



## Im Gänsemarsch ins Henna Häusle

Von wegen trübe Jahreszeit! Hier im umgebauten Hühner-Häusle ist die Stimmung bestens. Das offene Feuer knistert, die Gläser klingen, der Duft von Gänsebraten in der Luft. Freunde, Familie, Firmen - in bester Gesellschaft gemeinsam genießen! Ab 12 – max.16 Personen sind herzlich willkommen zum Gänse-Essen bei uns im Henna-Häusle:

Es erwartet sie eine kleine, exklusive Räumlichkeit mit jahreszeitlichen Dekorationen; gedeckte, urige Holztische; hochwertige Ausstattung; beheizbarer Raum; Service zu den Gängen und offenes Feuer an der Feuerstelle mit Holz zum nachfeuern.

Stand: Oktober 2017 – Änderungen vorbehalten-

### GÄNSE –MENÜ

**ab dem 11. November - 26. Dezember 2017:**

-Salzbutter und Holzofenbrot-

Kartoffel und Ackersalat an Vinaigrette mit Speck-und Brotwürfeln

~~~

Knusprig gebratene ausgelöste Gans frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelknödeln  
(und Nachservice)

~~~

Geeister Frankfurter Kranz mit Cassisfeigen

p. Person EUR 79.50 /Person

( inklusive Wasser, Schankbier, Saft und –Schorlen,  
ausgewählte Hausweine aus der 0,7l Flasche Rot / Weiß / oder Rosé  
Espresso und 1 Laib Brot zum mit nach Hause nehmen – als give a way!)

Menü ohne Getränke & ohne 1 Laib Brot € 45.-p.Person

**Wir freuen uns jedenfalls auf ein köstliches Geschnatter**

Weitere Möglichkeiten und Menüs im Henna Häusle ...

### **ENTE GUT – Alles Gut!**

-Salzbutter und Holzofenbrot-  
Urschwäbischer Kartoffelsalat und Bunte Blattsalate an Zwiebelvinaigrette aus  
Großmutter's Salatschüssel

~~~

Kross gebratene, ausgelöste Bauernente frisch aus dem  
Ofenrohr mit Speck-Rosenkohl und Kartoffelkrusteln  
(und Nachservice)

~~~

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren, Apfelkompott und Vanilleeis

p. Person € 55.-/Person,  
(inklusive 1dl Begrüßungssekt: Chardonnay,  
0,5l Hauswein vom Fass, Espresso )  
Menü ohne Aperio & ohne Weine sowie Espresso  
€ 40.-p.Person



### **Sooo GUT**

-Salzbutter und Holzofenbrot-  
Sellerieschaumsüpple  
mit Trüffelravioli

~~~

Geschmorte Rinderbäckle an reduziertem Lembergersöße auf Alblaisa  
und geschmelzten Spätzle

~~~

Schwarzwälder Kirsch im Gläsle mit Rotwein-Buttereis

p. Person € 68.-/Person  
( inklusive Alkoholfreier PriSecco, 1dl Weinprobe zu jedem Gang,  
Wasser, Espresso )  
Menü ohne Weine 43.-

## Hinweis:

- ✓ Häusle ab 12 Personen buchbar.
- ✓ Die jeweiligen Arrangements gelten ab 11.30h – max. 16.00h  
oder von 17.30h – max. 23.00h
- ✓ Im Häusle stellen wir Tischweise die RG - gerne mit vorheriger Absprache  
anders wenn gewünscht.
- ✓ wir servieren im Henna Häusle ein einheitliches Menü - bei  
Unverträglichkeiten oder Vegetarier können rechtzeitig vorab  
Änderungswünsche mit der Küche abstimmen.
- ✓ Bitte teilen Sie uns die endgültige Personenzahl bis spätestens 4 Tage  
vor den Feiertagen mit. Bei späteren Stornierungen berechnen wir den  
Menüpreis der angemeldeten Personenzahl um die uns entstandenen  
Kosten für Vorbereitungen und Bereitstellungen zu decken. Bei Absage  
einer von Ihnen definitiv zugesagten Reservierung und oder durch uns  
auch mündlich am Telefon bestätigt berechnen wir folgende Kosten:
  - ✓ bis 4 Wochen vor dem Veranstaltungstag 50% des Menüpreises\*
  - ✓ bis 8 Tage vor dem Veranstaltungstag: 75% des Menüpreises \*

\*bezieht sich auf angemeldete Personenzahl



Kaiserstr. 8 73650 Winterbach-Manolzweiler

Tel: 07181 / 41515 Fax: 07181 / 44937

[www.hirsch-manolzweiler.de](http://www.hirsch-manolzweiler.de)

[info@hirsch-manolzweiler.de](mailto:info@hirsch-manolzweiler.de)