



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

Genüssliche Bekenntnisse

Teil 57

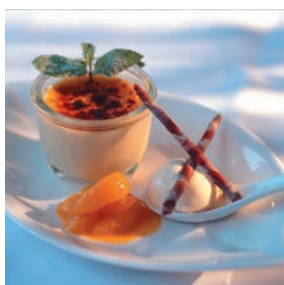
JANUAR BIS MÄRZ 2020



Bei kostenlosen, regelmäßigen Mahlzeiten erleben sozial benachteiligte Kinder, dass ein warmes Essen nicht nur satt macht,



sondern auch wie schön es ist, gemeinsam am gedeckten Tisch zu sitzen, miteinander zu reden und ein Stück Zuhause zu spüren.



„Man bringe den Spritzwein!“

Mit legendärer Schmach hatte Dr. Michael Häupl – Wiener Bürgermeister bis zum Frühling 2018 – ein Abkommen g'scheit eing'flaschlt. **G'spritzter** ist in Österreich so kultig wie das **Schnitzel. Leiwand**, da haben wir sie: die Herleitung zu unserem kalbskulinarischen Hochgenuss. Die erste Jahreszeit zelebrieren, im Park spazieren, Vitamin D tanken und die weite Welt waldfriedlicher Gaumenfreuden entdecken ...

FRÜHSTÜCKSFREUDE

Ein herrlicher Start in den Tag – entspannt, erhellt, frisch, fruchtig, knusprig, knackig ... inklusive Prosecco. **Buffet** täglich von 7.00 – 10.30 Uhr. Pro Person

22,-

FREUNDSCHAFTSMENÜ

Seit 2008 heisst es **Schlemmen & Spenden**. **Ein herzliches Danke** an alle, die mit Ihrer Treue dafür sorgen, dass diese besondere Freude Bestand hat: ein genussreiches **3 Gänge-Menü**, inkl. Tafelwasser und guter Tat. Pro Person **3,99 Euro** des Menüpreises gehen als **Spende** an die **Stiftung Mittagskinder**.

38,99

GSCHMACKIG!

Vom 6. Januar bis zum 31. März servieren wir jeden Sonntag ab 18.00 Uhr ein **Original Wiener Schnitzel** – vom Kalb versteht sich – dünn geklopft, saftig, knusperpaniert und in Butter goldgelb gebraten. Dazu gib'ts Bratkartoffeln oder einen Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone. **An Guaden!**

NEU

26,50

Für das Tischgespräch vielleicht eine kleine Wortsammlung gefällig? Gern:

Grüß Gott.
Küss die Hand, gn'ä Frau. D' Ehre.
Servas Griaß di. Wie geht's da?
Schee dass'd do bist.
Griaß eich Madln, Servas Buam!

Zur Begrüßung

An Guaden!
Des is gschmackig.
G'spritzter
leiwand

Guten Appetit.
schmackhaft, wohlschmeckend
Weinschorle
cool, großartig, super ...

Nua net hudln!
Ois hoib so wüd.
So kummt ma vü afocha durchs Leben!
Merk i ma.

Nur nicht hudeln, hasten, hektisch sein!
Alles halb so wild.
So kommt man viel einfacher durchs Leben.
Merk ich mir.

Pfiat Gott, Phiati, Wiederschau
Pfiat eich & baba!

Zum Abschied

118 Jahre Waldfrieden

Siegmond Baierle · Kieler Straße 1 · 25485 Bilsen bei Quickborn · Telefon 04106-6 10 20 · Fax 04106-6 91 96
info@waldfrieden.com · www.waldfrieden.com



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT



MITTÄGLICHE CULINARIA

Di. bis Sa. von 12.30 bis 14.00 Uhr gibt es ein **Mittagsmenü** mit frischen Produkten nach Marktlage. Aus dem Füllhorn der Qualität gegriffen!

In 2 köstlichen **Gängen**

23,-

Gern auch in 3 Gängen, pro Person

26,-



TIME FOR „CREAM TEA“

Very British. Die kleine Mahlzeit mit Tradition, täglich von 15.00-17.30 Uhr.

Two Scones – 2 teekulturelle Küchlein · **Clotted cream** – geschlagener Rahm

Strawberry Jam – fruity Erdbeerkonfitüre · **Afternoon tea** – served in der

Original Ronnefeldt Kippkanne · **Hot milk** – 1 Könnchen. Delicious.

12,50

WINZERMENÜ

Für önologisch Interessierte, neugierige Freunde besonderer Trauben und Tropfen.

5 erlesene Gänge inklusive harmonisierender Weine, pro Person

64,-



ROMANTISCHES TÊTE À TÊTE

Am Freitag, den 14. Februar schwebeln Sie bei unserem **Valentins-Diner**

in einem Meer von Rosenblütenblättern und gefühlt 1000 Lichtern. Pro Person

48,99

RESÜMIERENDE EINBLICKE

2019 haben wir uns gefreut über: • 473 Freundschaftsmenüs • 118 x Gänse-
schmaus • 204 „Gans für 4“-Genießer • 66 Gäste am Heiligen Abend
• 70 zur Silvester-Klassik und • 65 Hochzeiten.

Unsere wunderbaren Gästen ein herzliches Danke.



AUSZEIT VOM ALLTAG

Ob im Hotel oder Landhaus, in unserem Park oder am Teich ... an jedem der
zahlreichen Rückzugsorte fällt Abschalten ausgesprochen leicht.

Hauptsache: **Nua net hudln!** Cool bleiben und alles suutsche angehen lassen.

z.B. ein **Osterhasen-Meeting im April** planen – frei nach dem Motto:

„Wir werden zuerst das Ei legen und es dann ausführlich begackern.“ Wie es
Herr Häupl einst fröhlich verkündete.



Herzlich Willkommen im Waldfrieden.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Sigmund Baierle

118 Jahre Waldfrieden

Sigmund Baierle · Kieler Straße 1 · 25485 Bilsen bei Quickborn · Telefon 04106-6 10 20 · Fax 04106-6 91 96
info@waldfrieden.com · www.waldfrieden.com