

## WEIHNACHTEN

Lassen Sie sich Weihnachten von uns verwöhnen...  
Weihnachtliches Buffet am 25. und 26. Dezember ab 11:30 Uhr

54,90 pro Person

## SILVESTER

Entspannt das Jahr ausklingen lassen...  
Silvesterbuffet am 31. Dezember von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

47,90 pro Person

## SCHNITZELBUFFET

jeden ersten **DIENSTAG** im Monat

Schweine- und Puten-/Hähnchenschnitzel  
Verschiedene Soßen und Beilagen  
Salat-Auswahl

- auf Wunsch auch vegetarisch -

19,90 pro Person



Spezialitäten aus der Münchener Reihe  
Fleischerei-Fachgeschäft  
**W. Seidel**  
Groß-Oesingen (0 58 38) 2 54  
Steinhorn (0 51 48) 2 58

Unser Fleisch stammt aus eigener frischer Schlachtung! DE-Nr 10383-EG  
Grill-spezialitäten und Party-Service  
Im Fleischerfachgeschäft ist alles sein Geld wert Stück für Stück!



**König Pilsener**

Seit 1908



**Bäckerei ERNST CORDES**  
Groß Oesingen - Tel. 05838-210



**Auberg Quelle**



Hauptstraße 15  
29393 Groß Oesingen  
Telefon 0 58 38 - 302

[info@gasthauszurlindeoesingen.de](mailto:info@gasthauszurlindeoesingen.de)  
[www.gasthauszurlindeoesingen.de](http://www.gasthauszurlindeoesingen.de)

Jetzt Fax werden!



@GasthausZurLindeOesingen



## KULINARISCHER KALENDER

Oktober bis Dezember 2024



## KARTOFFELBUFFET

So, 6. Oktober um 11:30 Uhr

Heidjer Kartoffelsuppe

Große Salatauswahl

Pfannengemüse, Kartoffel-Kürbis-Auflauf

Bratkartoffeln mit Sauerfleisch und Remouladensoße

Matjesfilet mit Pellkartoffeln und Kräuterquark

Spießbraten mit Kräutersoße

Süßkartoffelcurry mit karamellisierter Ananas

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Apfelringe auf Vanillesoße

**33,90** pro Person

## WILDBUFFET

Do, 17. Oktober um 18:00 Uhr  
und So, 20. Oktober um 11:30 Uhr

Waldpilzsuppe

Große Auswahl an frischen Salaten

Wildschweinbraten „Hubertus“

mit Apfelrotkohl und Krokettenbällchen

Frische Pilzpfanne

Rehgulasch & Hirsch-Rouladen

Speckbohnen, Rosenkohlröschen mit Mandelblättchen

Kartoffelknödel, Butterspätzle, Heidekartoffeln

Dessert mit Beerenfrüchten

**44,90** pro Person

## MARTINSTAGSBUFFET

Fr, 8. November um 18:00 Uhr  
und So, 10. November um 11:30 Uhr

Zucchini cremesuppe

Große Salatauswahl

Gänsebrustfilet und Gänsebraten

Rahmsoße, Apfelrotkohl, Heidekartoffeln

Entenbrust

an Orangensoße und Kartoffelknödel

Braten vom Schweinefilet

Speckbohnen, Rosenkohlröschen, Krokettenbällchen

Entensauerfleisch

Remouladensoße und Bratkartoffeln

Große Auswahl an Minidesserts

**45,90** pro Person

## WEIHNACHTSFEIERABENDE

Freitags: 29. November,  
Nikolaus 6. und 13. Dezember

**DA WIRD EINEM WARM UMS HERZ**

Empfangen Sie Ihre Gäste ab 18:00 Uhr mit einem

Glühwein am Feuerkorb und genießen Sie

anschließend unser vorweihnachtliches Buffet in

angenehmer Gesellschaft.

Das Buffet senden wir Ihnen auf Wunsch gerne zu

oder Sie informieren sich unter

[www.gasthauszurlindeoesingen.de](http://www.gasthauszurlindeoesingen.de)

**34,90** pro Person

Weitere Informationen finden Sie unter [www.gasthauszurlindeoesingen.de](http://www.gasthauszurlindeoesingen.de), alle Preise in Euro. Änderungen vorbehalten

## ADVENTBUFFET

So, 01. und 15. Dezember ab 11:30 Uhr

Blumenkohlsuppe

mit Kräuterbutter-CROUTONS

Salatauswahl

Gänsebraten aus Brust und Keule

an feiner Majoransoße

Seelachsfilet auf Senfmöhrengemüse

Hirschkalbsbraten „Diana“

Rosenkohlröschen, Apfelrotkohl,

Kartoffelknödel, Heidekartoffeln

Bratapfel mit Vanillesoße

**41,90** pro Person

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an. Für alle Buffets gilt: Kinder bis einschließlich 12 Jahre: 1,50€ pro Lebensjahr