LANDHAUS

Pletschmühle

VOGELSBERGER LANDGESCHMACK

Das Landgasthaus am Wochenende

„Einfach…Immer…Mal…Natürlich…Anders“

Gemeinsam gesellig Feiern –
Gemeinsam die Natur genießen

Familiengeführt

Regional

Traditionell

Geniessen und Einkaufen

Abholen

Herzlich Willkommen im Landhaus Pletschmühle

Gerne planen wir gemeinsam Dein Event. Du kannst wählen mit oder ohne Service.

Du planst entspannt, feierst unvergesslich und erinnerst Dich begeistert.

Alles mit uns: individuell, flexibel, engagiert und zuverlässig

Miteinander – Füreinander Besser - Gemeinsam

- Veranstaltungsservice incl. Einladungskarten
- Buffet incl. Getränke ab 30 Euro
- Keine Raummiete
- Geschlossene Gesellschaft
- Kapazität max. 50 Personen
- Gruppenarrangement für Wanderungen
- Exclusive Angebote für Gruppen
- Catering / Abholservice

Planst Du eine Familienfeier und suchst einen geeigneten Raum bis 50 Personen, ein leckeres Buffet, dann bist du bei uns genau richtig. Miteinander - Füreinander... jedoch Selbst-Service ist hier angesagt. Deine Familienfeier ganz nach unserem Motto "EINFACH NATÜRLICH IMMER MAL ANDERS"

Man soll die Feste feiern,

wie sie fallen...

Egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns im Landhaus Pletschmühle bist Du an der richtigen Adresse, ohne Raummiete! Profitiere von unserer langjährigen Erfahrung in der Eventplanung! Wir begleiten Dich von A-Z bei der Planung, Betreuung und Durchführung Deiner Veranstaltungen.

Gemeinsam mit Euch besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die passenden Getränke sowie die Tischdekoration. Für weitere Fragen und Informationen stehen wir jederzeit zur Verfügung. Gerne können wir einen Termin vereinbaren, um die Details Deiner Feier zu besprechen.

Bitte beachte, dass es sich um Vorschläge handelt und wir gerne auf persönlichen Wünsche eingehen und Euch ein individuelles Angebot unterbreiten.

Vereinbare gerne einen Termin: 06633-5886

Wir freuen uns…

Das Team der Jausenstube vom Landhaus Pletschmühle

... was DU noch wissen solltest und oft vergessen wird...

Raummiete und Personalkosten:

Die Raummiete entfällt, sobald ein gastronomischer Umsatz getätigt wird.

Wir stellen unsere Räumlichkeiten tagsüber für fünf Stunden kostenfrei zur Verfügung. (z. B. Mittagessen und Kaffee bis 16.00 Uhr)

Danach berechnen wir für jeden anwesenden Service-Mitarbeiter

€ 30,00 pro Stunde.

Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr: € 30,00 pro Stunde

Buffets ...bieten wir ab einer Mindestpersonenzahl von 20 Personen an. Die bestellte Personenzahl wird immer berechnet, unabhängig davon, wie viele Gäste tatsächlich anwesend sind. Drei Tage kann man die Personenzahl korrigieren. Für eine

kleinere Personenzahl empfehlen wir ein einheitliches Menü zu wählen.

Kinderpreise bei Buffets: bis 6 Jahre € 7,00 pauschal

6 – 12 Jahre 50 % des Preises

Kindermenüs nach Absprache und Wunsch.

Zu allen Buffets: Standarddekoration incl. (Tischdecken, Tischläufer, Teelichtkerzen, eine Blume, Servietten 33/33 vers. Farben)

Exclusive Deko gegen Aufpreis oder Selbstdeko

Kaffeegedeck:

Ihr möchtet den Kuchen gerne selbst mitbringen? Selbstverständlich ist das kein Problem bei uns. Wir wissen, dass für die Familie oft nichts über Omas selbstgebackenen Kuchen geht. Wir bauen ein schönes Buffet aus Ihren mitgebrachten Kuchen auf und berechnen einen **Gedeckpreis inclusive Kaffee von 9,00 €**

für Vor- und Nachbereitung, Geschirr, Besteck und Service, und Kuchenschneiden.

Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Gerne kannst Du auch die Selbstbedienungsvariante wählen hierzu erhälst Du bei der Besprechung die entsprechenden Preise.

Die genannten Buffetpreise sind gültig bis zum Erscheinen der nächsten Version, mindestens

aber bis 31. Dezember 2023.

Rundumservice oder

Einfacher Getränkeservice mit Selbstbedienungsstationen

...Du hast die Wahl

- Mix Dein Apfelwein
- Mix Dein Prosecco
- Limo Bar
- Flaschen Bar
- Bier Bar
- Kaffee Bar
- Und und und

Licher
PILSNER
Wir haben eine
freundliche
Selbstbedienung
Pimp your Sekt
Saft Bar
5L
Gratis
Candy Bar

Empfangsinspirationen in der Jausenstube

Winter – Getränkeempfang

Getränkearrangements: (1 Std)

Genieße heiße
Getränke und Kekse

oder was deftiges

<u>Einfach nur mit Keks</u>

- Heißer Pletschmüller
- Feuerzangenbowle
- Glühwein
- Punsch

  ab 4,00 €

<u>und Mal Anders mit Woscht…</u>

<u>(Currywoschttopf und Weissbrot)</u>

<u>ab 8,00 €</u>

Getränkearrangements All inclusive Pauschalen: (Bei Selbstbedienung)

Basics:

Licher Pils vom Fass (Bedienung)

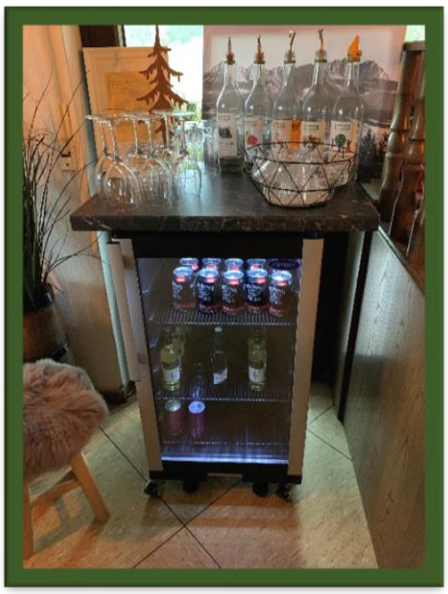
Pletschmüllers Apfelwein im Bembel

Limobar, Tafelwasser, Apfelsaft

Div. Flaschenbiere

Mittagarrangement 2 Std… ab 10,00 €

Abendarrangement 4 Std… ab 15,00 €



Basics + Hauswein

Mittagarrangement 2 Std… ab 15,00 €

Abendarrangement 4 Std… ab 20,00 €

Basics + Hauswein + Kaffee und Digestif

Mittagarrangement 2 Std… ab 20,00 €

Abendarrangement 4 Std… ab 30,00 €

Rundum Paket (Schnaps wird nach Anzahl berechnet)

Basics + Hauswein + Kaffee + Digestif +

Prosecco- oder Sektbar

Mittagarrangement 2 Std… ab 25,00 €

Abendarrangement 4 Std… ab 35,00 €

Bei Deiner Geschlossenen Gesellschaft kannst du Dich für ein Arrangement entscheiden oder es wird nach Verbrauch abgerechnet.

Hierbei handelt es sich um Durchschnittspreise je nach Feier oder Gesellschaft kann der Preis variieren.

Selbstverständlich sind alle „All inclusice" Angebote durch Flüssige verschiedene Stationen dann… Kombinier (BAR).

Besser - Gemeinsam

Bring deine Bedienung selbst mit…oder bediene dich selbst

Jeder ist :

Hier…Noch mehr Kombinier (BAR)

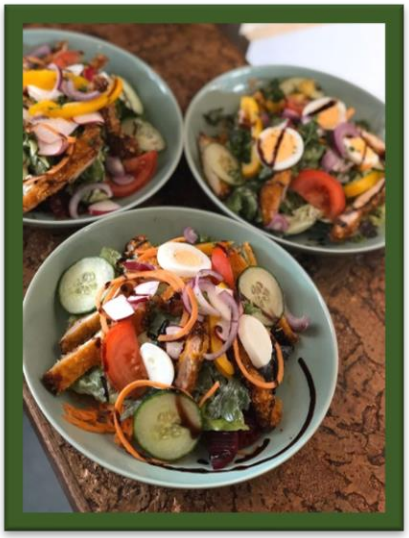
- Candybar
- Salty Bar
- Waffel Bar
- Sweet Bar
- Sekt Bar
- Wasser Bar
- Saft Bar
- ……

Hier bleiben keine Wünsche offen…

Speisen in bester Gesellschaft im Landhaus Pletschmühle

Die Küche ist das Herz des Hauses.

Küchenservice – Füreinander



Buffetvariationen im Landhaus Pletschmühle Moderne Inspirationen MAL ANDERS…

Trend - Buffet der „Modernen Küche - Genießerwerk“ ab 29,00 €

Vorspeise:
Broccoli Tatar im Glas dazu Käse Bruschetta
Schweineschnitzelchen Hähnchenschnitzel in Chipspanade, Biersteaks, Geschnetzeltes
„Züricher Art“ , Jägersoße, Hollandaise,
Kartoffelgratin, Spätzle, Kroketten, Gemüseallerlei, grüner Blattsalat
Cremespeise oder Eisdessert

Grillbuffet „Chefkoch“ …ab 26,00 €

Vers. Fleischvarianten vom Schwein mariniert, Grillwürstchen, Putensteak

5 Salate nach Wahl 2 Dessert nach Wahl

Buffet „Frühlingsschmaus“ ab 36,50 €

Spargelcremesuppe am Buffet
Wiener Schnitzel, Hähnchen in Mandelpanade, Schweinemedallions, Tafelspitz mit grüner Soße
Salzkartoffeln, Rösti, Pommes frites, frischer Spargel, Brokkoli, Soße Hollandaise, Champignon-Zwiebelpfanne, Landhaussoße, Blattsalat in Rahm
Frische Erdbeeren auf Eis oder Erdbeerlasagne

„Sommerschmaus“ ab 34,50 €

Tomate – Mozzarella Carpaccio als Vorspeise, Baguett
Schweinegrillbraten, Schweineschnitzel in Parmesanpanade, Hähnchenfilet „Mediteran“, Seelachsfilet in Backpanade
Pommes frites, Kartoffelgratin, Kroketten, Pastapfanne, Kaisergemüse, Soße Hollandaise, Rahmsoße Knobischmandip,
Salatbuffet Sommerspezial
Eisdessert

„Herbstschmaus“ ab 31,50 €

Rindfleischsuppe mit Eierstich am Tisch serviert
Besoffenes Huhn in Apfelweinsoße, Schweineschnitzel, Jägersoße, Tafelspitz mit Meerrettich alt. Solberfleisch mit Steckrüben oder Schweinebraten mit Apfelkruste, Apfelkönig
Salzkartoffel, Reis, Pommes frites, Kroketten, Rahmwirsing, Erbsen und Möhren, Blattsalat in Rahmdressing
Eisdessert mit Apfeltopping oder Apfelschaum, Schokopudding mit Vanillesoße, Creme nach Wahl

„Winterspezial“ …ab 32,00 € Es weihnachtet…

Rindfleischbrühe mit Einlage ober Feldsalat mit Bacon streifen in Apfeldressing am Tisch serviert
Entenkeule oder gegen Aufpreis Gänsebrust, deftiges Rindergulasch, Schweinecordonbleu gef. mit Dörrfleisch und Frischkäse, Lendentopf, Geflügelrahmsoße, Spätzle, Knödel, Kroketten, Rotkohl, Rosenkohl, Speckbohnen, Bunte Salate der Saison
Lebkuchendessert, Schneegestöber, Stacciatellacreme

Jedes Buffet variabel Sonderwünsche :

Zu allen Buffets: Standarddekoration incl. (Tischdecken, Tischläufer, Teelichtkerzen, eine Blume, Servietten 33/33 vers. Farben)

Exclusive Deko gegen Aufpreis oder Selbstdeko

Buffetvariationen im Landhaus Pletschmühle

Pletschmüller´s Schnitzelbuffet ab 20,00 €

- **mit Deko 22,00 €**
- **mit Suppe oder Nachtisch ab 25,00 €**

Buffet der „Guten Küche - Gutbürgerlich“ ab 31,00 €

Rindfleischsuppe mit Einlage am Tisch serviert
Schnitzelchen/Hähnchenschnitzel, Lendentopf, Rinderbraten oder Tafelspitz m Meerrettich
Jägersoße, Hollandaise, Kartoffelgratin, Spätzle, Kroketten, Knödel, Gemüseallerlei, grüner Blattsalat
Cremespeise oder Eisdessert

„Tiroler Bauernbuffet“ ab 31,00 €

Suppe nach Wahl
Schnitzel Landhaussoße, Rindergulasch, Minihaxen, Hähnchengeschnetzeltes,
Semmelknödel, Spätzle, Pommes frites, Tiroler Gröst´l , Rotkohl, Sauerkraut, Rahmwirsing, Tiroler Krautsalat, Blattsalat in Rahm, Gurkensalat
Kaiserschmarrn, Vanillesoße, Bay. Creme, Rote Grütze, Apfelmus zünftiges Käse Wurst – Schinkenbrett, Brotkorb

Kalter Gaumenschmaus ab 11,50 €

Käsevielfalt, Schinken – Wurstplatte, Pfefferbeißer, versch. Herzhafte Dips, Brotkorb

Kalter Gaumenschmaus – SPEZIAL 14,50 €

Fischplatte, Käseplatte, Schinkenplatte, Pfefferbeißer, Brotkorb

Buffet Hausmannskost Hausfrauen Art ab 28,50 €

Kl. Frikadellen in Zwiebelsoße, Schnitzelchen vom Schwein u. Huhn, Geschnetzeltes, Tafelspitz mit Meerrettich o. Grüner Soße, alt. Solberfleisch o. Schweinebraten
Salzkartoffel, Spätzle, Pommes frites, Kroketten, Rahmwirsing, Gemüseallerlei, Blattsalat in Rahmdressing
Schoko- u. Vanillepudding, Rote Grütze, Vanillesoße

„Nimm Zwei Buffet“ ab 24.00 € oder „Dreigestirn“ ab 26,00 €

Preis je nach Fleischart (Ohne Vorspeisen)
2 Fleischsorten, 2 Sossen, 2 Beilagen,2 Gemüsesorten 2 Salate, 2 Cremespeisen

Landhaus Brunch ab 29,50 €

10.30 h Käse- Wurst- Schinkenplatte, Dips, Kräuterquark, Joghurt, Rührei, Bacon, gek. Eier, Obst, Gelee, Honig, Nutella Brötchenauswahl, Kaffee Sekt nach Verbrauch
12.30 h Nimm Zwei Buffet
14.00 h Kuchen (Eigen) Extra: Kaffee

Schlemmerbuffet ab 37,50 €

Fleischsuppe mit Einlage alt. Vorspeisenteller
Lendentopf, Lachs auf Spinat, Hähnchenfilet „Toscana“ Cordon – Bleu, Rinderbraten o. Rouladen, Knödel, Kartoffelgratin, Reis, Kroketten, Pommes frites, Gemüseplatte, Salate der Saison
kl. Dessertbuffet: Vanilleeis, Beerengrütze, Mouce au chocolate, Oreo – creme, Crème brûlée

Jedes Buffet je nach Saison variabel

Homberg sportlich erleben

Lust auf Natur zu jeder Jahreszeit!

Idealer Ausgangspunkt für Wanderungen oder Fahrradtouren. Neben der Schächerbachtour oder mit dem Rad einfach mal die Apfelwein- und Obstwiesenroute erleben,
finden Sie sehr viele Möglichkeiten direkt von unserem Parkplatz aus. Balsam für die Seele.

Und zum Anschluss oder als kleine Rast zwischendurch finden Sie bei uns alles was das Herz begehrt.

<u>Karina´s Landhaus Buffet</u>

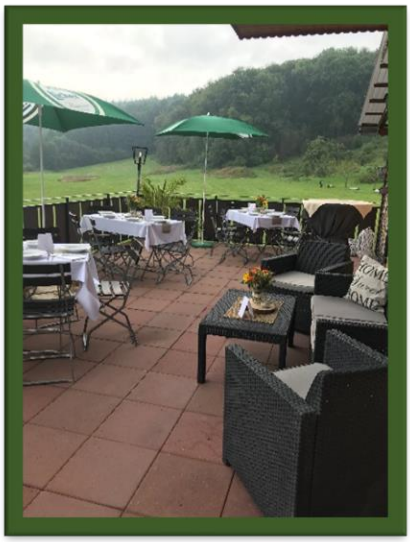
<u>„Natürlich“ …Mal…Anders“ ideal nach dem Wandern… ab 26,50 €</u>

Kartoffelcremesüppchen
Schnitzelchen, Hacksteaks alt. Solberfleisch mit Rahmwirsing, Rahmgulasch, Apfelkönig,
Landhaus Spezialsoße, Zwiebelsoße,
Kartoffelgratin, Rösti, Pastapfanne oder Kartoffelpfanne, Nudel,
Kaisergemüse, kleines Salatbuffet
Handkäsdippe, Wurst-
Schinkenbrett, Bauernbrot
Schmandcreme m. Obst alt. Dessert der Saison

Jausenbuffet „Schächerbach“ ab 21,00 €

Kartoffelsuppe, vers. Wurstplatten, Käseauswahl, Obatzda, vers.
Handkäsevarianten, Schinkenplatte, Brot

Deko für jede Gelegenheit



Unsere Vielfalt

der Kochkunst:

Fleischgerichte:

Vom Schweinchen:

Schnitzelchen
Schweinebraten in deftiger Bratensoße, Gyrosbraten, Grillbraten, Kassler, Düsseldorfer Senfbraten, Krustenbraten , Minihaxen Schweineroulade, Geschmorter Schweinebraten, Cordon – Bleu, Rustikales Pletschmühlensteak mit Zwiebeln und Äpfel, Hackbraten, Schwenksteaks, Geschnetzeltes Schweinelende - kurzgeraten, Lendentopf, hessisch o. Züricher Schweinelende im Speckmantel

Vom Federvieh:

Hähnchenschnitzel pan. in Chipspanade
u. unpan. Natur pur
Hähnchenroulade, Putensteaks o. –schnitzel, Putenragout, Hähnchenfilet „Toscana“ , oder Indisch
Zwiebel-Sahne- Hähnchen, Hähnchenfilet im Knuspermantel, Marinierte Putensteaks
Besoffenes Huhn in Apfelweinsoße

Wie der Fisch im Wasser…

Lachsfilet auf grünen Bandnudeln oder Spinat
Seelachsfilet mit Bordolaise, Broccolikruste

Vom Rindvieh

Rinderschmorbraten, Rinderroulade
Tafelspitz gekocht mit Meerrettich oder grüner Soße, deftiger Rindsgulasch

Suppen:

Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Eierstich, Nudeln, Kartoffelcremesuppe, Lauchcremesuppe, Tomatencremesuppe, Spargelcremesuppe…

Saucen:

Champignonrahmsauce, Jägersoße, Pustasoße, Bratensoße, Rahmsauce,
Hollandaise, Currysoße
Landhaus Spezialsoße
Feurige Paprikasauce, Calvadosrahmsauce, Knobisoße, Pfefferrahm
Hessische Käseapfelweinsoße,

Partygerichte :

Kasslertopf in Kräutersahnesauce, Schnitzeltopf,
Kassler unter der Haube
Hackbällchen im Speckmantel « Toscana », Gyrosauflauf
Käse – Lauchsuppe mit Hackfleisch, Gyrossuppe
Chili – con Carne,
Feurige Gulaschsuppe

Beilagen:

Knödel, Butterspätzle, Risotto, Pommes frites, Kroketten, Rösti, Reis
Salzkartoffeln, Schupfnudeln, Kartoffelgratin, Maultaschen, Ofenkartoffel, Tiroler Gröst´l

Gemüse:

Gemischter Gemüsegratin
Gemüseplatte:
(Speckbohnen, Erbsen u. Möhren, Broccolli, Blumenkohl)
Spargel, Leipziger Allerlei, Rosenkohl, Rahmwirsing
Sommergemüse „Premium“, Kaisergemüse, Rotkohl
Broccoli – Blumenkohl – Gratin

Salate

Grüne Blattsalate in Rahmdress
Bauernsalat mit Feta
Fellsalat in Essig-Öl m Crotinos, Farmersalat
Eisbergsalat mit Tomate u Gurke in Essig u Öl
Gemischter Chinakohlsalat
Schmandgurken, Krautsalat
Tomate-Mozzalella in Balsamico –Olivenölviniagrette
Vers. Rohkost ,Apfelgurkensalat
Bunter Bohnensalat, Bunte Blattsalate mit Apfel – Meerrettich Sauce

Dessertträume:

Eis in verschieden Variationen:
Eistörtchen, Eistorte
Gemischtes Eis mit“Heiss“, Schokosoße, Erdbeeren
Rote Grütze, Obstsalat
Schneegestöber, Kaiserschmarrn
Joghurtcreme im Glas mit Obst, Oreo creme
Schwarzwaldcreme
frisches Obst z.B.Erdbeeren, Götterspeise, Zitronencreme, Stracciatellacreme, Schoko- u. Vanillepudding, Obstsalat m.Vanillesoße oder Vanilleeis, Mouce au Chocolade, Tiramisu, Schmandcreme, ……
Je nach Jahreszeit ….vers. Spezialitäten
z. B. Lebkuchenmascarbone….

Vorspeisen :

Vers. Dip mit Laugengebäck
Melonenschiffchen mit Schinken, Putenfilet
an buntem Blattsalat, Gebeitzter Lachs oder geräuchte Forelle an buntem Blattsalat, Antipasti…
Hühnersalat « Exquisit »,
Gebackene Champignon mit Knobidip, Salatgarnitur,
Je nach Jahreszeit…vers. Spezialitäten
z. B. Frischer Spargelsalat…

Fingerfood :

Canapees mit:: Schinken, Wurst Käse.. Rauchfischschnecken, Putenschnecken, Italienische Schinkenspieße mit rohem Schinken, Mozzarella+ Kirschtomaten+ Gurken, Hackfleischspieße mit Kirschtomaten, Oliven, Gurken, Graved-Lachsröllchen mit Kräuterbutter-Baguette, Backpflaumen mit Bacon
Frikadelle m Kartoffelsalat im Glas

……und viele andere auserwählte Variationen!

Die etwas Anderen:

Fleischgerichte:

Vom Schwein:

Schnitzelchen in
Chipspanade
Parmesanpanade
Schweinebraten mit
Pikanter Apfelkruste
Biersteaks, Apfelkönig, Schnitzel
überbacken jeglicher Art
Gefüllte Fleischtaschen
Geschnetzeltes mit Currynote

Vom Federvieh:

Hähnchenschnitzel pan.in
Chipspanade
u.unpan. Natur pur
Hähnchenroulade, Putensteaks o.
–schnitzel, Putenragout,
Hähnchenfilet „Toscana“ , oder
Indisch
Zwiebel-Sahne- Hähnchen,
Hähnchenfilet im Knuspermantel,
Marinierte Putensteaks
Besoffenes Huhn in Apfelweinsoße
Hähnchenfilet in Mandelkruste
Entenkeule, Gänsebrust,

Vom Rindvieh

Tafelspitz gekocht mit Meerrettich
oder grüner Soße, deftiger
Rindsgulasch

Suppen:

Rindfleischsuppe mit
Markklößchen, Eierstich, Nudeln,
Tortellini, Gnocchi,
Kartoffelcremesuppe,
Lauchcremesuppe,
Tomatencremesuppe,

Saucen:

Champignonrahmsauce,
Hollandaise, Currysoße
Landhaus Spezialsoße
Feurige Paprikasauce,
Calvadosrahmsauce, Knobisoße,
Pfefferrahm
Hessische Käseapfelweinsoße

Partygerichte :

Kasslertopf in Kräutersahnesauce,
Schnitzeltopf,
Kassler unter der Haube
Gyrosauflauf
Käse – Lauchsuppe mit Hackfleisch,
Gyrossuppe
Chili – con Carne,
Feurige Gulaschsuppe
Schlemmerfleischtopf- mit
Obatzdasoße

Beilagen:

Knödel, Butterspätzle, Risotto,
Pommes frites, Kroketten, Rösti,
Reis, Gnocchi
Salzkartoffeln, Schupfnudeln,
Kartoffelgratin, Maultaschen,
Ofenkartoffel, Tiroler Gröst´l
Pastapfanne, Gemüserisotto

Gemüse:

Gemischter Gemüsegratin
Gemüseallerlei:
Spargel, Leipziger Allerlei,
Rosenkohl, Rahmwirsing
Sommergemüse „Premium“,
Kaisergemüse, Rotkohl
Broccoli – Blumenkohl – Gratin

Salate:

Grüne Blattsalate in Rahmdress
Bauernsalat mit Feta
Fellsalat in Essig-Öl m Crotinos,
Farmersalat
Eisbergsalat mit Tomate u Gurke in
Essig u Öl
Gemischter Chinakohlsalat
Schmandgurken, Krautsalat
Tomate-Mozzalella in
Balsamico –Olivenölviniagrette
Vers. Rohkost ,Apfelgurkensalat
Bunter Bohnensalat, Bunte
Blattsalate mit Apfel – Meerrettich
Sauce,
Kartoffelsalat, Taccosalat

Dessertträume:

Schneegestöber,
Kaiserschmarrndessert
Solerocreme, Cappucinocreme,
Himbeertraum, Creme brülee,
Joghurtcreme im Glas mit
Tiramisu, Schmandcreme, ……
Weintrauben-Cookiedessert,
Windbeuteldessert,
Schokokussdessert

Je nach Jahreszeit ….vers.
Spezialitäten
z. B. Lebkuchenmascarbone….

***……und viele andere
auserwählte Variationen!***

Landhaus Pletschmühle --„Einfach"...

Immer "Mal Anders"...

Wir hauen Sie in die (aus der) Pfanne...? **Die Schnitzel**

Bekanntes Schnitzelbuffet
im Landhaus Pletschmühle

Schnitzel satt Buffet:

Fleisch…
Schweineschnitzel paniert
Hähnchenschnitzel (Federvieh)im Knuspermantel

Soßen…immer auch „Mal Anders"
Jägersoße (Kult) (Jägerschnitzel) Landhaus „Spezialsoße" (Spezial)
Knobisoße (Hampelsborn) Hessische Käsesoße (Hessisch)
Hollandaise (Goldborn) Zwiebelsoße (Müllergesell)
Feurige Pfeffersoße (Feuerteufel) Pusztasoße (Pusztaschnitzel)

Verdeckte Ermittlungen…auch „Mal Anders"
Mit……..Tomate (Toscana), Apfel und Dörrfleisch Champignon (Waliser)Dörrfleisch und Bärlauchkäse (Schächerbach)
…und Käse überbacken

Beilagen:…auch immer „Mal Anders"
Pommes frites, Kroketten, Röstinchen, Ofenkartoffel, Spätzle

Gemüseallerlei Salat vom Buffet… satt
Schnitzel...satt Buffet..... 19,90 € Standard alles 3 fach (150)
23,00 € Premium alles 4 fach
ab 25,50 € Schlemmerschnitzel

Vorher oder

Nachher...

Für jeden „Extras“

zur Schluss,
Zwischendurch

Oder zur Stärkung nach dem Wandern vorweg…

Deine Notizen:

Kontakt:

Landhaus Pletschmühle

Ansprechpartner: Karina Schepp

Mühltal 12

35315 Homberg

Tel: 06633 – 5886 oder 01743269058

e-mail: info@landhaus-pletschmuehle.de

Homepage: pletschmuehle.com