

## ***Sehr geehrte Gäste!***

Auch dieses Jahr haben wir für die Weihnachtszeit drei festliche Menüs kreiert, aus denen Sie wählen dürfen! Diese finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

### **Wichtig: Eine Gesellschaft sollte immer ein einheitliches Menü wählen.**

Der jeweilige Hauptgang kann individuell vor Ort gewählt werden. Eine vorherige Abfrage ist nicht notwendig.

Je nach Gruppengröße können auch individuelle Menüs erstellt werden. Kommen Sie dazu einfach auf uns zu.

### ***Getränke***

Um Ihnen eine bessere Kalkulation für Ihre Feier bei uns zu ermöglichen können Sie optional eine Getränkeflatrate buchen.

Diese beinhaltet Wasser, Softgetränke, Bier und Wein.

### ***Glühweinempfang***

Auf Wunsch machen wir gerne einen Glühweinempfang in unserem geschmückten Innenhof möglich (+5.- p.P.) - dazu reichen wir gerne zusätzlich hausgemachte gebrannte Mandeln (+5.- p.P.)



*Hinweis: Bei Gruppengrößen von mehr als 30 Personen muss bis 48h vor der Veranstaltung die endgültige Teilnehmeranzahl bestätigt werden. Für am Veranstaltungstag nicht anwesende Personen wird 50% des Menüpreises berechnet.*



**ALTE BRAUEREI**  
— WEINGARTEN —

**Weihnachten 2025**

## **Menü 1**

60.- p.P.

### **Aperitif**

*Glas Sekt, Frankreich (trocken)  
wahlweise mit Orangensaft*

### **Vorspeise**

**Hausgemachte Kartoffelsuppe**  
*mit knusprigen Croutons und einem Hauch von Creme  
Fraîche*

### **Zwischengang**

**Kleiner gemischter Salatteller**  
*mit Hausdressing*

### **Hauptgang**

#### **Klassik-Teller (250g)**

*Rodeo Rumpsteak, Rodeo Hüft-Steak, Rodeo Rinder-Filet,  
Maishähnchen und Schweinefilet vom süddeutschen Landschwein*

#### **Exotik-Teller (250g)**

*Krokodil-Filet, Känguru-Filet, Straußen-Filetsteak, Bison-Hüftsteak  
und Black Angus US-Beef-Hüftsteak*

#### **Mediterraner Gemüseteller**

*mit Zucchini, Maiskolben, Auberginen, Paprika, Champignons,  
Zwiebel und Kirschtomaten*

#### **Veganes Rindersteak**

*eine vegane Alternative aus Weizen, Soja und Erbsen, im Geschmack  
und Textur echt nah am Original*

*Als Beilage erhalten Sie eine **Ofenkartoffel mit Sauerrahm** und frischem  
Schnittlauch & **drei hausgemachte Dips.***

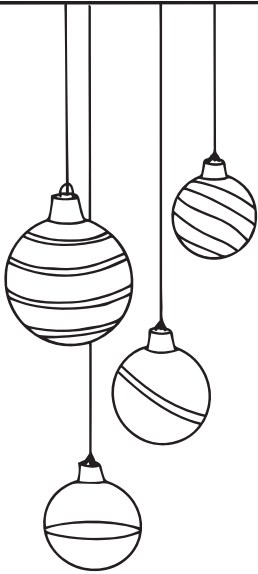
### **Dessert**

#### **Panna Cotta**

*mit hausgemachter Himbeersoße*



**ALTE BRAUEREI**  
WEINGARTEN



**Weihnachten 2025**

## **Menü 2**

69.- p.P.

### **Aperitif**

*Granatapfel-Orangen Spritz mit  
Zimt (auch alkoholfrei verfügbar)*

### **Vorspeise**

**Hausgemachte Maronencremesuppe**  
*im Teller serviert mit Kräutercroutons*

### **Zwischengang**

**Kleiner gemischter Salatteller**  
*mit Hausdressing*

### **Hauptgang**

**Hirschrücken (200g)**  
*mit Preiselbeeren, sehr saftig und fast fettfrei*

**Klassik-Teller (250g)**  
*Rodeo Rumpsteak, Rodeo Hüft-Steak, Rodeo Rinder-Filet,  
Maishähnchen und Schweinefilet vom süddeutschen Landschwein*

**Mediterraner Gemüseteller**  
*mit Zucchini, Maiskolben, Auberginen, Paprika, Champignons,  
Zwiebel und Kirschtomaten*

**Veganes Rindersteak**  
*eine vegane Alternative aus Weizen, Soja und Erbsen, im Geschmack  
und Textur echt nah am Original*

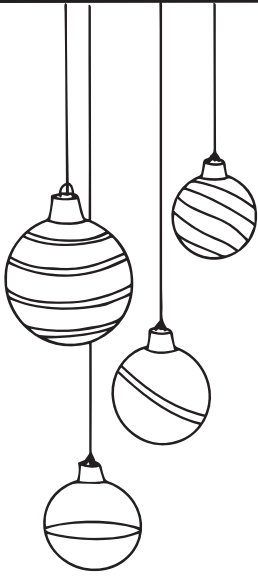
*Als Beilage erhalten Sie eine **Ofenkartoffel mit Sauerrahm** und frischem  
**Schnittlauch & drei hausgemachte Dips.***

### **Dessert**

**Hausgemachtes Spekulatius Mousse**  
*mit frischen Früchten*



**ALTE BRAUEREI**  
WEINGARTEN



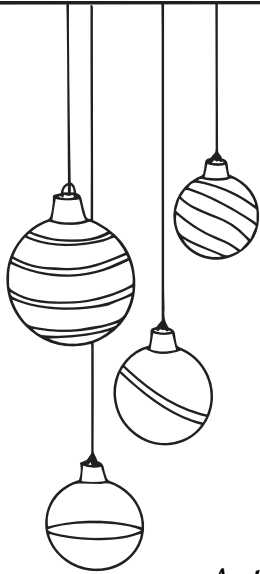
**Weihnachten 2025**

## **Menü 3**

79.- p.P.



**ALTE BRAUEREI**  
— WEINGARTEN —



### **Aperitif**

*Granatapfel-Orangen Spritz mit  
Zimt (auch alkoholfrei verfügbar)*

### **Vorspeise**

#### **Vorspeisenplatte**

*Antipasti, Thunfisch Tataki, Frische Burrata, Popcorn Gambas  
und Rindertartar, dazu hausgemachtes Rote-Bete-Hummus*

### **Zwischengang**

#### **Kleiner gemischter Salatteller**

*mit Hausdressing*

### **Hauptgang**

#### **Rinderfilet (200g)**

*das zarteste Stück vom Rind, aus der Innenseite der Rippe*

#### **Bison Wildbüffel Hüftsteak (200g)**

*feines, wild-aromatisches Aroma*

#### **Mediterraner Gemüseteller**

*mit Zucchini, Maiskolben, Auberginen, Paprika, Champignons,  
Zwiebel und Kirschtomaten*

#### **Veganes Rindersteak**

*eine vegane Alternative aus Weizen, Soja und Erbsen, im Geschmack  
und Textur echt nah am Original*

*Als Beilage erhalten Sie eine **Ofenkartoffel mit Sauerrahm** und frischem  
Schnittlauch & **drei hausgemachte Dips.***

### **Dessert**

#### **Hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu**

*mit frischen Früchten und Zimt*