>22,50 €</i>



***Vegetarisch:***

*Hausgemachte Spinatknödel in Waldpilzrahm, gratiniert mit Tallegio Käse 15,90 €*

*„Thai-Kokos-Curry“ Gemüse aus dem WOK in cremig, herzhafter Sauce  
dazu Basmatireis – vegetarisch/vegan 16,50 €*

***Dessert:***

*Karamell Panna Cotta mit hausgemachter Schokosauce 6,50 €*

*Hausgemachtes Lebkuchenmousse mit Beerengrütze 6,50 €*

*Mandel-Nougatparfait mit heißen Himbeeren 6,50 €*

*Kaiserschmarrn mit lauwarmen-Vanille-Zwetschgenröster 11,80 €*

*Gerne erhalten Sie von uns noch eine gesonderte Getränke- und Weinempfehlung.*

*Rückfragen gerne per Email – [dk@almschaenke.de](mailto:dk@almschaenke.de) oder unter 0172/8530523*

*Bestellungen bitte nur per Email – [dk@almschaenke.de](mailto:dk@almschaenke.de)*



*Wir danken für Ihre Anfrage und Ihr Interesse! Wir freuen uns, dass Sie sich unser Haus für Ihre Weihnachtsfeier ausgesucht haben. Zusammen mit unserem engagierten Team wird Ihr Fest zu einem unvergesslichen Abend.*

*Wir kümmern uns mit viel persönlichem Einsatz und Herzlichkeit um Ihr Wohl und möchten DER besondere Gastgeber für Sie sein.*

*Mit den besten vorweihnachtlichen Grüßen*

*Das gesamte Team der Almschänke in Zuchering*