

Adventsgenuss

Menüvorschlag Nr. 1

Müller's klassisches Weihnachtsmenü

Feldsalat mit Speck Krusteln & Croûtons
Gehobelter Parmesan, Balsamico Dressing

Steinpilz „Cappuccino“
Cremesüppchen mit frischen Kräutern und Milchschaum

Hauptgericht zur Wahl:

Spessart Hirschbraten aus heimischer Jagd
Wacholderjus, hausgemachte Kartoffelknödel
Apfelrotkohl und Preiselbeere Birne

Cordon Bleu von der Putenbrust
Knackiger Brokkoli und Kartoffelkroketten

Gebratenes Filet von der Dorade „Royal“
Mediterranes Gemüse mit Basilikum Pesto
Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln

„Lebkuchen Tiramisu“
Hausgemachtes Tiramisu mit frischer
Mascarpone Creme
und einem Hauch Lebkuchengewürz

Menüpreis pro Person 29,00 €
(Auf Vorbestellung bis 25 Personen)

Winterkulinarium

Menüvorschlag Nr. 2

Unser Frischemenü mit besten Zutaten

Vorspeisenvariation

Feines Carpaccio vom Angus Rind
mit Rucola und Grana Padano
Strauchtomaten, Mozzarella mit Basilikum Pesto
Lachsforellen Tatar mit Wachtelei
Feldsalat mit Balsamico-Honig-Dressing
Brotauswahl und Butter

Hauptgericht zur Wahl:

Gedämpftes Saiblings-Filet
aus dem Hafenlohr Tal
Steinpilz Risotto mit Safran

Rumpsteak vom Black Angus
Bestes Argentinisches Entrecote, optimal gereift
Wurzelgemüse und Pfannenrösti

Landschweine Filet Medaillons
Wurzelgemüse, Kartoffelplätzchen
Schnittlauch Hollandaise

Gefüllte Teigtaschen
mit frischen Pilzen in Kräuterrahm

Schokoladen-Früchte-Fondue

Menüpreis pro Person 35,00 €
(Auf Vorbestellung bis 25 Personen)

Enten- und Gänsezeit bei Müller's

ab Anfang November

Wir servieren ofenfrische Enten & Gänse
nur auf Vorbestellung.



1/2 knusprige Bauern-Ente,
rahmiges Karotten-Wirsing-Gemüse
Hausmacher Kartoffelknödel mit Majoran

17,90 €

Ofenfrische Gans für 4 Personen
Serviert auf Platte mit Füllung
Schmorapfel, glasierte Maronen
Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelknödel
Dazu servieren wir einen fränkischen Rotwein vom
Weingut Deppisch aus Marktheidenfeld

Komplettpreis 89,- €

Eine Portion Gänsebraten 22,50 €



Ihre Weihnachtsfeier im Spessart

Buffet und Menüs



Ihre Weihnachtsfeier in „Müller's Landhotel“

Sehr geehrte Gäste,

ganz gleich, ob Sie Ihre Veranstaltung im kleinen Kreis oder als großes Winter-Event planen, der Frische und Qualität können Sie sicher sein. Marco Müller und sein Küchenteam kochen für Sie mit besten Zutaten. Für den freundlichen, kompetenten und herzlichen Service ist die Chefin des Hauses persönlich verantwortlich. Folgende Räumlichkeiten können wir Ihnen zur Verfügung stellen:

Alte Wirtschaft	30 Personen
Wappenstube	14 Personen
Sonnenstube/Wintergarten	40 Personen
Panorama Saal	50 bis 180 Personen

Erleben Sie Gastfreundschaft in unserem neuen, modernen Panoramasaal auf 240 Quadratmetern.

- Bestuhlung mit runden Tischen oder Tafeln möglich
- Klimatisiert, mit Verdunklungsmöglichkeit und mit modernster Medientechnik ausgestattet
 - „Michelin“-ausgezeichnete Frischeküche im ländlich mediterranen Stil
 - Wild aus dem Spessart, frische Fische
 - bestes Fleisch und vegetarische Gerichte
 - Feine Dessertkreationen
 - Freundlicher und aufmerksamer Service
 - **räuberlounge** mit Cocktails und Drinks zur späteren Stunde
 - Ausreichend Parkmöglichkeiten

Von der Dekoration über die Menüempfehlung, bis hin zum stimmigen Ablauf Ihrer Feier können wir Ihre Veranstaltung bei uns im Hause unvergesslich gestalten. Wenn Sie es wünschen, kann dies auch mit einem Glühweinempfang, Räuberüberfall oder Schneedenkmalen.

Ihre Familie Müller und Mitarbeiter

Alpenglügen

Buffetvorschlag Nr. 1

Kulinarische Winterschmankerl aus der Alpenregion mit Kaiserschmarrn in der Riesenpfanne zubereitet

Regionale Vorspeisenvariation

Bayerisches Wurzelfleisch mit einer Essig-Öl-Marinade
Gefüllte Eier, Obatzda mit Radi
Hausgemachte Salate:
Rote Beete Salat, Schwedensalat
Krautsalat mit Speck
Vogersalat, Randen Salat
Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto
Kartoffel- Gurken Salat mit Fleischpflanzerl
Deftiges Bauernbrot und Butter

Hauptgänge vom Büffet

Spanferkelkeule mit Bayerisch Kraut und Serviettenknödel
Gedämpftes Saiblingsfilet mit Gemüsestreifen
Zartes Bürgermeisterstück vom Rind,
Schnittlauch-Erdäpfel
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Backhendl mit frittiertes Petersilie

Hausgemachte Mehlspeisen

Bayrisch Creme mit Himbeermark
Marillknödel mit Bröselbutter
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
Apfelstrudel

25,- € pro Person (ab 25 Personen)

Winterzauber

Buffetvorschlag Nr. 2

Klassische Spezialitäten im Spessart

Müller's Vorspeisenvariation

Orangen-Räucherlachs-Rosette mit Dill Senf Sauce
Wachtelterrinen mit Lebermousse
Feldsalat mit Speck, Krusteln und Croûtons
Gehobelter Parmesan und Balsamicodressing
Carpaccio vom Angus Rind mit Rucola und Parmesan
Hausgemachte Antipasti von gegrillten Gemüsen
Zucchini, Auberginen, Paprika und Pilze, Oliven und Grana Padano
Feine Brotauswahl mit Baguette, Zwirbelbrot,
Laugengebäck und Butter

Hauptgänge vom Büffet

Spessart Hirschbraten aus heimischer Jagd
Hausgemachte Spätzle und Wacholdersoße
Preiselbeerbirne und Apfelrotkohl
Knusprige Bauern Ente am Büffet tranchiert Majoran
Knödel und Apfel Rotkohl
Gebratenes Forellenfilet aus heimischen Gewässern
Wurzelgemüsestreifen, Silvaner Sud und Dampfkartoffeln
Steinpilzravioli mit frischen Steinpilz-Champignons in
Kräuterrahm, Rucola und Grana Padano

Weihnachtliche Dessertvariation

Hausgemachtes Tiramisu mit weihnachtlichen Gewürzen
und gehobelter weißer Schokolade
Schokoladen Mousse mit Schatten-Morellen
Exotischer Fruchtsalat im Weck-Glas
Crème Brulée mit Zimt und Bourbon-Vanille

Preis pro Person 35,00 € (ab 25 Personen)

Schlemmen & Schlummern

2 Tage / 1 Übernachtung



5 Gänge Menü aus unserer vom Michelin®-Führer
ausgezeichneten Frischeküche

Eine Übernachtung im Komfort Doppelzimmer (42 qm)
mit großzügigem Bad, begehrter Dusche, Rainshower,
WC, Fön und Kosmetikspiegel, 32 Zoll LED Flachbild TV
von Techni-Sat, W-LAN kostenfrei, Genießer-Frühstücksbüffet.

Lassen Sie den Abend in der räuberlounge bei einem
gepflegten Pils oder mit Edelbränden aus der Region ausklingen.

89,- € pro Person

Gerne auch als Gutschein erhältlich!

(Nach Verfügbarkeit)

