

01.01. MO **Neujahrsbrunch**
der genussvollste Start ins neue Jahr mit zahlreichen
Köstlichkeiten von Sauschädl bis Garnelen...

14.02. & 15.02. MI / DO **Aschermittwoch-Buffer**
Auf in die Fastenzeit mit Sushi, Oktopus, Thunfisch, frischen Fischen
& Meeresfrüchten – all das u.v.m. wird von unserem Küchenteam
einfach lecker zubereitet

01.03. DO **Magic Dinner mit Christoph Kulmer**
Lassen Sie sich verzaubern von Christoph Kulmer und Hans
Windisch bei einem 4-Gang Menü mit Aperitif und Fingerfood

23.03. FR **Bayrisches Stelzenfest**
Tauchen Sie ein die Bayrische Welt mit einer knusprigen Stelze,
originalem Weißbier und Laugenbrezen

10.04. - 14.06. **„Frühlingserwachen“**
neue Speisekarte mit Spargel, Bärlauch, Morchel und Rhabarber

14.04. SA **Bio-Backhendl-Fest**
Knusprige Backhendl und Hendlleinmachsuppe von glücklichen Bio-
Hühnern der Fam. Leopold aus Edelsgrub

28.04. SA **Italienischer Abend**
Italin zu Gast mit hausgemachter Pasta, Fisch, Salate, Fleisch und
viel Gelati 😊

13.05. SO **Muttertag**
„Liebe Mutti´s heute wird nicht selbst gekocht“. Wir haben für euch
ein köstliches Menü vorbereitet

09.06. SA **Fischbuffet**
Das gewisse Gefühl von Urlaub mit außergewöhnlichen
Fischspezialitäten genießen

15.06. - 26.07. **„die Pilzsaison beginnt“**
und wieder gibt´s eine neue Karte; diesmal mit: Eierschwammerl,
Sommertrüffel, Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren

30.06. SA **Grillgenuss**
im großen Smoker gegarte Hochrippe XXXL u.v.m.

06.07. FR **Facebook-Burger-Party**
450g Burger-Spaß zelebriert von Christian Ofner, Hans Windisch &
DJ Chiquita

14.07. SA **Italienischer Abend Teil 2**
eine kulinarische Reise in den Sommer Italiens

27.07. – 27.09. **„ab in den Sommer“**
in den heißen Monaten gibt´s Leichtes mit Kürbis, Marille,
Heidelbeere, Pfirsiche und Steinpilze

28.07. SA **Fischbuffet Teil 2**
... und wer den ersten Fischabend versäumt hat, hat jetzt noch
einmal die Chance Fisch & Meeresfrüchte zu genießen

11.08. SA **Grillgenuss Teil 2**
Amerikanisches Rib eye und Lammrücken aus dem großen
Smoker. Ge grillter Oktopus mit Klobauchbutter u.v.m.

08.09. SA **Bio-Backhendl-Fest**
... und wieder freuen wir uns auf die knusprigen Backhendl

28.09. - 15.11. **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

16.11. – 01/2018 **„Es weihnachtet sehr“**
in unserer neuen Karte trifft Lebkuchen auf Zimt und Zwetschke...

30.12. SO **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 –

Di-So von 7 Uhr bis 10 Uhr können Sie um nur € 12,00 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 200 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



Genusskalender 2018



Schemerlhöhe 58, 8076 Vasoldsberg
Tel. +43 (0) 3133 / 2201 - office@huegellandhof.eu
www.huegellandhof.eu