

Restaurant Herrenhaus

Reservierung und Auskunft für alle Veranstaltungen bitte telefonisch unter 08071-5971170 im Herrenhaus.

Betriebsferien

Betriebsferien vom Montag, 02.09. – Dienstag, 17.09.19,
am Mittwoch, den 18.09.19. ab 18.00 Uhr geöffnet.

Feierabend im Herbst! Termin folgt.

Mike und Matthias lassen ab 19:30 Uhr die alten Zeiten aufleben,
kochen zusammen und servieren ein herbstliches Flying Buffet
in einem unkomplizierten Rahmen.

59,- EUR ohne Getränke

Take a break 7.0: Gönn Dir eine Pause in der Hektik der Vorweihnachtszeit am 2. Advent Am Sonntag, den 10.12.19 von 11.30–15.30 Uhr

Kostproben aus unserer
Winterküche! 10 kleine Gänge genießen und sich verwöhnen lassen.

Menü 58,- EUR ohne Getränke

Zum zweiten Mal im Herrenhaus: Schweinshaxnessen am 1. Advent Am Sonntag, den 01.12.19 von 11.30 Uhr – 17.00 Uhr

Traditionelles Haxnessen im Herrenhaus

½ Haxe mit Krautsalat, Kartoffelsalat und Semmelknödel EUR 19,50

Ganze Haxe mit Krautsalat, Kartoffelsalat und Semmelknödel EUR 34,00

Für Fischesser und Vegetarier gibt es eine Alternative!

Kochkurse im Restaurant Herrenhaus

Kochkurs mit Mike

Fisch und Meeresfrüchte, am 05.10.2019

Rund ums Rind, am 19.10.2019

Wild und Kürbis, am 09.11.2019

Die Kochkurse finden Samstags von 12.00 Uhr – 16.00 Uhr in der Küche des Restaurants Herrenhaus statt. Anschließend wird das vorbereitete Menü im Restaurant Herrenhaus serviert, jeder Teilnehmer darf einen Partner zum Essen mitbringen.

Preis je Kochkurs 160,- EUR inklusive Getränke während des Kochkurses sowie 4 Gänge Menü für zwei Personen inklusive Aperitif am Abend.

Bei einer Gesamtanmeldungsanzahl unter sieben Personen, behalten wir uns vor die Kochkurse ausfallen zu lassen. Ab acht Personen können Sie gerne einen individuellen Kochkurs zu Ihrem Wunschtermin mit Ihrem Wunschthema buchen.

Moderierte Weinprobe mit Tom Engelhardt Am Donnerstag, dem 07.11.2019, ab 19.30 Uhr

3 Gang Menü und Wein zum Thema Alte Welt/Neue Welt,
Unterschiede und Gemeinsamkeiten!

Modert wird der Abend von Tom Engelhardt, Weinakademiker, Sommelier und Gründer der Unabhängigen Internationalen Weinakademie München.

Preis 71,- EUR

inklusive Aperitif, Wasser, Weine während der Weinprobe, Espresso und 3 Gänge Menü;

Achtung: Für alle Weinfans und die, die es werden wollen – für alle Teilnehmer unter 27 Jahren gibt es 15% Rabatt auf den Eintrittspreis!

Achtung: Denken Sie jetzt schon an Ihre Weihnachtsfeier und reservieren Sie rechtzeitig.

Wir machen Ihnen gerne ein Angebot für Ihre Feier von 2 bis 60 Personen.

**Reservierungen für alle Veranstaltungen im Herrenhaus unter
Telefon 08071-5971170.**

Öffnungszeiten rund um Weihnachten und Silvester:

Sonntag, 01.12.19, geöffnet, 11.30–17.00 Uhr, Schweins-haxnessen

Sonntag, 10.12.19, geöffnet, 11.30–15.30 Uhr, Take a break

Sonntag, 15.12.19 und 22.12.19, geöffnet: 12.00–14.00 Uhr und 18.00–21.00 Uhr

24.12.19 geschlossen

25.12.19 und 26.12.19 geöffnet, Weihnachtsmenüs

31.12.19 Silvesterabendmenü

Achtung: Silvester 31.12.19 mittags und 01.01.20 und 02.02.20 geschlossen, regulär geöffnet, Freitag 03.01.20, ab 18.00 Uhr.