

ENTDECKEN & SCHMECKEN

... heißt Zeit haben und das Leben genießen. Besonders in der kalten Jahreszeit können Gaumenfreuden für jede Menge Lebenslust sorgen. Es warten auf Sie 4 außergewöhnliche Abende, mit spannenden und innovativen Menüs in stimmungsvoller Atmosphäre. Ihre 4 Gastgeber und deren Küchenchefs kredenzen das Beste aus den Küchen und Kellern. Reservieren Sie Ihre Platzkarte für eines oder mehrere der 4 x 4-Gänge-Menüs.

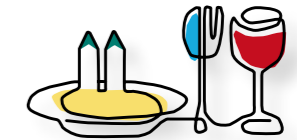


MIT FREUNDEN KOCHEN!



ENTDECKEN & SCHMECKEN
IN UND UM FREISING

Der Genuss geht weiter!



ENTDECKEN & SCHMECKEN
IN UND UM FREISING

Der Genuss geht weiter!

Möchten Sie einem lieben Menschen eine Freude bereiten?
Verschenken Sie einen oder mehrere besondere Abende zum ausspannen und genießen.
Geschenk-Gutscheine sind bei allen 4 Restaurants erhältlich.

IHRE RESERVIERUNG

NAME _____

WEERTBETRAG _____ NUMMER _____

Termin
Veranstaltungsort



Schrödl's Restaurant



Gasthaus Ostermeier



Schuhbauers-Oberwirt



Bräustüberl Weihenstephan

Schrödl's Restaurant
Alfred Schrödl
Landshuter Straße 30
85356 Freising
Telefon 0 8161/2 23 79
Fax 0 8161/49 49 30
mail@schroedls-restaurant.de
www.schroedls-restaurant.de

Schuhbauers-Oberwirt
Benedikt Schuhbauer
Sternstraße 20
85414 Kirchdorf
Telefon 08166 / 73 66
Fax 08166 / 54 32
info@schuhbauers.de
www.schuhbauers.de

Gasthaus Ostermeier
Josef Ostermeier
Dorfstraße 8
85395 Attenkirchen/Gütsdorf
Telefon 0 8168/2 43
Fax 0 8168/99 8415
info@gasthaus-ostermeier.de
www.gasthaus-ostermeier.de

Bräustüberl Weihenstephan
Thierry Willems
Weihenstephaner Berg 10
85354 Freising
Telefon 0 8161/130 04
Fax 0 8161/4 10 66
info@braeustueberl-weihenstephan.de
www.braeustueberl-weihenstephan.de

www.peter-woehr.com



MUHR GMBH
Ihr Partner für Großküchen-,
Gastronomie-Kältetechnik

REWE
FOODSERVICE



UNSERE PARTNER



49,-
pro Person
und Menü

„TISCHLEIN, WECHSEL DICH!“

MIT FREUNDEN KOCHEN

**Einladung zu unserer
2. kulinarischen Reise
in 4 Etappen,
von Januar bis März 2012**

Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Platzkarte und freuen Sie sich mit uns und unseren 4 Küchenchefs, auf 4 ausgewählte 4-Gänge-Menüs, in 4 verschiedenen Restaurants.



Fred Schrödl mit Küchenchef Eduard Szegedi
„Deliciousnesses from New York“
Freitag, 27. Januar um 19.00 Uhr
STADTFAHRT NACH FREISING



Josef Ostermeier mit Schwester Annemarie
„Regionale Produkte aus der Hallertau“
Samstag, 4. Februar um 19.00 Uhr
LANDFAHRT NACH GÜTLSDORF



Benedikt Schuhbauer mit Küchenchef Martin Steinke
„Bayern Japanisch“
Freitag, 2. März um 19.00 Uhr
TALFAHRT NACH KIRCHDORF



Thierry Willems mit Küchenchef Stephan Naggies
„Der Berg ruft – die Alm deckt auf“
Freitag, 9. März um 19.00 Uhr
BERGFAHRT NACH WEIHENSTEPHAN



GRUSS AUS DER KÜCHE
 Es kochen Fred Schrödl und Eduard Szegedi

VORSPEISE
Thunfisch- und Schwertfischspieß
 im Sesam-Mantel mit spicy Papayasalat
 und Kokos-Erdnusscreme
 Es kochen Josef Ostermeier und Annemarie Lobmeier

ZWISCHENGANG
Babychicken-Variation
 mit Relish von der grünen Mango
 und Orangen-Blaukrautsalat
 Es kochen Benedikt Schuhbauer und Martin Steinke

HAUPTGANG
Surf & Turf vom US Beef mit Riesengarnele
 Trüffeljus, Gemüsetürmchen und Baked Potatoes
 Es kochen Fred Schrödl und Eduard Szegedi

DESSERT
Snacks and the City mit Pumpkin Muffin,
 B52 von der Blaubeere, Strawberry Margaritha Sorbet
 Es kocht Stephan Naggies



GRUSS AUS DER KÜCHE
 Es kochen Josef Ostermeier und Annemarie Lobmeier

VORSPEISE
Galantine von der Holledauer Bio-Ente
 mit Kürbischutney und Wildkräutersalat
 Es kochen Fred Schrödl und Eduard Szegedi

ZWISCHENGANG
Saibling auf Graupenrisotto
 mit Gemüsewürfeln an Hopfenprosecco-Weißbierschaum
 Es kocht Stephan Naggies

HAUPTGANG
Duett vom Eschelbacher Lamm,
 gebratener Rücken mit Krautwickler an Dunkelbierjus
 auf Bohnen-Rübenragout, dazu Kartoffelbankerl
 Es kochen Josef Ostermeier und Annemarie Lobmeier

DESSERT
Poschierte Hopfencreme
 mit Ragout von schwarzen Nüssen und Orange,
 Mandel-Krokant Eis
 Es kochen Benedikt Schuhbauer und Martin Steinke



GRUSS AUS DER KÜCHE
 Es kochen Benedikt Schuhbauer und Martin Steinke

VORSPEISE
Bayerisches Sushi
 von der geräucherten Bachforelle,
 Sashimi vom Zander und marinierte Lachsforelle
 Es kocht Stephan Naggies

ZWISCHENGANG
Gebackener Donauwaller
 mit gebratenem japanischen Gemüse und
 Shisoblatt in Tempura
 Es kochen Josef Ostermeier und Annemarie Lobmeier

HAUPTGANG
Geschmorte Kalbshaxe
 mit süsser Sojajus, Umeboshi
 und Wasabi-Erbsenpüree
 Es kochen Benedikt Schuhbauer und Martin Steinke

DESSERT
Yuzu Cremebrulée
 Schokoladen-Chilli Strudel und Ingwer Eis
 Es kochen Fred Schrödl und Eduard Szegedi



GRUSS AUS DER KÜCHE
 Es kocht Stephan Naggies

VORSPEISE
Duo von der Renke
 Tartar mit Kartoffelrübli rösti
 gratiniert mit Apfelweinsauce
 Es kochen Benedikt Schuhbauer und Martin Steinke

ZWISCHENGANG
Rehburger
 in Steinpilzbrezenknödel
 an Wacholder-Maronsauce
 Es kochen Fred Schrödl und Eduard Szegedi

HAUPTGANG
Almochsenfilet im Heu gegart
 und geschmorte Ochsenbäckchen
 an Saucenduet mit Strohkartoffeln
 und winterlichem Wurzelgemüse
 Es kocht Stephan Naggies

DESSERT
Powidl-Tascherl
 mit Birnen-Zimteis und Tonkabohnen Sabayone
 Es kochen Josef Ostermeier und Annemarie Lobmeier

