



KRIMI-DINNER
FREITAG, 20. OKTOBER

„Blutbad im Gemeinderat“ - Im Rahmen eines Krimi-Theaters genießen Sie ein Drei-Gänge-Menü und schlüpfen in die Rolle des Detektivs.

KIRCHWEIHSONNTAG
SONNTAG, 15. OKTOBER

Am Kirchweihsonntag gibt es ofenfrische Enten mit Kartoffelknödeln und Blaukraut.

WILD AUF WILD
03. OKTOBER - 05. NOVEMBER

Freuen Sie sich auf regionale Wildgerichte im Herbst.

Wir verwöhnen Sie mit Geschnetzeltem vom heimischen Reh mit Preiselbeersahne und Butterspätzle, mit Wildpflanzerl auf Pilzragout an Butterspätzle, sowie mit Hirschbraten in Wacholdersauce mit Kartoffelkroketten, Preiselbeersahne und Blaukraut.



Essen
ist ein
Bedürfnis,
Genießen
ist eine Kunst.

LANDGASTHOF ZUR POST
Kirchplatz 7 | 83259 Schleching
T. +49 (0) 86 49 12 14 | T. +49 (0) 30 2359296 303
info@landgasthof-post-schleching.com
www.landgasthof-post-schleching.com

www.castlewood-hotels.com

KULINARISCHER KALENDER 2023



LANDGASTHOF
ZUR POST

Schleching



GRÜNDONNERSTAG

DONNERSTAG, 06. APRIL

Genießen Sie die Bärlauchzeit.

Wir verwöhnen Sie mit Bärlauchcremesüppchen, grünen Kaspressknödeln auf Blattsalat und vielem mehr...

KARFREITAG

FREITAG 07. APRIL

Am Karfreitag servieren wir gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat, hausgemachten Kaiserschmarrn mit Apfelmus und viele weitere Highlights.

OSTERSONNTAG & -MONTAG

SONNTAG, 09. APRIL & MONTAG, 10. APRIL

Freuen Sie sich auf Lammkeule in Thymianjus, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln sowie geschmorte Lammhaxe auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelgratin und vielen weiteren Highlights zur Osterzeit.

**Um Reservierung wird gebeten.*



SPARGELZEIT

22. APRIL - 15. JUNI

Endlich wieder Spargelzeit!

Von April bis einschließlich Juni dürfen Sie sich auf viele Spargelgerichte freuen. Von Stangenspargel mit Schnitzel Wiener Art mit Kartoffel und Sauce Hollandaise, bis hin zum klassischen Spargelcremesüppchen und vielen weiteren Klassikern. Wir verwöhnen Sie mit Gerichten rund um das deutsche Königsgemüse.



MUTTERTAG

SONNTAG, 14. MAI

Einfach mal Danke sagen.

Verwöhnen Sie Ihre Liebsten zum Anlass des Muttertags mit einem gemütlichen Beisammensein mit herzhaften Gerichten und saisonalen Highlights. Um Reservierung wird gebeten.



VATERTAG

DONNERSTAG, 18. MAI

Wir begrüßen Sie mit kühlem Bier & herzhaften Gerichten.

FRISCHE PFIFFERLINGE

AB 20. JUNI

Wir verwöhnen Sie mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödeln, gebratenem Schweinerückensteak mit Waldpilzragout und Spätzle.



HERBSTGENUSS

01. SEPTEMBER - 30. NOVEMBER

Zum Herbst servieren wir Ihnen herzhafte Gerichte.

Freuen Sie sich auf sämige Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croûtons, auf Teigtaschen mit feiner Kürbisfüllung, in Butter geschwenkt mit Rucola, Kürbiskernen und Parmesan und auf viele weitere herbstliche Gerichte.

