

# Drei Schwänen



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](http://www.gasthof-drei-schwanen.de)  
[info@gasthof-drei-schwanen.de](mailto: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.*

<b>Entenbrust</b>	<b>ca. 170 g</b>	<b>11,50 €</b>
Entensoße	150 ml (1 Port.)	5,00 €
	300 ml (2 Port.)	10,00 €
<b>Roulade vom Rind</b>	<b>ca. 150 g</b>	<b>11,50 €</b>
Rouladensoße	150 ml (1 Port.)	5,00 €
	300 ml (2 Port.)	10,00 €
<b>Wildschweinbraten</b>	<b>110 g</b>	<b>8,50 €</b>
Wildschweinbratensoße	150 ml (1 Port.)	4,50 €
	300 ml (2 Port.)	9,00 €
<b>Braten vom Lamm</b>	<b>110 g</b>	<b>9,00 €</b>
Lammbratensoße	150 ml (1 Port.)	4,50 €
	300 ml (2 Port.)	9,00 €
Apfel- Rotkraut	200 g (2 Port.)	4,00 €
	400 g (4 Port.)	8,00 €
<b>Kürbissuppe</b>	<b>200 ml</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Festtagssuppe</b>	<b>200 ml</b>	<b>5,10 €</b>
Rinderkraftbrühe mit 3erlei Einlagen		
<b>Thüringer Klöße</b> roh	<b>2 Stk.</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Griebenschmalz</b> mit Äpfeln und Zwiebeln	<b>100 g</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Plätzchenmischung</b> 7 Sorten	<b>200 g</b>	<b>9,00 €</b>

\* 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.