



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 „Christkindlhüttn“ 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 Kuttenreich 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 „Christkindlhüttn“

Mit unserem „Almschänke Christkindlpunsch“ Haferl 4,20 €
Rotwein, Tee, Orangensaft, Weihnachtsgewürze, Hochprozentiges

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.

Gedeck 1 Kräuterquark, Butter, diverse Brotsorten p. P. 3,90 €

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, herhaft angemacht dazu Kapern, Butter und Hausbrot 15,40 €

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

Hausgemachte Kaspressknödel auf Rucola mit gebratenen Austernpilzen 9,50 €



Suppen:

Klare Ochsenkraftbriühe mit Gemüsewürfel und frischem Schnittlauch 5,50 €

- *Mit hausgemachtem Grießnockerl*
- *Mit Streifen vom hausgemachten Pfannkuchen*
- *Mit unseren beliebten Kaspressknödel*

Feine Maronencremesuppe mit Croutons und Wasabischmand 5,80 €

Thai-Curry-Kokossuppe mit gegrillter Riesengarnele 7,80 €

Hauptgänge:

¼ bayrische Bauernente vom Schönacher mit Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und einem feinen Saftierl – nur auf Vorbestellung 19,20 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Mascarpone-Wirsing, Cranberrysauce und gratinierte Rahmkartoffeln 24,50 €

Hähnchenbrustfilet im Brezenmantel auf Rahmwirsing, Fingernudeln und einer feinen Sauce 19,50 €

Medaillons vom Schweinefilet auf Karotten-Zuckerschotengemüse mit gebratenen Kartoffelnocchi und Cranberrysauce 20,50 €

Tagliata di Manzo - Lendensteak – Dry Aged Metzgerei Joseph Huber, gratinierte Rahmkartoffeln, Mascarpone Wirsing und hausgemachte Kräuterbutter 27,90 €

Medaillons vom Rehrückenfilet aus heimischer Jagd, Mascarpone Wirsing, Kartoffel-Maronenstrudel, Butterspätzle und Preiselbeersauce 28,50 €

Rote Bete Risotto mit gegrillten Zander und Basilikum - Pinienkernpesto 22,50 €



Vegetarisch:

Hausgemachte Spinatknödel in Waldpilzrahm, gratiniert mit Taleggio 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 oder unter 0172/8530523

Bestellungen bitte nur per Email – 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