


9. Hopfenspargelmenue

am Samstag 10. April 2010, Beginn 19.00 Uhr
im „Gasthaus Randlkofer“ in Leibersdorf

und am Samstag den 17. April 2010, Beginn 19.00 Uhr
im Ökonomiegebäude des Schloss „Herrngiersdorf“
Reservierung unter 09452/2041 oder paul@pausinger.de

mit Paul Grasmaier „Espert-Klause & Bar“ 
Tel.: 08751/1342; Info: www.espert-klause.de
& Gabi Randlkofer „Gasthaus Randlkofer“ Tel.: 08754/233

„Hopfung“

fruchtiger Sektcocktail mit gut gehopftem Luzetto- Kräuterlikör aus dem Haus Lutzenburger

gebackene Kalbskopfpralinen

auf Kartoffel-Hopfenspargel-Salat

Gurkenkörberl mit Kräuterremoulade und Radieserltatar

begleitet von einem 0,1er Glaserl, Hallertauer Hopfen Cuvée, Schlossbrauerei Herrngiersdorf

Weißwurstsupperl

mit Hopfenspargel, Wurzelgemüse und Nudel

Wallerfilet

mit grüner Kruste aus Hopfentrieben

auf Senf-Rahmgemüse mit schwarzen Linsen, Hopfenspargel und Lauch

begleitet von einem 0,1er Glaserl Huraxdax, Weißbier-Spezialität der Schlossbrauerei Herrngiersdorf

heiß geräuchertes Spanferkel frisch aus dem Räucherofen

mit Sündenbocksoße

auf gebratenem Kraut-Hopfenspargel-Gemüse

und niederbayrischen Doag-Kned'l mit Hopfentriebebutter

begleitet von einem 0,1er Glaserl kräftig, würzigem Sündenbock, Schlossbrauerei Herrngiersdorf

„süße Dominosteine“

mit Sündenbock- Nougat Eis

auf Himbeerkaltschale mit Biersekt

und Hopfenlikör-Joghurt- Mousse

Menüpreis mit Bieren € 59,00

!!Taxi ab Mainburg möglich, nicht im Menüpreis mit inbegriffen,
bitte bei Reservierung anfordern!!

alles über die kommende Hopfenspargelsaison: www.hallertauer-hopfenspargel.de

Veranstalter:

Espert-Klause & Bar, Mainburg: Küche u. Idee

Schlossbrauerei Herrngiersdorf: Bier u. Org., Gasthof Randlkofer: Hopfenspargel, Küche

Stadler-Hof: Deko u. Organisation, Konditorei Lutzenburger: Sündenbock-Schokolade