

W  
I  
L  
D  
&  
G  
Ä  
N  
S  
E



all inclusive  
**Herbstbuffet**  
mit Wild & Gans



14. & 21. & 28.  
Oktober  
04. & 11. & 17. & 18.  
& 24. & 25.  
November  
01. & 02. & 08. &  
09. & 15. & 16.  
Dezember  
ab 19 Uhr

W  
I  
L  
D  
&  
G  
Ä  
N  
S  
E

## Herbstbuffet

mit heimischen Wild  
Kürbiscrème vom Hokkaidokürbis

Strauchtomaten mit Mozzarella  
Anti Pasti Auswahl mit Ruccola  
Räucherfischvariationen  
an Senfdillsauce

knusprige Gänsekeule  
an Walnuß-Orangensauce

Wildgoulasch mit  
gebratenen Waldpilzen

Rehkeulenbraten mit Rotweinbirne  
Wildschweinkeulenbraten

an Spekulatius-Preisselbeersauce  
Rinderhüftsteaks mit Kräuterkruste

Steckrübengemüse mit Karotten  
Spitzkohl-Champignon Gemüse

hausgemachtes Apfel-Rotkraut  
Speck-Bohnengemüse

Butterspätzle, Kartoffelknödel,  
gratinierte Sahnekartoffeln

winterliche Blattsalate mit  
Himbeervinaigrette

große Dessertauswahl

32,40 EUR pro Person  
incl. König Pils vom Faß,  
Weiß- & Rotwein & Mineralwasser  
( 19:00 - 21:00 Uhr )

### Hotel Meiners

Dorfstrasse 17  
26209 Hatterwüstring  
Tel.: 0 44 81 / 92 70 0  
Fax: 0 44 81 / 92 70 31  
Infos: [www.hotel-meiners.de](http://www.hotel-meiners.de)  
E-Mail: [info@hotel-meiners.de](mailto:info@hotel-meiners.de)



...einfach buchen!  
[www.hotel-meiners.de](http://www.hotel-meiners.de)