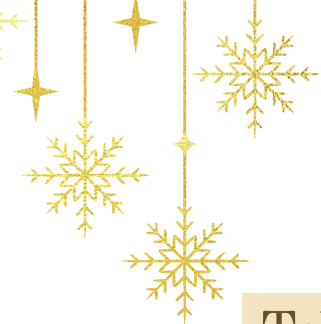




Weihnachts **MENÜ**

NOTHAFT GEWÖLBE





Weihnachtsmenü 2026

Nothaft
Gewölbe
Gedelte Gastronomie

VORSPEISEN UND DESSERTS

Tellerservice

Amuse bouche

Partybrötchen mit Aufstrich 3,50 €

Vorspeisen

Pastinaken Cremesuppe 6,50 €
mit Petersilien Öl

Steinpilzcremesuppe mit Kräuteröl 7,50 €
und gebratenen Kräuterseitlingen

Maronencremesuppe 6,90 €
mit gerösteten Haselnüssen

Bunte Salatvariation 6,50 €
mit Hausdressing

Dessert

Weihnachtliche Panna Cotta 8,50 €
mit Orange und winterlichen Gewürzen oder marinierten Kirschen

Lebkuchenmousse 7,50 €
mit karamellisierten Kürbiskernen und Preiselbeeren

Marillenknödel 7,50 €
mit Butterbröseln und warmer Vanillesoße

Apfel-Zimt-Dessert mit Vanillecreme 6,90 €
und karamellisierten Mandeln

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße 6,50 €

Buffet

Salatbuffet

8,90 € pro Person

Verschiedene Blattsalate
mit zweierlei Dressing

Kartoffelsalat

Karottensalat

Gurkensalat

Winterlicher Blaukrautsalat
mit Apfel, Orange und gerösteten Walnüssen

Dessertbuffet

12,90 € pro Person

Weihnachtliche Panna Cotta mit feiner Orange oder marinierten Kirschen

Lebkuchenmousse auf karamellisierten Kürbiskernen und Preiselbeeren

Rote Beerengrütze mit feiner Vanillesoße
Apfel-Zimt-Dessert
mit winterlich gewürzten Äpfeln, feiner Vanillecreme und karamellisierten Mandeln

Schokoladenpudding verfeinert mit einem Hauch Orange

Marillenknödel mit warmer Vanillesoße

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Eisstation mit verschiedenen Eissorten und ausgewählten Toppings

Glühweinpfang 4,00 € pro Person

Auswahl an Glühwein
und alkoholfreiem Punsch

Gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihren persönlichen Wünschen.

Vorspeise und Dessert können jeweils als Buffet oder im Tellerservice gewählt und selbstverständlich miteinander kombiniert werden.

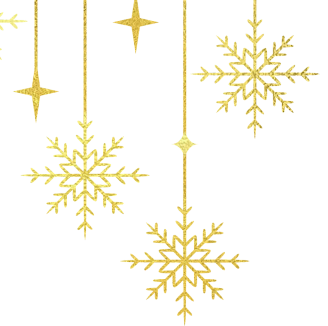
Bei Auswahl des Tellerservices:

Bitte wählen Sie für alle Gäste gemeinsam eine Suppe und/oder einen Salat sowie ein Dessert.

Bei der Suppe ist eine einheitliche Auswahl für alle Gäste vorgesehen.



Nothaft Gewölbe GmbH & Co. KG
Hauptstr. 6 • 94491 Hengersberg
www.nothaft-gewoelbe.de • info@nothaft-gewoelbe.de
Tel. 09901 90 00 19
Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service



Weihnachts DREI GÄNGE MENÜ

Nothaft
Gewölbe
Gedelte Gastronomie

Tellerservice

HAUPTSPEISEN



Für unser festliches Weihnachtsmenü als Drei-Gänge-Menü
(Tellerservice) können Sie **drei** Hauptgänge wählen:

Geschmorte Gänsebrust 26,90 €
mit Glühweinsauce, karamellisierten
Maronen, Apfelrotkohl
und Kartoffelknödeln

Gebratene Hähnchenbrust 19,90 €
an feiner Apfel-Cidre-Sauce mit
fruchtiger Apfelnote,
dazu glasiertes Wintergemüse
und hausgemachte Butterspätzle

Lallinger Mostbraten 24,90 €
vom Kalbstafelspitz in feiner Most-
sauce, mit winterlich glasierten Äpfeln
und hausgemachten Butterspätzle

Boeuf la mode 24,90 €
traditioneller Rinderbraten in
würziger Rotwein-Essig-Sauce, dazu
feines Blaukraut und Semmelknödel

Geschmortes Wildedelgulasch 25,90 €
an Wacholder-Portweinsauce,
dazu Preiselbeerrotkohl und
hausgemachte Butterspätzle

Schweinefilet 26,90 €
an cremiger Maronen-
Pfeffersauce, dazu winterliches
Gemüse und Trüffel-Kartoffelgratin

Schweinefilet 24,90 €
an winterlicher Apfel-Calvados-
Sauce, dazu glasierter Rosenkohl
und hausgemachte Butterspätzle

Schweinerückenmedaillons 22,90 €
an winterlichem Waldpilzrahm mit
Thymian, glasiertem Rosenkohl und
goldbraunen Kartoffelplätzchen

Gebratener Schweinekrustenbraten 19,90 €
von Wammerl und Schulter mit
kräftiger Dunkelbiersauce,
Sauerkraut und Kartoffelknödeln

Gebratenes Lachsfilet 25,00 €
an Orangen-Safran-Sauce,
dazu Wintergemüse
und Kartoffelgratin

Gebratenes Doradenfilet 24,00 €
an Safran-Weißweinsauce,
dazu geschmorter Chicorée
und kleine Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 25,00 €
an Rieslingrahm,
dazu Rahmwirsing
und Petersilienkartoffeln

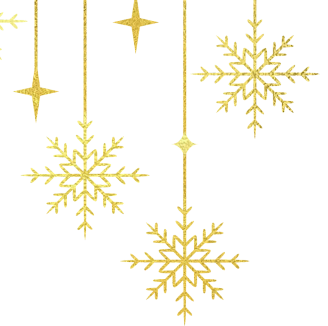
Linguini an Kürbisrahmsauce 19,00 €
mit Salbeibutter, gebratenen
Kräuterseitlingen und
gerösteten Haselnüssen

Vegetarische Wirsingroulade 21,90 €
mit Maronen-Pilzfüllung,
kräftiger Kräuterrahmsauce
und Kartoffelgratin

**Hausgemachte Ricotta-Spinat-
Ravioli** 24,90 €
an winterlicher Trüffelrahmsauce, mit
gebratenem Rosenkohl und Parmesan

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service





Weihnachts MENÜ

BUFFETVARIANTEN
ab 50 Personen

Nothart
Gewölbe
Gelebte Gastronomie

Buffet

WINTERMÄRCHEN

Hauptspeisenbuffet

26,00 € pro Person

Gebratener Schweinekrustenbraten
von Wammerl und Schulter mit
kräftiger Dunkelbiersauce, Sauerkraut
und Kartoffelknödel

Gebratene Hähnchenbrust
an feiner Apfel-Cidre-Sauce mit
fruchtiger Apfelnote, dazu glasiertes
Wintergemüse und Butterspätzle

Gebratenes Zanderfilet
an Rieslingrahm, dazu Rahmwirsing
und Petersilienkartoffeln

Linguini an Kürbisrahmsauce
mit Salbeibutter, gebratenen
Kräuterseitlingen und gerösteten
Haselnüssen

FESTTAGSGLANZ

Hauptspeisenbuffet

29,00 € pro Person

Schweinerückenmedaillons
an winterlichem Waldpilzrahm mit
Thymian, glasiertem Rosenkohl und
goldbraunen Kartoffelplätzchen

Lallinger Mostbraten
vom Kalbstafelspitz in feiner Most-
sauce, mit winterlich glasierten Äpfeln
und hausgemachten Butterspätzle

Gebratenes Zanderfilet
an Rieslingrahm, dazu Rahmwirsing
und Petersilienkartoffeln

Vegetarische Wirsingroulade
mit Maronen-Pilzfüllung, kräftiger
Kräuterrahmsauce und
Kartoffelgratin

WALDZAUBER

Hauptspeisenbuffet

32,00 € pro Person

Geschmorte Gänsebrust
mit Glühweinsauce, karamellisierten
Maronen, Apfelrotkohl und
Kartoffelknödeln

Geschmortes Wildedelgulasch
an Wacholder-Portweinsauce, dazu
Preiselbeerrotkohl und hausgemachte
Butterspätzle

Gebratenes Lachsfilet
an Orangen-Safran-Sauce, dazu
Wintergemüse und Kartoffelgratin

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli
an winterlicher Trüffelrahmsauce, mit
gebratenem Rosenkohl und Parmesan



Damit alle Gäste unser gesamtes Buffetangebot in vollen Zügen genießen können, planen wir bei allen Buffetvarianten – einschließlich Salat- und Dessertbuffet – ca. 30 % Mehrproduktion ein. Diese ist selbstverständlich bereits im Preis enthalten.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service

Getränkeangebot als Pauschale

Preis pro gemeldeter Person als Pauschale 27,00 €

Stehempfang: Prosecco mit verschiedenen Sirups, kleine Aperol Sprizz, Weizenpiccolinos, Orangensaft

oder

Glühweinpfang: Auswahl von alkoholfreien Früchtepunsch und Glühwein

Softgetränke: Coca-Cola, Coca-Cola light, Limonade Zitrone und Orange, Mezzo Mix, Tafelwasser, Stilles Wasser

Säfte: Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Johannisbeersaft, Kirschsafft, Maracujasaft (alle Säfte als Schorle erhältlich)

Bier: Helles vom Fass (Arcobräu), Helles Augustiner Bräu, Radler,Dunkles Bier, Pils, Weißbier vom Fass (Arcobräu), Weißbier dunkel, Leichtes Weizen, Alkoholfreies Weizen, Cola Weizen, Rußen

Weißwein: Grüner Veltliner Edlinger (Österreich), Müller-Thurgau (Deutschland, Rheinhessen), Pinot Grigio (Italien), Frizzantino (Italien)

Rotwein: Blauer Zweigelt Edlinger (Österreich), Dornfelder (Deutschland, Rheinhessen), Montepulciano D'Abruzzo (Italien), Merlot (Italien)

Heißgetränke: Tasse Kaffee Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, verschiedene Teesorten

Zusätzlich zu der Getränkepauschale erhältlich:

alkoholische Drinks: Sekt Aperol, Aperol Spritz, Hugo (Sekt mit Hollundersirup), Hugo der Jahreszeit

5,50 €/Person Aufpreis

Getränkepreise einzeln

Stehempfang: Prosecco mit verschiedenen Sirups, kleine Aperol Sprizz, Weizenpiccolinos, Orangensaft

oder

Glühweinpfang: Auswahl von alkoholfreien Früchtepunsch und Glühwein

pro Person

4,00 €

Softgetränke (0,4 l): Coca-Cola, Coca-Cola light, Limonade Zitrone und Orange, Mezzo Mix, Tafelwasser, Stilles Wasser

4,00 €

Säfte (0,4 l): Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Johannisbeersaft, Kirschsafft, Maracujasaft (alle Säfte als Schorle erhältlich)

4,50 €

Bier (0,5 l): Helles vom Fass (Arcobräu), Helles Augustiner Bräu, Radler, Dunkles Bier, Pils, Weißbier vom Fass (Arcobräu), Weißbier dunkel, Leichtes Weizen, Alkoholfreies Weizen, Cola Weizen, Rußen

4,50 €

Weißwein (0,25 l): Grüner Veltliner Edlinger (Österreich), Müller-Thurgau (Deutschland, Rheinhessen), Pinot Grigio (Italien), Frizzantino (Italien)

5,50 €

Rotwein (0,25 l): Blauer Zweigelt Edlinger (Österreich), Dornfelder (Deutschland, Rheinhessen), Montepulciano D'Abruzzo (Italien), Merlot (Italien)

5,50 €

Heißgetränke:

Tasse Kaffee Crema, Espresso

3,00 €

Latte Macchiato

4,00 €

Cappuccino, verschiedene Teesorten

3,50 €