



Adventszauber
beim
Glockenwirt
zu
Amerang



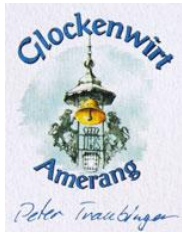
Sie wollen die Adventszeit geniessen oder planen eine Weihnachtsfeier? Dann sind Sie bei uns goldrichtig. Stimmungsvolle Räumlichkeiten, eine Atmosphäre zum Wohlfühlen, ein liebevoller Service und eine rundherum professionelle Organisation lassen Ihre Feierlichkeit unvergesslich werden.

Sie brauchen nur noch unsere Menüvorschläge anzuschauen, und das passende Menü auszuwählen. Gerne helfen wir Ihnen, Ihre persönliche Menüfolge zusammenzustellen.

Damit wir Ihren Wunschtermin reservieren können, melden Sie sich möglichst bald bei uns.

Glockenwirt zu Amerang
Bahnhofstrasser 23
83123 Amerang

Telefon 08075/8263
info@glockenwirt.de



Als Auftakt zu Ihrer Weihnachtsfeier

Wir servieren
Glühwein oder alkoholfreier Früchtepunsch
Weihnachtsplätzchen und Kleine Lebkuchen
-ab 10 Personen € 6,50pro Person

Bei Fackelschein im Biergarten

Unsere Wintercocktails

Prosecco-Holunder mit Weizenbier
0,2l € 5,50

Hausgemachter Zwergorangenlikör mit Mangomark
und Prosecco
0,1l € 4,80



Weihnachtsmenüs 2011

Frischgebackenes Steinofen.- und Finnenbaguette mit Aufstrich sind bei jedem Menü bereits auf den Tischen eingedeckt

Amuse Bouche Euro 3,50

Menü I Euro 19,50

Hokkaidocremesuppe mit Ingwer

Knusprige Eggstätter Bauernente frisch aus dem Rohr mit Beifuß gebraten, dazu Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Gefüllter Bratapfel mit Walnußeis

Menü II 21,50

Kräftige Brühe vom Wildgeflügel mit Rehbrättnockerln

Spanferkelrücken mit Weißbiersauce, Kümmel-Apfelkücherl und Kartoffelknödel

Lebkuchen-Tiramisu



Menü III 26,50

Klare Steinpilzsuppe mit Kräuternockerl

Braten und Pflanzlerl vom heimischen Reh mit
pikantem Briocheknödel und Ingwerblaukraut

Fächer von der Rotweibirne mit Nugateiscreme auf
Mandelcrêpes

Menü IV 28,50

Kartoffelsuppe mit geräucherten Entenbrustscheiben

Kalbsrücken „90°“ mit karamelisierten Schalotten,
Wirsingbällchen und Maronenplätzchen

Pralineneis mit einem Ragout von heißen Zimtkirschen



MENÜ V 36,50

Winterlicher Blattsalat mit getrockneten Aprikosen,
Trauben, Ahornsirup und Pinienkernpesto

Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis

Rosa Gebratene Barbarie-Entenbrust auf gebratenem
Paprika und Shiitakepilzen mit Portweinsauce und
Süßkartoffelpüree

Mamoriertes Schokoladenmousse mit karamellisierten
Mandel- und Papayawürfeln auf Ananascarpaccio

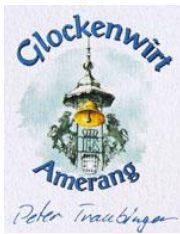
Menü VI 32,00

Gebeizter Gewürzlachs mit Honig-Quittensauce auf
einem Carpaccio vom Weihnachtsapfel

Aufgeschäumte Schwarzwurzelsuppe mit
Semmelknödelpicatta

Knusprige Wildente mit Speckrosenkohl und Brioche-
Rosinentürmchen

Warme Karameldatteln und Walnußeisterrine



Menü VII 38,00

Duett von Garnele und Jakobsmuschel auf
Hummerkraut

Petersilienwurzelcreme mit Trüffel

Gansbraten mit Maronen, karamelisiertem Blaukraut,
Semmel- und Kartoffelknödel

Winterliche Kletzen-Früchteterrine und
Passionsfruchtparfait
auf einer Kirsch-Mohnsauce

Menu VIII 41,00

Elsäßer GANSLIESERLSALAT: Blattsalate, geräucherte
Gänsebrust Gänseleberwürfel , Orangenfilets,
Selleriestreifen und Croutons

Unsere Festtagsuppe mit viererlei Einlagen

Rehrücken mit Lebkuchenkruste, leichter Enziansauce,
Kartoffel-Birnengratin und Wirsingnockerl

Bayerische Mandelcreme mit Hagebutte und
Pralinenterrine
garniert mit Früchten