

- 01.01. Neujahrsbrunch**
der genussvollste Start ins neue Jahr mit zahlreichen Köstlichkeiten von Sauschädl bis Garnelen...
- 14.02. Valentinstag - nicht nur für Verliebte...**
ein außergewöhnliches Menü am romantisch gedeckten Tisch
- 01.03. & 02.03. Aschermittwoch-Buffer**
Auf in die Fastenzeit mit Sushi, Oktopus, Thunfisch & frischen Fischen – all das u.v.m. wird von unserem Küchenteam einfach lecker zubereitet
- 31.03. - 15.06. „Frühlingserwachen“**
neue Speisekarte mit Spargel, Bärlauch, Morchel und Rhabarber
- 10.04. – 20.04. Betriebsurlaub**
wir sind auf Ostereier-Suche...
- 29.04. Magic Dinner mit Christoph Kulmer**
Lassen Sie sich verzaubern von Christoph Kulmer, Philipp Tawfik und Hans Windisch bei einem 4-Gang Menü
- 14.05. Muttertag**
„Danke sagen“ mit einem köstlich leichten Menü für unsere Mütter
- 16.06. - 27.07. „die Pilzsaison beginnt“**
und schon wieder gibt's eine neue Karte; diesmal mit: Eierschwammerl, Sommertrüffel, Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren
- 10.06. Italienischer Abend**
eine kulinarische Reise in den Sommer Italiens
- 24.06. Fischbuffet**
Aschermittwoch im Sommer: Das gewisse Gefühl von Urlaub mit außergewöhnlichen Fischspezialitäten genießen
- 08.07. Grillgenuss**
im großen Smoker gegarte Hochrippe XXXL u.v.m.
- 22.07. Italienischer Abend Teil 2**
eine kulinarische Reise in den Sommer Italiens
- 28.07. - 28.09. „ab in den Sommer“**
in den heißen Monaten gibt's Leichtes mit Kürbis, Marille, Heidelbeere, Pfirsiche und Steinpilze
- 29.07. Facebook-Burger-Party**
450g Burger-Spaß zelebriert von Christian Ofner und Hans Windisch
- 12.08. Fischbuffet Teil 2**
... und wer den ersten Fischabend versäumt hat, hat jetzt noch einmal die Chance Fisch und Meeresfrüchte zu genießen...
- 26.08. Grillgenuss Teil 2**
im großen Smoker gegarte Hochrippe XXXL u.v.m.
- 09.09. Bio-Backhendl-Fest**
Knusprige Backhendl und Hendlleinmachsuppe von glücklichen Bio-Hühnern der Fam. Leopold aus Edelsgrub
- 29.09. - 16.11. Wildwochen**
Traditionelle Wildgerichte und weißer Trüffel – je nach Witterung
- 03.11. - 19.11. Martinigansl**
...saftig & knusprig mit hausgemachtem Rotkraut, gebratenem Serviettenknödel, gefülltem Bratapfel und glacierten Kastanien
- 17.11. – 01/2018 „Es weihnachtet sehr“**
in unserer neuen Karte trifft Lebkuchen auf Zimt und Zwetschke...
- 30.12. Bauernsilvester**
mit Musik, Feuer, Glühwein auf der Terrasse und einem Buffet mit urig-deftigen Schmankerln aus der Region

Vielen herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Haben Sie Lust auf ein reichhaltiges Frühstücksbuffet?
Dann sind Sie bei uns genau richtig –
täglich von 7 Uhr bis 10 Uhr können Sie um nur € 9,00
von Räucherlachs über hausgemachte Marmelade, bis hin zu
köstlichen Eier-Gerichten sowie Espresso, Tee und Kakao genießen!

Egal ob Sie eine private Feier oder eine Firmenfeier planen,
bei uns finden Sie für jede Feierlichkeit den passenden Rahmen.

Durch unsere flexiblen Raumgrößen können wir für bis zu
150 Personen, Feste organisieren, wie zum Beispiel:

- Seminare
- Ehrungen, Jubiläen, Verleihungen, Präsentationen
- Hochzeitsfeiern
- Tauffeiern
- Geburtstagsfeiern
- Sommerfeste
- Modeschauen
- Theater, Konzerte, Kabaretts
- Weihnachtsfeiern

Wenn es Ihnen besonders gut gefällt,
bleiben Sie doch einfach etwas länger
in einem unserer 20 Komfortzimmer.

Einzelzimmerpreis € 50,00
Doppelzimmerpreis pro Person € 44,00
Doppelzimmer zur Einzelnutzung € 60,00
Inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet
(Änderungen vorbehalten)

**Hans Windisch und sein Team wünschen Ihnen
einen genussreichen Aufenthalt.**

www.facebook.com/huegellandhof



Hügellandhof

Genuss auf der Schemerlhöhe

