



HERZLICH WILLKOMMEN

Wenn wohlgefüllte Gläser klingen,
wenn frohes Lachen Du vernimmst,
wenn Tellerdüfte leise schwingen,
ist man auf Gäste eingestimmt.
Dann tritt herein und setz Dich nieder, -
bestell genieß und komm bald wieder!

Eine schöne Zeit in unserem Hause
wünscht
Familie Imhof und Team!

OH DU SCHÖNE GÄNSEZEIT

Du bist was **GANS** besonderes!

Deshalb solltet ihr euch unsere diesjährigen Gänsevariationen nicht entgehen lassen.

Ob Brust, Keule, Gänsebraten oder unser Gänsemenü – lassen sie sich von unserer regionalen Küche in gemütlicher Atmosphäre verwöhnen. Folgende Gerichte bitte auf Vorbestellung (ab Ende Oktober bis Silvester):

Gänsemenü (ab 4 Personen):

- Gänseschmalzhäppchen ^a
- Feldsalat mit Italiendressing und Croûtons ^a
- Gänsebraten mit Füllung, Bratapfel, hausmacher Klößen, Kroketten, Speckrosenkohl und Rotkohl ^{2, 15, g, a, c}

32,50 € p.P.

Gänsebrust

mit Gänsefüllung, Bratapfel, hausmacher Klößen und Apfelrotkohl ^{a, c}

30,00 € p.P.

Gänsekeule

mit Gänsefüllung, Bratapfel, hausmacher Klößen und Apfelrotkohl ^{a, c}

26,50 € p.P.

WEIHNACHTEN 2023

Festliches **WEIHNACHTSBUFFET**

am 25. und 26. Dezember von 11:30 – 14:30 Uhr

Neben verschiedenen Vorspeisen, wie Suppen, Salaten, Anti Pasti und Tapas erwarten euch zum Hauptgang Wild, Fisch, Gänse und andere Fleischspezialitäten. Natürlich bieten wir auch vegetarische und vegane Alternativen an. Abgerundet wird das Menü mit einem Dessertbuffet nach „Art des Hauses“.

Für Klein und Groß – es ist für jeden etwas dabei.

Menüpreis (ab 14 Jahren) p.P. 29,50 €
Kind pro Lebensjahr (4-13 Jahren) 1,50 €

Die alternative für zuhause:

IMHOF'S WEIHNACHTSBOX

Lecker und stressfrei durch die Feiertage!
Großartige Gerichte, kochfertig und haltbar verpackt.

Haben wir dein Interesse geweckt? Unsere Weihnachtsbox-Speisekarte findet ihr auf unserer Homepage oder erhaltet ihr von unserem Servicepersonal.

Und so einfach geht's:

Wunschessen auswählen und fertige Gerichte am gewünschten Festtag zu Hause in Ruhe selbst erhitzen.

Alle Gerichte sind kochfertig verpackt und mindestens haltbar bis zum 27.12.2023. Eine Anleitung, wie Sie die Gerichte erhitzen können, erhalten Sie dazu. Abholung der bestellten Boxen, am 24. Dezember mittags (Die Abholzeit werden wir Ihnen bei der Bestellung mitteilen).

Bestellungen sind bis zum 23.12.2023 unter der 06655/96010 oder per Mail info@landhotel-imhof.de möglich.

Silvester 2023

Möchtet ihr das Jahr 2023 mit einem guten Essen beschließen? Auch in diesem Jahr ist unsere Küche geöffnet. Unser Restaurant steht euch von 17 bis 22 Uhr zur Verfügung (a la carte). Unsere Speisen könnt ihr auch an diesem Tag außer Haus genießen (bitte vorbestellen).

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen a, c, g	5,50 €
Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln und Croûtons g	4,50 €
Kürbis-Ingwercremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube g	5,80 €
Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken a, 1	5,80 €
Garnelen mit Knoblauchkräuterbutter und Stangenbrot a, i, g	8,50 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und warmen Reibekuchen g	10,50 €
Beilagensalat g, i, j	4,50 €

HAUPTGÄNGE

Fitnesssteller: Salat mit Hähnchenbrustfilet, Kräuterbutter und Weißbrot g, i, j	13,50 €
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Preiselbeeren a, c, g	13,50 €
Jägerschnitzel mit Pommes frites a, c, g	13,50 €
Pfefferrahmschnitzel mit Krokette a, c, g	13,50 €
Schlemmerschnitzel (mit Käse überbacken), Champignon a la Creme und Röstinchen a, c, g, 1	14,50 €
Bergmannschnitzel mit Zwiebelsauce, Spiegelei & Bratkartoffeln a, c	14,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Schafskäse überbacken, Kräuterrahmsauce und Bandnudeln a, c, g	15,50 €
Hähnchenbrustfilet „Saltimbocca“ mit rohem Schinken und Salbei umwickelt, Weinsauce und Bandnudeln a, c, g	15,50 €
Schweinelende mit Champignon a la Creme und Krokette a, c, g	17,50 €
Schweinelende „Madagaskar“ mit Pfeffersauce und Krokette a, c, g	17,50 €

SAFTIGE STEAKS

Rumpsteak „Maître d’hôtel“ (ca. 250 g) mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites _g	24,50 €
Rumpsteak Chef (ca. 250 g) mit Pfefferrahmsauce und Kroketten _{g, a, c}	24,50 €
Grillteller vom Rind, Schwein und Hähnchen (ca. 300 g), Kräuterbutter, Pfannengemüse und Pommes frites _g	20,50 €

GESCHMORTES

Rinderrouladen mit hausmacher Klößen und Rotkohl _{2, 15, j}	18,50 €
Hirschbraten mit Preiselbeeren, hausmacher Klößen und Rotkohl ₂	18,50 €
Knusprige ½ Ente (ausgelöst) mit Preiselbeeren, hausmacher Klößen und Rotkohl ₂	18,50 €

AUS DEM MEER

Gebratener Zanderfilet mit Gemüse, Sauce und Kartoffeln _{g, a}	21,50 €
Bandnudeln Garnelen mit Tomatensauce (leicht scharf), Knoblauch und Parmesan _g	18,50 €

VEGETARISCHES

Hausgemachte Spinatkäseknödel mit Gemüse auf Champignon a la Creme Sauce _{g, a, c, 2}	13,50 €
Gnocchi mit frischem Kürbisgemüse, Salbeibutter und Schafskäse _g	13,50 €
Büffelmozzarella mit bunten Blattsalaten, Kürbis, Cranberrys, Pinienkerne, Himbeerdressing und Stangenbrot _{g, i, j}	13,50 €

KINDERGERICHTE

Schweinchen Schlau: Schnitzel mit Pommes frites <small>a, c</small>	6,00 €
Pumuckl: Hähnchenschnitzel mit Bandnudeln und Sauce <small>a, c</small>	6,50 €

DESSERTS

Gemischtes Eis mit Sahne <small>g</small>	4,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <small>g, e</small>	5,50 €
Walnussbecher: Walnusseis mit Schokosauce, Krokant & Sahne <small>g, e</small>	5,50 €
Schlemmerbecher: Vanille-, Walnuss-, Haselnusseis, Amarettolikör, Schokosauce, Mandelblättchen und Sahne <small>g, e</small>	5,50 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis, Obst und Sahne <small>g, e</small>	6,50 €

Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid
6. Schwärzungsmittel
7. Phosphat
8. Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylaminquelle
13. gewachst
14. Taurin
15. Nitritpökelsalz

Allergene

- a. Gluten haltig
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Laktose
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

- a. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Kinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, als Klärhilfsmittel in Bier und Wein;
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und – fett (!);
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- g. Milch und Daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
- h. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- l. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für die verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand der zurückgeführten Erzeugnisse zu berechnen sind;
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;