



Gewinner 2023



wo sonst....



Kulinarischer Kalender 2025

14.05.2025 + 15.05.2025

Dinner in the Dark

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend in der Zweere.

Verlassen Sie sich auf Ihre Sinne und unser Personal.

Diese kulinarische Reise ist eine Herausforderung für Gaumen und Tischkultur.

Wir servieren Ihnen ein 5 - Gang Überraschungsmenü in der Dunkelheit

inklusive Wein und Wasser. Pro Person 69 €

Beginn 18.00 Uhr

25.06.2025

Sonnenwendfeuer an der Grillstation

Genießen Sie einen der längsten Tage des Jahres am schönsten Ort
in Eimelrod mit einem Lagerfeuer.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Getränke und ein leckeres Büffet stehen für Sie bereit.

Pro Person 49,00 € exklusive Getränke

Beginn 18.00 Uhr / Büffet 19.30 Uhr

26.07.2025

Wandern & Genuss rund um Eimelrod

Auf einer Wanderung rund um Eimelrod servieren wir Ihnen an reizvollen Orten
ein sommerliches 4 - Gang - Überraschungsmenü unter freiem Himmel.

Dauer der Wanderung ca. 4 Stunden

Pro Person 89 € inklusive Getränke

Beginn 17.30 Uhr

10.10.2025

Zünftiges Büffet mit Bayrischen Schmankerl'n

Wir servieren leckere bayrische Spezialitäten wie Flädlesuppe, Schweinshaxe,
Brathend'l, Fleischkäse, Krustenbraten, Kaiserschmarrn und vieles mehr.....

mit traditionellem Löwenbräu vom Fass

Pro Person 39,00 € exklusive Getränke

Beginn 18.30 Uhr / Büffet ab 19.00 Uhr



Gewinner 2023



wo sonst....



Kulinarischer Kalender 2025

19.09.2025

Prosecco e Culinario

Genießen Sie ein Hauch Italien bei einem feinen 5 Gänge-Menü, begleitend mit erlesenen Proseccchi.

Natürlich auch dabei ein Fachmann, der Euch durch den Abend begleitet

Pro Person 60,00 € / 1 Glas Prosecco 0,1 l / je Gang inklusive

Beginn 18.00 Uhr

18.10.2025

Käse - Wein – Abend

Genießter Abend mit Freunden und Bekannten

bei einem feinen Glas Wein und einem kalt - warmen Käse – Büffet

Pro Person 52,00 € / inklusive 0,4 l. Wein pro Person

Beginn 18.30 Uhr

31.10.2025

Fackelwanderung zum Grünkohlessen

Los geht's an der Zweere mit einem Imbiss auf die Hand.

Bei einem kleinen Zwischenstopp, reichen wir Schmalzbrot und Glühwein.

Anschließend erwarten wir Sie an der Grillstation mit

Grünkohl, Sauerkraut, Röstkartoffeln, Mettenden und Kassler.

Pro Person 49,00 € (inkl. Getränke)

Beginn 18.00 Uhr

13.11. + 14.11.2025

Schlachtebüffet vom Grill und aus dem Kessel

Heiße Leckereien wie Wurstesuppe, Kasseler, Blut-, Leberwurst, Schweinebäckchen, Dicke Rippe, Schweinebauch, warme Schwartenwurst und vielem mehr... dazu deftige Beilagen (inclusive Vedauungsschnaps)

Pro Person 28,00 € (exklusive Getränke)

Beginn 18.00 Uhr

28.11.2025 + 29.11.2025

Nacht der 1.000 Lichter

Geniessen Sie ein romantisches 4 - Gang - Menü mit zweierlei Hauptgängen zur Wahl in einem Meer von 1.000 Lichtern.

Pro Person 58,00 € inklusive Empfangscocktail

Beginn ab 17.30 Uhr



Gewinner 2023



wo sonst....



Die freien Tage
genießen !

Aperitif

Aperitivo Rosato

leichter italienischer rosa Aperitif mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten auf Eis und mit Ruggeri Prosecco aufgefüllt

8,00 €

Aperol Spritz

Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern mit orange-roter Färbung und bittersüßem Aroma aufgefüllt mit Ruggeri Prosecco und Mineralwasser

8,00 €

Hugo

Holunderblütensirup mit Ruggeri Prosecco, Mineralwasser, frischer Minze und Eis

8,00 €

Lillet Wild Berry

Destillat aus Trauben, kandierten Orangen, Honig, Kiefernharz und exotischen Früchten mit frischer Minze, Beeren und

Schweppes Wild Berry aufgefüllt

7,00 €

Miley´s (fruchtig und herb)

Himbeer Gin Likör mit Tonic Water, Eiswürfeln und frischer Minze

7,00 €



Das Weinanbaugebiet Venetien ist einer des vielfältigsten Italiens, da es sich über Gebirgszüge bis hin zu Küstenstreifen erstreckt und somit viele Mikroklimata schafft. Die Trauben für den Ruggeri Argeo Prosecco stammen aus dieser Gegend. Die Reben wachsen innerhalb des DOC Prosecco-Anbaugebietes auf den Hängen der ersten Dolomitenausläufer, im Norden der Provinz Treviso.



Gewinner 2023



wo sonst....



Vorspeisen

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel

Blattsalat / Balsamicodressing / Feigensenf

12,00 €

Tatar von Räucherlachs / Dill

Rucola / Avocado / Rösti

13,00 €

Carpacchio vom Rind

Kräuterpesto / Pinienkerne / Parmesan

14,00 €

Kleiner gemischter Salatteller

Croutons / Kürbiskerne

4,50 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Die freien Tage
genießen !



Gewinner 2023



wo sonst....



Suppen

Kesselfrische Rinderkraftbrühe

Markklößchen / Eierstich

7,00 €

Schaumsuppe von Kürbis

Orange / Kokosmilch

7,00 €



Rahmsuppe von Zitronengras

Pestocroustons

7,00 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Die freien Tage
genießen !



Gewinner 2023



wo sonst....



Unser Schlemmermenü

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel
Blattsalat / Balsamicodressing / Feigensenf



Schaumsuppe von Kürbis
mit seinen Kernen



Gebratenes Lachsfilet Zitronengrassauce
Fenchelgemüse / Kürbis-Kartoffelstampf

oder

Gegrillte Rehkeule / Rosmarinsauce
Preiselbeeren / Rosenkohlgemüse / Butterspätzle



Schokoladenmus
mit frischen Früchten
Sesamkrokant

Menüpreis

3 Gang nach Wahl 41,00 EUR

4 Gang nach Wahl 47,00 EUR





Gewinner 2023



wo sonst....



Hauptgänge

Schweineschnitzel Wiener Art mit Champignonrahm- oder Paprikarahmsauce

Pommes - frites / Salatteller

Wiener 16,50 € - Champignon - Paprika 18,00 €

Gegrillte Hähnchenbrust

Zitronengrassauce / Ratatouillegemüse / Kartoffelmuffin

20,50 €

Das Beste von der Grillente in eigener Sauce

Preißelbeeren / Rotkohlgemüse / Kartoffelknödel

29,50 €

Gegrillte Rehkeule medium gebraten / eigene Sauce

Preißelbeeren / Rosenkohlgemüse / Butterspätzle

29,50 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!



Gewinner 2023



wo sonst....



Hauptgänge

Rumpsteak 230 gr. mit gebratenen Zwiebeln und Pfeffersauce

Röstkartoffeln / Salatteller

29,50 €

Schweinemedallions vom Grill / Rahmchampignons

Gebratenen Blumenkohl / Kartoffelmuffin

23,00 €

Gegrilltes Rindertafelspitz / Meerrettichsauce / Zwiebeln

Röstkartoffeln / Salatteller

21,00 €

Sauerbraten / in eigener Sauce / Mandeln / Rosinen

Rotkohlgemüse / Kartoffelknödel

23,00 €

Rinderbowl

Roastbeefstreifen vom Grill / gemischter Salat
Gebratener Blumenkohl / Ratatouillegemüse / Aioli

29,50 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!



Gewinner 2023



wo sonst....



Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachsfilet / Rieslingsauce

Fenchelgemüse / Kürbis - Kartoffelsatmpf

24,00 €

Gegrilltes Zanderfilet Rieslingsauce

Ratatouillegemüse / Süßkartoffelpüree

25,50 €

Filet von der Forelle / Rieslingsauce

Röstkartoffeln / Salatteller

20,50 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!

Die freien Tage
genießen !



Gewinner 2023



wo sonst....



Vegetarisch – Vegan – lecker - kreativ

Paprika - Zucchini Gemüse / Tomate

Gebratenen Blumenkohl / Kartoffel Selleriestampf

18,50 €



Gebratene Penne / Avocado / Pesto

Kirschtomate / Pinienkerne / Rucola

19,50 €



Gebratenes Gemüse / Tomate

gegrillte Champignons / Kürbis Kartoffelstampf

17,50 €



Falafelbowl

Falafel / Joghurtdip / Wirsinggemüse
Süßkartoffelpüree / Salat

18,00 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!



Die freien Tage
genießen !



Gewinner 2023



wo sonst....



Für die lieben Kleinen

Knusprige Hähnchen Crossis

mit Pommes frites / Salat

11,00 €

Kleines Schnitzel

mit Gemüse und Pommes frites

11,00 €

Gegrillte kleine Rostbratwürstchen

mit Pommes frites / Salat

10,00 €

Portion Pommes frites

3,50 €



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal !!!