

Reservierung & Informationen
zu allen Terminen im Herrenhaus
oder unter 08071 / 5971170

Restaurant Herrenhaus

Kochkurse mit Mike

**Aktuell sind alle Kochkurse ausgebucht! Neue Termine für den Herbst,
werden Mitte August bekannt gegeben!**

Die Kochkurse finden Samstagmittag von 12.00 Uhr–16.00 Uhr
in der Küche des Restaurants Herrenhaus statt.
Abends wird das vorbereitete Menü im Restaurant Herrenhaus serviert,
jeder Teilnehmer darf einen Partner zum Essen mitbringen.
Preis je Kochkurs € 160,- inklusive Getränke während des Kochkurses,
sowie 4-Gänge-Menü für zwei Personen inklusive Aperitif am Abend.

Moderierte Weinprobe mit Tom Engelhardt

Am Donnerstag, den 23.04.20, ab 19.30 Uhr

3 Gang Menü und Wein zum Thema Deutschland, Unterschiede und
Gemeinsamkeiten deutscher Anbaugebiete!

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

Preis € 73,- 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!

2. Herrenhaus-Schweinshaxnessen

Am Sonntag, den 22.03.20 von 11.30 Uhr – 16.30 Uhr (Küche bis 15.30 Uhr)

Traditionelles Haxnessen im Herrenhaus

¼ Haxe mit Krautsalat, Kartoffelsalat und Semmelknödel € 15,50

½ Haxe mit Krautsalat, Kartoffelsalat und Semmelknödel € 21,50

Take a break – Frühling

Am Sonntag, den 26.04.20 von 11.30 Uhr – 15.30 Uhr

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

Menü € 60,00 ohne Getränke.

Reservierung und Informationen zu allen Terminen im Herrenhaus oder unter 08071-5971170

Bei zu geringer Teilnehmerzahl behalten wir uns vor die Veranstaltungen und Kochkurse abzusagen.

Für Veranstaltungen und Gruppen öffnen wir auf Anfrage auch gerne sonntags für Sie!

Ostern im Restaurant Herrenhaus

Ostermenüs, Sonntag 12.04. und Montag 13.04.2020 mittags und abends

Menü 1

Karotten-Ingwersuppe mit Chorizostangerl
Zweierlei vom Poltinger Lamm mit Kohlrabi und Riebele
Joghurtmousse mit Rhabarber und weißer Schokolade

€ 42,50

Menü 2

Kalbstarter mit Zitrone und Artischocken
Lauwarmer Saibling mit Erbsenpüree und Verjus
Brust vom Lockinger Gockel mit Spargelcassoulet und Bärlauchgnocchi
Passionsfruchttarte mit Erdnusseis

3 Gänge € 42,50

4 Gänge € 49,50

Fischmenü am Karfreitag, 10.04.2020

Öffnungszeiten rund um Ostern 2020
Regulär sowie Ostersonntag 12.04.2020 und Ostermontag 13.04.2020
Dienstag, 14.04.20 geschlossen

Betriebsferien von Donnerstag, den 20.02.2020 – einschließlich Dienstag, den 11.03.2020.
Geöffnet ab Mittwoch, den 12.03.2020, ab 18.00 Uhr!