Landgasthof Zehner

RESTAURANT | HOTEL | LANDHOF | BRENNEREI

Weihnachtszeit



Lichter im Wald. Wärme in der Stube.
Zeit füreinander.

WEIHNACHTSFEIERN · MENÜS · GÄNSESPEZIALITÄTEN



Draußen Winter.
Drinnen willkommen.

Zeit füreinander, fränkisch genießen und gemeinsam feiern: Freuen Sie sich auf unseren beleuchteten Weihnachtswald, die gemütliche Wirtsstube und ein festliches Menü in drei Gängen.

Ob mit Familie, Freunden oder dem ganzen Team: Wir beraten Sie persönlich zu Ihrer Feier. Auf Wunsch beginnt Ihr Abend mit einer Weihnachtsgeschichte am Holzfeuer, heißen Maroni und Zehners Secco-Glühwein.

Auf Sie freuen sich Familie Zehner und das Team.

Ein Feuer.
Eine Geschichte.

Draußen knistert das Holzfeuer. Der Weihnachtswald funkelt. Im Waldunterstand kommen Ihre Gäste zusammen.



Für Ihre Gäste dabei

Unsere selbst verfasste, fränkische Weihnachtsgeschichte, exklusiv für unsere Gäste

Heiße Maroni

Zehners Secco-Glühwein

9,80 € pro Person · zubuchbar

Ein Empfang, der verbindet.

Buchen Sie die Weihnachtsgeschichte als gemeinsamen Auftakt zu Ihrer Feier. Anschließend genießen Sie Ihr gewähltes Weihnachtsmenü in unserem Landgasthof.

Eine fränkische Traditionsfeier

DAS KLASSISCHE MENÜ

VORSPEISE

Leberknödelsuppe
mit Pfannkucheneinlage

HAUPTGERICHT

Gegrilltes Schweinefilet in Champignon-Rahmsoße
mit Feldsalat und Kartoffelkroketten

DESSERT

Hausgemachtes Lebkuchenparfait
mit Punschpflaumen

Drei Gänge. Zeit zum Genießen.

Menüpreis 39,50 € pro Person

Fränkische Tradition. Vegetarisch interpretiert.

DAS VEGETARISCHE MENÜ

VORSPEISE

Cremige Maronen-Kartoffelsuppe

HAUPTGERICHT

Hokkaido-Kürbisbaggers
hausgemacht, mit Mango-Chutney an Salatbouquet

DESSERT

Hausgemachtes Lebkuchenparfait
mit Punschpflaumen

Drei Gänge. Zeit zum Genießen.

Menüpreis 34,50 € pro Person

Vegan auf Anfrage – mit Bratapfel als Dessert

Gan(s)z festlich.

DAS GÄNSE-MENÜ

Drei festliche Gänge.
Auf Vorbestellung.



VORSPEISE

Leberknödelsuppe mit Pfannkucheneinlage

HAUPTGERICHT

Knusprige Gänsebrust mit Gänsesoße aus eigenem Bratfond,
Blaukraut, Wirsing und Kloß

DESSERT

Hausgemachtes Lebkuchenparfait
mit Punschpflaumen

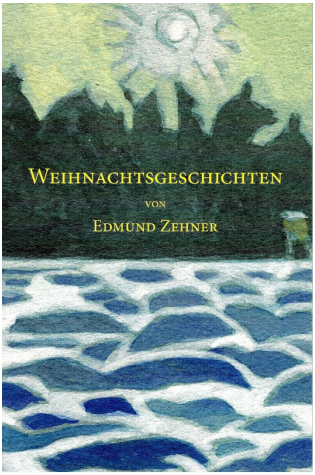
Menüpreis 44,50 € pro Person

Bitte spätestens 7 Tage vor Ihrer Feier vorbestellen.

Weitere Gänsespezialitäten

Ganze Gans aus dem Bratrohr mit Beilagen, unsere Ibiza-Gans auf dem Liegestuhl oder Gans to go mit oder ohne Beilagen: Wir beraten Sie gerne zu Ihrer Vorbestellung.

Freude schenken.



Weihnachtsgeschichten

Von Edmund Zehner,
bebildert von Harald Hubl.

Das Buch und weitere Geschenkideen finden Sie in unserem Online-Shop.

dorfkaufhaus.de

Ihre Feier, persönlich geplant.

Für Gruppen ab 18 Personen können wir einen Raum zur alleinigen Nutzung bereitstellen. Sprechen Sie uns auf Ihren Wunschtermin und Ihre Gruppengröße an.

Weihnachtsfeiern sind bis Sonntag, 20. Dezember möglich. Vom 21. bis 27. Dezember haben wir Betriebsurlaub.

Genießen Sie Ihren Abend bei uns bis 23 Uhr. Damit wir Ihre Feier passend vorbereiten können, nennen Sie uns bitte auch vegetarische Wünsche, Allergien und Unverträglichkeiten.

Auch mit Übernachtung: unsere Arrangements



Planen wir Ihre Weihnachtsfeier.

Wunschtermin, Personenzahl und Menüwünsche:
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Landgasthof Zehner

Feuersteinstraße 55 · 91330 Eggolsheim

09545 950264

info@landgasthof-zehner.de

Direkt anfragen

landgasthof-zehner.de/weihnachtsfeier