

Zauberhafte Eiswelten

Samstag, 28. Januar 2012 ab 19:00 Uhr
Sonntag, 29. Januar 2012 ab 16:00 Uhr

Hermann Buschak schnitzt aus
Eisblöcken zauberhafte Skulpturen und
verwandelt den winterlichen
Rosengarten des Gasthaus Kreuzmair in
eine glitzernde Eiswelt...

Eisfiguren
Eisschnitzereien
Eisskulpturen

Heiße Rhythmen und Drinks verzaubern
Sie an unserer Schneebar....

ACHTUNG: Nur bei Eiszapfenwetter!

Ausweichtermin:

Samstag, 04.02.2012 und Sonntag,
05.02.2012

Weiter Infos unter 08063/324

2
0
1
2

Liebe Gäste und Freunde des Gasthaus Kreuzmair,

auch im Jahr 2012 bieten wir Ihnen wieder unser
monatlich wechselndes Abendmenü an.
Genießen Sie bei uns einen gemütlichen Abend
im Familien- und Freundeskreis - mit allem was
dazu gehört.

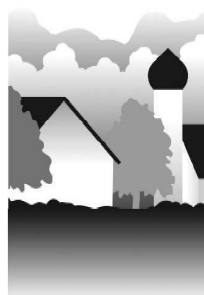
Ein 5-Gang-Menü liebevoll je nach Saison zusam-
mengestellt. Stets frisch für Sie zubereitet zum
Preis von 35,50 €

Jeden Donnerstag, Freitag und Samstag ab 18.00
Uhr, nur auf Vorbestellung.

Zeit zum Genießen wünscht Ihnen

Familie Buschak

Gasthaus Kreuzmair



Westerhamerstraße 12
83629 Holzolling
Telefon: 08063-324
Telefax: 08063-6784

info@gasthaus-kreuzmair.de
www.gasthaus-kreuzmair.de

Gasthaus Kreuzmair



Holzolling

Kulinarische Nachrichten...

...für die Monate

Januar und Februar sowie für
unser Menü am Valentinstag...

Menü im Januar 2012

Spezerein aus der Alpenküche

Birnen Sprizz



Brezenknödel-Carpaccio mit Tafelspitzstreifen
und Radieserl-Vinaigrette



Meerrettichschaumsüppchen
mit Schwarzbrotbrösel



Maultaschen mit Zander-Forellenfüllung auf
Filderkraut mit Schnittlauchbutter



Geschmort Kalbsackerl mit Selleriepürrée
und glacierte Gelbe Rüben dazu Kartoffelstrudel

oder

Hirschmedaillons auf Rahmwirsing mit
Rotwein-Wacholder-Soße
und Heidelbeerbirne dazu Kartoffel-Taler



Topfensouffle auf Apfel-Ragout

Aschermittwoch, 22. Februar 2012
Traditionelles

Fisch-Essen

Für die musikalische Umrahmung sorgt
Klaus Taubenberger auf der Zither.

Am Dienstag, 14. Februar 2012
heißen wir Sie herzlich Willkommen
zu unserem

Menü für Zwei **bb**

„Ameus geule“
dazu servieren wir ein Glas
Rosecco mit duftenden Rosenpedalen



Spargelsalat mit Avocado, Orangenfilets
und Rauchlachsstreifen



Kohlrabischaumsüppchen mit Jakobsmuschel



Medaillons vom Rind und vom Schwein mit
Kartoffelgratinée und Gemüse garniert dazu
Morchelsoße und Sc. Hollandaise



Dreierlei von der Schokolade
mit Rotweinkirschen



Preis für 2 Personen € 75,00
Tischreservierung telefonisch unter 08063/324



Am Valentinstag, Dienstag 14. Februar
2012 sind wir ab 18:00 Uhr für Sie da. Wir
servieren an diesem Tag ausschließlich das
Valentins-Menü

Menü im Februar 2012

Köstliches aus dem Veneto

Cocktail „Basilico“



Anti-Pasti
Eingelegtes Gemüse, Zucchinirollchen,
Paprika und Thunfisch



Tagliatelle mit Jakobsmuscheln in einer
Tomaten-Ruccolasoße



Erbsen-Cappuccino mit Geflügelleber



SalTIM bocca von der Entenbrust mit
Speck und Salbei gefüllt auf Pilzrisotto

oder

Kalbsrouladen mit Parmaschinken
& Gemüserisotto gefüllt auf Paprika-Ragout



Klassische Tiramisu
dazu eine Tasse Espresso

Wir machen Urlaub

Vom Montag, 27. Februar 2012
bis einschließlich
Freitag, 16. März 2012