

W  
I  
L  
D  
&  
G  
Ä  
N  
S  
E



all inclusive  
**Herbstbuffet**  
mit Wild & Gans



17. & 24. & 31. Okt.  
7. & 14. & 20. & 21.  
& 27. & 28. Nov.  
04. & 05. & 11. &  
12. & 18. & 19.  
Dezember  
ab 19 Uhr

W  
I  
L  
D  
&  
G  
Ä  
N  
S  
E

## Herbstbuffet

mit heimischen Wild

Kürbiscreme 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

Sauerbraten vom Wildschwein

an Spekulatius-Preisselbeersauce

Rinderhüftsteaks mit Kräuterkruste

Marzipan-Schmoräpfel

Rosenkohl mit Speckstibbe

hausgemachtes Apfel-Rotkraut

deftiges Bohnengemüse

Butterspätzle, Kartoffelknödel,

gratinierter Sahnekartoffeln

winterliche Blattsalate mit

Himbeervinaigrette

große Dessertauswahl

35,50 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)