



**Ab 28.10.2011 im
Landhaus Einhaus und außer Haus
„Die ganze Gans“**

Genießen Sie im Landhaus Einhaus eine ganze Gans für vier Personen. Zerlegt und auf der Platte serviert mit Beifuß-Soße, Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelklößen.

Pro Person 18,50 Euro. Bitte mindestens einen Tag vorher bestellen.



~*~ „Da brat´ mir doch
einer ´ne Gans
zu Weihnachten!“ ~*~

Lassen Sie sich Ihre knusprige Weihnachtsgans „frisch aus dem Ofen“ mit Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelklößen und Soße zubereiten.

Genießen Sie Ihr Fest doch einmal ohne in der Küche zu stehen und holen Sie sich Ihre Gans (auch Truthahn möglich) im Landhaus Einhaus heiß mit allen Beilagen ab.

Brattermine vom 28.10. bis 26.12.2011.
Eine Gans für vier Personen mit Beilagen 74,- Euro
**Vorbestellung für Weihnachten
bis zum 19.12.2011.**



Informationen zu allen Veranstaltungen unter:
www.landhaus-einhaus.de



**Am 15.10.2011
Deftiges Tataressen**
Für 9,50 Euro inklusive 1 Schnaps



**16.10.2011
„Jetzt wird´s WILD“**
Lunchbuffet im Einhaus ~ Großes Wildbuffet
Leckeres aus heimischen Wäldern



**Ab dem 28.10.2011
Genießen Sie die Gänsezeit**
Gänsebraten oder die ganze Gans zerlegt
und auf der Platte serviert



**13.11.2011
Gänsebuffet**
Genießen Sie im Landhaus Einhaus
das Gänse-St.-Martin-Buffer!



Sa. 25. & So. 26.12.2011
jeweils ab 11.30 Uhr
Weihnachtslunch-Bufferet
22,50 Euro pro Person
Abends ist das Lokal ab 17.30 Uhr geöffnet



Am 28.12.2011 ab 15.00 Uhr
Apres Ski Party
mit der Partyband
die Jägermeister

Am 31.12.2011
An Sylvester ist unser Lokal
für Sie von 18.00 bis 22.00 Uhr geöffnet

