

GRUPPENMENÜ 1

*Festtagsuppe
Klare Rinderbouillon mit
Brätstrudel, Pfannkuchenstreifen,
Grießnockerl und Leberknödel*



*Schweinekrustenbraten an
Dunkelbiersauce, zweierlei
Knödel und Fasssauerkraut*

oder

*1/4 Ente an Orange und
Maronen, Rotweinsauce,
Kartoffelknödel und
Apfelblaukraut*



*Bratapfelstrudel mit
Vanillesauce und Minze*

22,80.- €

GRUPPENMENÜ 2

*Rote Beete- Carpaccio auf Rucola
mit Parmesan, Kernen und
steirischem Öl*



*Züricher
Kalbsrahmgeschnetzeltes
mit Waldpilzen, Tagliatelle
und kleinem Salat*

oder

*Kürbis- Amerettini Ravioli an
Salbeisoße mit frischem Parmesan
und Vogerlsalat*



*Lebkucheneisparfait
mit filetierten Orangen
und Cassis- Trauben*

26.- €

Weihnachtszeit
im Traditionswirtshaus
und Denkmal
SPITALKELLER



GRUPPENMENÜ 3

*Mit Blattspinat gefüllte
Süßkartoffel, Haselnuss-
Schmand und Kirschtomaten*



*Kross gebratene Entenbrust
an Portweinsauce,
Preiselbeerbirne und
Kartoffel- Gratin*

oder

*Kürbisstrudel an geschmolzenen
Tomaten, Basilikum und
Parmesan*



*Lebkuchen- Eisparfait an
filetierten Orangen und
Cassistrauben*

24.80- €

GRUPPENMENÜ 4

*Kandierter Chicoree mit
Vogelersalat, Orangen und
Walnüssen*



*Zarte Gänsekeule „Klassik“
an Maronen- Portweinsauce,
Orange, Preiselbeeren,
Kartoffelknödel und
Apfelblaukraut*

oder

*Heimisches Fischragout
mit Flusskrebs, Saibling, Karpfen
und Forelle an Safransauce,
Wildreistimbale und jungem
Gemüse*



*Crepé Suzette am
Tisch flambiert*

29,80.- €

GRUPPENMENÜ 5

*Tomatencremesuppe
mit frischem Basilikum
und Sahnehäubchen*



*Saltimbocca á la Romana
Kalbsmedaillons mit
Parmaschinken und Salbei an
Rotweinsauce, Kartoffel- Gratin
und jungem Gemüse*

oder

*gebratenes Zanderfilet unter der
Kartoffelkruste an Safransauce,
Tagliatelle und jungem Gemüse*



*Panna Cotta mit Waldbeeren
und Minze*

26,80.- €



GRUPPENMENÜ 6

*Süßkartoffel– Kürbiscremesuppe
mit Blätterteigfleuron*



*Boeuf en Daube a 'la provenzale
In Kräutern und Knoblauch
geschmorter Rinderbraten
an Rotweinsauce, spanischen
Kartoffeln und Bohnenbündchen*

oder

*gebratenes Lachsfilet mit
Flusskrebse an Dillrahmsauce,
Tagliatelle und jungem
Blattspinat*



*Eisparfait Grand Marnier
am Tisch flambiert*

29.- €

GRUPPENMENÜ 7

*Winterwurzelcremesuppe
mit Blätterteigfleuron*



*Schweinefilet im
Blätterteigmantel an
Rahmschwammerl,
handgeschabten Spätzle und Salat*

oder

*Forelle „Müllerin“
mit Zitrone, Kräuterbutter,
Petersilienkartoffeln und Salat*



*Kandierter Birnenstrudel
an Vanillesauce und Minze*

26,80.- €

GRUPPENMENÜ 8

*Brezenknödelcarpaccio
mit Rucola und frischem
Parmesan*



*Mit Chorizo gefüllte und
gebratene Hähnchenbrust
an geschmolzenen Tomaten,
Pilz– Tagliatelle und Salat*

oder

*Auberginen– Zucchinirolade
mit Ziegenkäse an Safransauce
und Wildreis– Timbale*



*lauwarmer Schokokuchen
an Waldbeeren und Minze*

26,80.- €





Sehr geehrte Kunden

Der Flyer gilt nur für Gruppen ab 20 Personen für die Weihnachtszeit 2019. Gerne erstelle ich Ihnen ein persönliches Angebot. Änderungen und Wünsche bitte schriftlich per Email an:
Info@spitalkeller.com

Traditionswirtshaus und Denkmal
Spitalkeller Regensburg
Stefan Dannert
Alte Nürnbergerstr. 12
93059 Regensburg
Tel. 0941/89059170
Mailto: info@Spitalkeller.com
www.spitalkeller.com
Weitere Infos und Menüvorschläge auf:
www.dannert-catering.com

WEIHNACHTSBUFFET

*Brotkorb mit Griebenschmalz,
Fassbutter und Schmand
Maronen- Haselnuss- Cremesuppe mit
Amaretto und Marille
Rote Beete- Carpaccio auf Rucola,
Balsamico und Parmesan
Kandierter Chicoree mit Vogerlsalat,
Orangenfilets, Kirschtomaten und
Waldpilzen
Kürbisstrudel an geschmolzenen
Tomaten, Basilikum und Parmesan
Mit Salbei, Parmaschinken und
Maronen gefüllte Hähnchenbrust an
Pilzrahmsoße und Tagliatelle
Gefüllte Rinderroulade an Rotweinssoße
und Kartoffelpüree
Geschmorte Gänsekeule an eigener
Soße, Kartoffelgratin und
Apfelblaukraut
Bayrisch Creme
Bratapfel mit Vanillesoße
Eisparfait Grand Marnier*

36,00.- €

Zusatzangebote:

Glühweinpunsch (Kinderpunsch)
am Holzfeuer im Biergarten 3,50 € p.P

Getränkepauschalen:

3 Getränke aus dem Sortiment
der Spitalbrauerei á 0,5 L 10,00.- € p.P

Getränkeflatrate für die Dauer von
5 Stunden 25,00.- € p.P

(Alkoholfrei, Bier, Hauswein, Tee, Kaffee und
Spirituosen der aktuellen Karte.)
Jede weitere Stunde 5,00.- € p.P.

Zusätzliches:

Soundanlage 50,00 €
Beamer mit Leinwand 50,00 €
Korkgeld Wein 6,00 € je Flasche
Korkgeld Spirituosen 30,00 € je Flasche
Gedeck in weiß 3,00 € je Person