

Freiland

„Weihnachten dahoam“



Liebe Gäste,

wenn an Weihnachten die Familie kommt, müsst Ihr nicht stundenlang in der Küche stehen - das machen wir für Euch!!!

Es gibt selbstverständlich Enten und Gänse to go, sowie verschiedene Schmankerl, die wir für Euch vorbereiten. Die

Gerichte werden von uns vakuumiert, so dass Ihr sie im Wasserbad nach der mitgegebenen Anleitung nur noch erwärmen und anrichten braucht, bzw. die Enten und Gänse noch kurz im Backofen erhitzen. So könnt ihr auch schon am Vormittag das Essen bei uns abholen und dann zur gewünschten Zeit erhitzen und anrichten!

Verbindliche Vorbestellung für Enten und Gänse bis spätestens 13.12.2020 - alle anderen Gerichte bis 20.12.2020.

Email: info@gaststaette-freiland.de

Anrufbeantworter 089/78508790

Whatsapp: +491772186389



Freiland

Weihnachtskarte 25.-27.12.2020 Abholzeiten jeweils von 10-13 Uhr



Weihnachtsgans (ca. 4,5 kg) für 4 Personen mit feiner Orangensoße, dazu
4 große Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 89,- €

Resche Bauernente mit feiner Orangensoße dazu Kartoffelknödel und
Apfelblaukraut 1/4 13,- € 1/2 18,- €

Karotten-Ingwer-Suppe 3,50 €

Ofenfrischer Schweinsbraten in Augustiner Dunkelbiersoße mit
Kartoffelknödel 9,- €

Geschmortes Schweineschäufelr in Augustiner Dunkelbiersoße mit
Kartoffelknödel 12,- €

Zartes Hirschedelgulasch mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne 15,- €

Burgunderbraten vom Rind in kräftiger Soße mit Butterspätzle 14,50 €

Schweinefiletmedaillons in feiner Schwammerlsoße mit Butterspätzle 13,- €
Rahmschwammerl (vegetarisch) mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Champignons
dazu Semmelknödel 11,- €

Rotes Thaicurry (vegetarisch/vegan) mit Wok-Gemüse in scharfer Kokos-Curry-
Soße mit Basmatireis 10,- €

Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen 5,50 €

Bayrisch Creme mit Himbeermark 5,- €

Verbindliche Vorbestellung für Enten und Gänse bis spätestens 13.12.2020
- alle anderen Gerichte bis 20.12.2020.

Wir freuen uns auf Eure Bestellungen, Eure Wirte Claudia und Kurt

