

WEINHAUS
POST
Ausgabe 11-2024



- Haus der gepflegten Weine
- Für Kenner und Entdecker

Restaurant

Weinhandlung - Weinproben
Party-Service

Hauptstraße 26a
63546 Hammersbach/Marköbel
Tel.06185/2220 Fax 890893
www.weinhaus-hagenfeld.de

Gartenlokal

direkt unter Weinreben.

Weine aus: Deutschland - Frankreich - Italien - Chile - Südafrika

Highlight's in unserem Hause

Sehr geehrter Weinfreund und Gast unseres Hauses,
wir bieten Ihnen demnächst 2 Highlights an, welche Sie unbedingt
besuchen sollten. Nähere Info finden Sie in dieser Weinhaus-Post.

Dienstag, 31.Dezember 2024 „4-Gang SILVESTER-MENÜ“

Samstag, 18.Januar 2025 „4-Gang NEUJAHR-S-MENÜ“
„Der ideale Geschenk-Gutschein für das Weihnachtsfest“



Bis Weihnachten servieren wir Ihnen:

WILD-GERICHTE

Das Beste von der heimischen Jagd

**Ofenfrisch
knusprig!**

MARTINS-GANS



Alle aktuelle Gerichte sehen Sie auf unserer Homepage – www.weinhaus-hagenfeld.de

Öffnungszeiten unseres Hauses:

Restaurant: Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr

Sonn- u. Feiertage von 11.30 bis 21 Uhr durchgehend warme Küche

1. u. 2. Weihnachtsfeiertag von 11.30 bis 21 Uhr durchgehend warme Küche.

Weinhandel: Dienstag bis Freitag von 10 bis 18 Uhr

Samstag von 10 bis 13 Uhr - Montag Ruhetag !

Bis Weihnachten!

Bei uns ist gut Gänse essen!

Ab Freitag 1. November

Ofenfrischer, knuspriger **GÄNSEBRATEN** mit Füllung
dazu Apfel-Rotkohl und hausgemachte Kartoffelknödel

Portion € 32,50

Schlemmern Sie bei uns ins Jahr 2025!

Dienstag, 31.12.24 pünktlich um 19.00 Uhr

4-Gänge SILVESTER – MENÜ

Zur Begrüßung:

1 Glas Weinhaus Sekt – trocken

Tafelspitzsülze mit Basilikum-Schmand
an Maisplätzchen und Salatbouquet

Kartoffel-Schnittlauch-Süppchen
dazu Kräuter-Croutons

Gefüllte Roulade vom Schweinefilet mit Burgundersoße

o d e r

Zanderfilet gebraten mit Meerrettichschaum

Zu beiden Hauptgerichten reichen wir:

Würzelgemüse in Rahm und Sesamtaler

Dessert - Potpourri

Menü-Preis incl. Sekt pro Person € 55,00

Nur mit Voranmeldung und Zahlung.

Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze!

- Unser Lokal schließt um 23 Uhr -

Familien-Feiern in unserem Restaurant

**Hochzeit – Geburtstag – Jubiläen – Taufe –
Konfirmationen – Familienfeiern – Jahresabschluß.**

**Zu jeder Zeit auch außerhalb unserer Geschäftszeiten
nach vorheriger Absprache bis zu 90 Personen möglich.**

- Bei uns ist Ihre Feier in guten Händen -





Auf geht's zur Keller-Gaudi



Urig, gemütlich, lustig, witzig

in unserem Keller-Gewölbe aus dem 18. Jahrhundert.

Ein stimmungsvoller Abend mit Wein - Speisen - Musik und Gesang.
Feiern Sie mit Ihrer Familie, Vereinen, Freunden, Geschäftspartnern.
Den genauen Termin bestimmen Sie, nach Absprache mit uns.

Weinprobe mit 6 verschiedenen Sorten dazu Weissbrot

- Fachliche Weinbeschreibung, Weinsprüche, lustige Geschichten -

Euro 15,00

Dazu zur Auswahl die nachstehenden Gerichte:

Vesperplatte mit Käse und Wurst € 15,00

o d e r

Schweins-Haxe mit Kartoffel- u. Krautsalat € 17,00

o d e r

Knusprige Ripperl (Spareribs) mit Kartoffelsalat und Tunke € 17,50

Hier unser spezielles Angebot ab 15 Personen „Keller-Gaudi“:

Bei kleineren Gruppen, steht das Kolleg im Weinhaus zur Verfügung!

6er Weinprobe mit einem der v.g. Gerichte Ihrer Wahl.
Musikalische Unterhaltung mit der Steirischen Harmonika
und eigenem Liederbuch zum mitsingen.

Pro Pers. € 35,00

**T
O
P**

Regelmäßige, wöchentliche AKTIONS-TAGE:

Dienstag u. Donnerstag -- STEAK TAG

Argentinisches Rumpsteak mit Beilagen € 21,00

Mittwoch -- BURGER TAG

3 versch. Burger zur Wahl a € 15,00

Freitag -- Maultaschen-Tag

3 versch. Variationen a € 15,00

Jahresabschluß – Weihnachtsfeier

Sie möchten mit Ihren Bekannten, Geschäftspartnern, Vereinskollegen oder Mitarbeitern einen stilvollen Jahresabschluß verbringen.
Wir arrangieren für Sie ein tolles Abendessen (nach Karte oder Menü) in angenehmer Atmosphäre. Wie wäre es anschließend mit einer Wein- oder Sektprobe in unserem Keller-Gewölbe aus dem 18. Jahrhundert.
Oder verbunden mit einer lustigen Keller-Gaudi - siehe oben -.

**Das ideale
Weihnachts-
Geschenk**

Samstag, 18. Januar 2025 um 19.00 Uhr

4-Gänge NEUJAHR - MENÜ mit Wein-Degustation

zubereitet von Sascha Hagenfeld und seinem Team

Auch im Jahr 2025 bieten wir Ihnen wieder unser bekanntes und beliebtes NEUJAHR-MENÜ an. Die Abwicklung und das Konzept bleiben wie gewohnt erhalten. Zu jedem Gericht reichen wir Ihnen den passenden Wein, der vom Senior-Chef des Hauses vorgestellt wird. Hier können Sie nach wie vorher so viel Wein trinken wie Sie möchten. Dies gilt bis zum Menü-Ende. Wir hoffen, auch wieder in Ihrem Sinne gehandelt zu haben.

**Ein Höhepunkt
zum Jahresanfang!**

Wir begrüßen Sie mit einem
Riesling-Sekt vom Pfälzer Winzer – Trocken
dazu ein Gruß aus der Küche

**Forellentatar mit Kartoffeltalern
an Feldsalat und Kräuterschaum**

23er Kallfelz Riesling „S“ Hochgewächs – trocken
WG Kallfelz Zell-Merl Mosel „Lt. DLG Bester Riesling-Erzeuger Deutschlands“

**Lauch-Karotten-Süppchen
mit Kaspress-Knödel**

22er Bötzingen Eckberg Edition Chardonnay- trocken
Weingut Ambs, Bötzingen / Kaiserstuhl

**Gratinierter Rinder-Rücken und Eisbein-Praline
auf Letscho-Gemüse dazu Mais-Polenta**

20er Terre di Montelusa Riserva - trocken
Italien, Apulien – ROTWEIN

Süße Leckereien für den Gaumen

SECCO SELINA rosè, Württemberg – feinherb, fruchtig

All inclusive – Preis pro Person € 75,00

Der Preis beinhaltet: 4-Gänge Menü – Sekt-Empfang – Mineralwasser –

Alle o.g. Weine so viel sie trinken möchten bis zum Ende des Menüs.

Zum Abschluß servieren wir einen Digestif und Kaffee.

--- Reservierung nach Eingang Ihrer Anmeldung und Zahlung ---

GESCHENK-GUTSCHEIN

für o.g. NEUJAHR-MENÜ mit Wein-Degustation.

Nach Zahlungs-Eingang des Gesamtbetrages
stellen wir Ihnen einen Gutschein für das o.g. 4-Gänge Menü aus,
welchen Sie dann an Ihre Lieben verschenken können.

