

MUTTERTAG: FAMILIENBÜFETT

SONNTAG, 8. MAI 2016
11.15 – 14.00 UHR

Familienbüfett im Demharter-Saal:
Vorspeisen, Suppe, Salate, Fleisch, Fisch und Dessert

Wir bitten um Reservierung. Pro Person 18,90 €
Kinder 6 bis 11 Jahre 5,00 €
Kinder bis 5 Jahre frei

Im Restaurant, Nebenzimmer und Stühle können Sie selbstverständlich à la carte essen. Bitte reservieren Sie für Ihre Wunschzeit: 11.00 oder 13.00 Uhr!



VATERTAG: BIERGARTENFEST

CHRISTI HIMMELFAHRT, 5. MAI 2016, AB 10.30 UHR

Live-Musik vom „Lauterbrunner Express“
(ganztäglich) und urige bayerische Schmankerln.
Bei schlechtem Wetter im Haus.

- + Gebratenes Schäufelr
- + Spare Ribs vom Grill
- + Gegrillte Enten

Im Restaurant, Nebenzimmer und Stühle können Sie selbstverständlich à la carte essen.
Wir bitten um Reservierung.

SPARGEL- ZEIT

APRIL/MAI 2016

Frischer Schrobenshausener
Stangenspargel von klassisch
bis raffiniert.

Donnerstag und Freitag erhalten Sie 20 Prozent Rabatt auf unsere Spargelgerichte (nicht an Feiertagen).



SPARE-RIBS-ZEIT

MAI – AUGUST IMMER SONNTAGS AB 17.30 UHR

Ofenfrische Spare Ribs¹ mit besten texanischen Gewürzen gebraten, dazu hausgemachte Barbecuesauce, Pommes frites und Salat vom Büfett. Reservierung erwünscht!

Normal | 600 g² | 12,50 €
XXL | 900 g² | 15,90 €

¹ Nur solange Vorrat reicht. ² Rohgewicht



AKTIONSTAGE

JEDEN DONNERSTAG¹ BURGER-TAG

- + „Knuspriges Huhn“ Burger
Frisches Hähnchenbrustfilet (ca. 160 g) in Cornflakes-Hülle knusprig gebraten, belegt mit Salat, Tomate, Gewürzgurke, dazu leckeres Zatziki (Gurken-Knoblauch-Dip)
- + „Cheese“ Burger
Reines saftiges Rinderhacksteak (ca. 180 g), belegt mit Emmentaler Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecue-Sauce
- + „Barbecue“ Burger
Reines saftiges Rinderhacksteak (ca. 180 g), Speck, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln, Barbecue-Sauce
je 6,95 €

JEDEN FREITAG¹ SCHNITZELTAG

- + Knusperschnitzel
Goldbraun gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“
- + Feuerschnitzel
Gebackenes Schweineschnitzel in Chili-Texas-Kruste gebacken, mit haus eigener Barbecue-Rauchbiersauce
- + Schweizer Schnitzel
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Allgäuer Emmentaler überbacken
- + Verrücktes Schnitzel
Schweineschnitzel in Cornflakes-Hülle goldgelb gebacken, würziges Zatziki (Gurken-Knoblauch-Dip)
- + Jägerschnitzel
Zartes Natur-Rahmschnitzel (Schwein) vom Grill mit Champignonrahmsauce
Normal je 6,90 € | XXL je 9,95 €

BEILAGEN

- + Hausgemachter Kartoffelsalat 2,50 €
- + Hausgemachte Spätzle 2,90 €
- + Pommes frites 2,90 €
- + Bratkartoffeln 2,90 €
- + Gemischte Salatgarnitur 3,25 €
- + Twister Kartoffeln 3,90 €
- + Grillgemüse 3,90 €

Keine Umbestellung möglich.

¹ außer Feiertage

SO FINDEN SIE UNS



WIR HABEN GEÖFFNET

Donnerstag bis Samstag

10.30 bis 14.00 Uhr
ab 17.00 Uhr

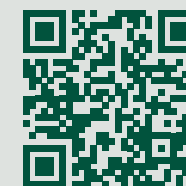
Sonntag und Feiertage

ab 10.00 Uhr durchgehend warme Küche
Montag bis Mittwoch geschlossen.
Sonderöffnungszeiten gerne auf Anfrage.
Um Reservierung wird gebeten.



LANDGASTHOF DEMHARTER

Würleschwang + Obere Hauptstraße 1
86441 Zusmarshausen
Telefon 08291 1002 + Fax 859403
www.landgasthof-demharter.de
info@landgasthof-demharter.de



Landgasthof
Demharter
WÖRLESCHWANG

RESTAURANT TAGUNGEN FESTSAAL BIERGARTEN

ANGEBOTE
UND
AKTIONEN



JANUAR – JUNI
2016

WEIHNACHTS-FAMILIENBÜFETT

2015

SONNTAG, 27.12.2015 | 11.15 – 14.00 UHR

Feiern Sie doch am 3. Weihnachtsfeiertag einfach weiter! Wegen der großen Nachfrage präsentieren wir noch einmal unser beliebtes Familienbüfett im Demharter-Saal:

Vorspeisen, Suppe, Salate, Fleisch, Fisch und Dessert

Büffet Erwachsene (ab 12 Jahre) 18,90 €

Büffet Kinder bis 5 Jahre frei

Büffet Kinder 6 – 11 Jahre 5,00 €

Wir bitten um Reservierung.

Im Restaurant, Nebenzimmer und Stühle können Sie à la carte essen. Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

WIE IN ALTEN ZEITEN: TANZABEND



SAMSTAG, 05.03.2016
BEGINN 19.00 UHR

Tanzen und schwofen mit
Duo GRENZENLOS:
www.duo-grenzenlos.de
Karten unter Telefon 08291 1002
Eintritt: 9 €

Duo GRENZENLOS

FLAMMKUCHEN-AKTION

WINTERZEIT JANUAR/FEBRUAR 2016
(AUSSER SONNTAGMITTAG)

Der Genuss für unsere Familien

Schon immer war Flammkuchen ein ideales Gericht, um den Hunger zahlreicher Tischgenossen zu stillen. Auch heute noch mundet der Flammkuchen am besten in geselliger, fröhlicher Runde.

- + **Flammkuchen „Elsässer“**
Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken 8,20 €
- + **Flammkuchen „Mediterran“**
Rahm, Schafskäse, Rucola 8,90 €
- + **Flammkuchen „Spezial“**
Rahm, Birne, Räucherlachs und Käse 9,90 €

Kinder unter 10 Jahren können einen Kids-Flammkuchen (Elsässer Art) für 1,50 € bestellen.



Unsere Empfehlung:
Für einen Aufpreis von 2 € erhalten Sie zu jedem Flammkuchen 1/8 l Chardonnay.

SCHLACHTSCHÜSSEL-ESSEN

SAMSTAG, 23.01.2016 | GANZTAGS AB 11.30 UHR

Frisches Kesselfleisch, bestehend aus zartem Fleisch und Innereien, **Blut- und Leberwurst**, dazu Sauerkraut, Salz, Zwiebeln und frisches Schwarzbrot und einen Schnaps danach.

Gerne auch zum Mitnehmen. Bitte Topf mitbringen!

Wir bitten um Reservierung. Pro Person 11,90 €
Abholer (ohne Schnaps) 6,00 €



FRISCHES KESSELFLEISCH

FREITAG, 26.02.2016 | AB 17.00 UHR

Frisches Kesselfleisch, bestehend aus zartem Fleisch und Innereien, dazu Sauerkraut, Salz, Zwiebeln und frisches Schwarzbrot und einen Schnaps danach.

Gerne auch zum Mitnehmen. Bitte Topf mitbringen!

Wir bitten um Reservierung. Pro Person 9,00 €
Abholer (ohne Schnaps) 5,00 €

BETRIEBSURLAUB 08.02. BIS 13.02.2016

In der närrischen Zeit ab Rosenmontag bleibt der Landgasthof Demharter geschlossen.



CANDLE LIGHT DINNER

VALENTINSTAG SONNTAG, 14. FEBRUAR 2016
GEMEINSAMER BEGINN 18.30

Überraschen Sie Ihren Partner am Valentinstag mit einem unvergesslichen Abendessen zu zweit bei Kerzenschein. Sie genießen einen wunderschönen Abend mit Ihrem Herzblatt am liebevoll gedeckten Tisch.

MENÜ

Apéritif

Glas Bellini (Sekt mit Prirsichmark)

Vorspeise

„Vittello Tonato“ vom Kaiserfleisch mit feiner Thunfischsauce, Kirschtomaten und Rucola, Baguette

Suppe

Weißer Lauchcremesuppe mit Spinat-Fleischpflanzerl

Fleisch-Hauptgang

Schweinefilet im Speckmantel, zart gegrilltes Hähnchenfilet, winterlicher Rahmwirsing, Pumpernickeljus und Rosmarinkartoffeln

oder

Fisch-Hauptgang

Feines Saiblingsfilet vom Grill auf Rieslingrahm, Gemüsearrangement und Kartoffelgratin

Dessert

Apfelstrudel mit aufgeschlagener Vanillesauce, Apfel-Zimteis und Beerenröster

Vier-Gänge-Menü

(Apéritif, Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)
Pro Person 32,00 €

Drei-Gänge-Menü

(Apéritif, Vorspeise, Hauptgang, Dessert)
Pro Person 28 €

Bitte teilen Sie uns die Auswahl Ihres Hauptgangs bei der Reservierung mit.

OSTERN: FAMILIENBÜFETT

OSTERSONNTAG/OSTERMONTAG
27./28.03.2016, 11.15 – 14.00 UHR

Familienbüfett im Demharter-Saal:
Vorspeisen, Suppe, Salate, Fleisch, Fisch und Dessert

Wir bitten um Reservierung. Pro Person 18,90 €
Kinder 6 bis 11 Jahre 5,00 €
Kinder bis 5 Jahre frei

Im Restaurant, Nebenzimmer und Stühle können Sie selbstverständlich à la carte essen. Bitte reservieren Sie für Ihre Wunschzeit: 11.00 oder 13.00 Uhr!



ERSTKOMMUNION UND FIRMUNG

Denken Sie rechtzeitig daran, für die Feier zur Erstkommunion bzw. Firmung zu reservieren! Telefon 08291 1002

