

- ☆ Fest- & Konferenzräume für 10 bis 100 Personen
- ☆ 24 Einzel- & Doppelzimmer & 1 Ferien-Wohnung
- ☆ Sauna & Biosauna & Infrarotkabine
- ☆ Terrassen- & Gartenbetrieb mit Kastaniengarten
- ☆ Parkplätze direkt am Hotel

www.landhotel-plauen.de



LANDHOTEL PLAUEN

 **Gasthof Zwoschwitz** 

Menüvorschlag 1

Vorspeise

*Gebratene Geflügelleber in Balsamicosoße
an Waldorfsalat mit
marinierten Feldsalatröschen*

oder

Eierflockensuppe mit Gemüseeinlage

Hauptgang

für alle Gäste als kleine Portion serviert:

*Rinderbraten mit Rahmchampignons,
und vogtländische Klöße*

und weiterhin eingesetzt:

*Schweinefiletmedaillons mit Kräuterkruste und Rotweinsoße,
Rinderbraten, Gemüse der Saison,
Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten, vogtländische Klöße*

Dessert

(gegen 21 Uhr)

*Hausgemachte Eistorte mit Früchten heißen Himbeeren
und Schlagsahne*

Preis pro Person

39,90€ mit Geflügelleber

35,70€ mit Eierflockensuppe

- ☆ Fest- & Konferenzräume für 10 bis 100 Personen
- ☆ 24 Einzel- & Doppelzimmer & 1 Ferien-Wohnung
- ☆ Sauna & Biosauna & Infrarotkabine
- ☆ Terrassen- & Gartenbetrieb mit Kastaniengarten
- ☆ Parkplätze direkt am Hotel

www.landhotel-plauen.de



LANDHOTEL PLAUEN

 **Gasthof Zwoschwitz** 

Menüvorschlag 2

Vorspeise

Italienischer Landschinken auf Antipasti mit Rucolasalat

oder

Tomatencremesuppe mit Rucola-Pesto-Crostini

Hauptgang

*Gebratene Maispouardenbrust mit Thymian-Rotweinsoße,
auf Ratatouille und Kartoffelnudeln*

und weiterhin eingesetzt:

*Tranchen von der Schweinelende mit Kräuterkruste,
Rotweinsoße, Rahmwirsing, jungen Karotten
und Mandelkroketten*

Dessert

*Mousse von weißer Schokolade und Himbeere
mit weißem Schokoladeneis*

Preis pro Person

41,20€ mit Landschinken

38,20€ mit Tomatensuppe

- ☆ Fest- & Konferenzräume für 10 bis 100 Personen
- ☆ 24 Einzel- & Doppelzimmer & 1 Ferien-Wohnung
- ☆ Sauna & Biosauna & Infrarotkabine
- ☆ Terrassen- & Gartenbetrieb mit Kastaniengarten
- ☆ Parkplätze direkt am Hotel

www.landhotel-plauen.de



LANDHOTEL PLAUEN

 **Gasthof Zwoschwitz** 

Menüvorschlag 3

Vorspeise

Stremellachs auf roter Beete mit Meerrettichschaum und kleinem Salat

oder

Selleriecremesuppe mit Wildklößchen und frittierter Petersilie

Hauptgang

*Hirschbratenbraten mit Sahnepreiselbeeren,
Apfelrotkohl und vogtländischen Klößen*

und weiterhin eingesetzt:

*Schweinefiletmedaillons mit Kräuterkruste und Rotweinsoße,
Hirschbraten, Gemüse der Saison,
Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten, vogtländische Klöße*

Dessert

*Geliertes Sektsüppchen „Kir Royal“
mit rotem Beerenkompott und Cassissorbet*

Preis pro Person

39,90€ mit Lachs

36,90€ mit Selleriesuppe