

Drei Schwanen



Jetzt schon an die
Feiertage denken

Unsere beliebtesten Klassiker für zu Hause 

SO FINDEN SIE UNS

WIR
FREUEN UNS
AUF IHREN
BESUCH



BESTELLUNG

Bestellungen für unser „Fix & Fertig-Angebot“ können sie gerne telefonisch oder direkt vor Ort vornehmen. Wir bieten weiterhin auch unser warmes Essen zur Abholung an. Die Karte gibt es wie immer auf unserer Homepage.

Familie Künzler
Wildetaubener Hauptstraße 7
07957 Langenwetzendorf OT Wildetaube
Tel.: 03 66 25 20 40 7
www.gasthof-drei-schwanen.de
info@gasthof-drei-schwanen.de

Öffnungszeiten:
Montag und Donnerstag
17.00 bis 22.00 Uhr

Freitag, Samstag, Sonntag
11.00 bis 14.00 Uhr
und 17.00 bis 22.00 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag
Änderungen sind nach Absprache möglich





✱ WEIHNACHTEN ✱

LEICHT GEMACHT



Wie wäre es, wenn Sie Weihnachten einfach nur genießen können, ohne stundenlang in der Küche zu verbringen?

Wir haben die Lösung – Weihnachten leicht gemacht: Wir bieten ihnen die Möglichkeit, ihren Sonntagsbraten schon ein paar Tage vorher abzuholen. Nur noch erwärmen und genießen, ganz ohne Stress.

Bestellen Sie ihren gewünschten Braten unter Angabe der Menge vorab bei uns. Dieser ist gekühlt bei 4-6 °C mindestens 7 Tage haltbar.

✱ UNSER ✱

FIX & FERTIG-ANGEBOT

Soßen eingekocht in Gläser, Braten vakuumverpackt – einfach erwärmen im Wasserbad. Dazu erhältlich: unser hausgemachtes Rotkraut und vorbereitete Klöße. Perfekt für Weihnachten und die kommenden Wochenenden.

Entenbrust	ca. 170 g	10,00 €
Entensoße	150 ml (1 Port.)	5,00 €
	300 ml (2 Port.)	10,00 €
Roulade vom Rind	ca. 150 g	10,00 €
Rouladensoße	150 ml (1 Port.)	5,00 €
	300 ml (2 Port.)	10,00 €
Wildschweinbraten	110 g	7,50 €
Wildschweinbratensoße	150 ml (1 Port.)	4,50 €
	300 ml (2 Port.)	9,00 €
Braten vom Lamm	110 g	8,00 €
Lammbratensoße	150 ml (1 Port.)	4,50 €
	300 ml (2 Port.)	9,00 €
Apfel- Rotkraut	200 g (2 Port.)	3,50 €
	400 g (4 Port.)	7,00 €
Kürbissuppe	200 ml	4,50 €
Festtagssuppe Rinderkraftbrühe mit 3erlei Einlagen	200 ml	5,10 €
Thüringer Klöße roh	2 Stk.	2,20 €
Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln	100 g	2,50 €
Plätzchenmischung 7 Sorten	200 g	7,50 €

✱ EINE ✱

ANLEITUNG



KLÖSSE

Klöße nochmals rund nachdrehen und in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Hitze reduzieren und 15 min ziehen lassen.

SOSSE & ROTKRAUT

Soßen in einen Topf umfüllen und langsam erhitzen. Das Rotkraut in einen Topf umfüllen und unter Rühren langsam erhitzen.

BRATEN

Die Beutel zum Verzehr für ca. 15 Minuten in ca. 90–100 Grad heißes Wasser legen. Wichtig: Das Wasser darf nicht mehr kochen! Dann nur noch den Beutel aufschneiden und genießen.

ERWÄRMEN UND ÜBERKRUSTEN DER ENTE

Entenbrust aus der Verpackung nehmen und in ein geeignetes Gefäß für den Backofen umsetzen. Etwas Wasser angießen, die Haut sollte dabei nicht bedeckt werden. Im Ofen bei ca. 200 °C 30 min überkrusten. Gelegentlich überprüfen – jeder Ofen ist etwas anders! Entnehmen und mit Klößen, Rotkraut und Soße servieren.