

*Termine 2020
bei uns im
Restaurant*



Bewährtes



Sonntagsfrühstück - von 7 bis 11.30 Uhr

„Brunchen dauert doch viel zu lange. Lass uns doch lieber ordentlich frühstücken gehen.“

Josef K., Kempten

Darauf mussten wir einfach reagieren. Aus dem Hanusel Hof Sonntagsbrunch wurde deshalb ein Hanusel Hof Sonntagsfrühstück! Seitdem verwöhnen wir Früh- und auch Etwas-später-Aufsteher von 7 bis 11.30 Uhr gerne mit einem exzellenten Frühstücksbuffet, das keine Wünsche offen lässt. Denn es passt allen, die nicht nur länger schlafen, sondern auch länger essen mögen. Und es gibt dabei Vieles, was das Herz begehrt: Frühstücksbuffet, beliebte Hanusel Hof Vorspeisen, Ebbas warm's und leckere Smoothies – ein Gaumenschmaus, was da so aus der Küche gezaubert wird. Dazu servieren wir Kaffee- und Tee-Spezialitäten, Sekt und verschiedene Säfte.

Ein ideales Geschenk, ob zu Weihnachten oder zum Geburtstag. Erfreuen Sie Ihre Liebsten. Erwachsene genießen für 32,00 EUR pro Person, Kinder von 6 bis 11 Jahren schlemmen für 17,00 EUR und Kinder bis 5 Jahre gehen bei uns kostenlos ans Buffet.

Bitte unbedingt reservieren!

Bewährtes



Backstage-Bufferet, das Küchenfest – donnerstags ab 18.30 Uhr

Für alle, die sich schon immer mal durch die Köstlichkeiten unserer regionalen und internationalen Küche schlemmen wollten, gibt es das bei unseren Gästen so beliebte Backstage-Bufferet. Es heißt so, weil man einfach in die Küche geht und sich nimmt, was man mag. Unsere Köche lassen sich nämlich gerne über die Schulter schauen, wenn sie ihrer Kunst nachgehen. Wildfreunde erfreuen sich an allem, was unsere Drei-Generationen-Jäger-Familie von der Pirsch aus eigenem Jagdrevier mitbringt. Fischfreunde genießen die Forellen aus unserer eigenen Zucht – fangfrisch und raffiniert zubereitet. Wer's deftig mag, der entscheidet sich für Allgäuer Kässpätzlen nach einem uralten Familienrezept.

Routinierte Backstage-Gäste halten trotz aller Verlockungen immer noch ein kleines Eckchen im Magen frei, denn zum Abschluss verwöhnt das Dessertbuffet sowohl Auge als auch Gaumen.

Das alles gibt es für gerade mal 39,00 EUR pro Person. Kinder von 6 bis 11 Jahren vergnügen sich für 20,00 EUR in unserer Küche, Kinder bis 5 Jahre gehen bei uns kostenlos ans Buffet.

Bitte unbedingt reservieren!

Bewährtes



Weinprobe mit Dinner – am 21. November um 19.00 Uhr

Wir möchten mit Ihnen zusammen die besten Weine zur Bestückung der neuen Weinkarte auswählen. Seien Sie unser Weinexperte und unterstützen Sie uns im Rahmen einer Blindverkostung edler Tropfen von ausgesuchten Winzern und aus verschiedensten Regionen und bewerten Sie diese. Dazu servieren wir Ihnen ein exklusives 5-Gang-Genuss-Menü aus unserer Küche. Ein kulinarisches Genusserlebnis, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Reservierung erforderlich!

76,00 EUR/Person

Backstage-Buffer mit Stubenmusik – am 26.11., 3., 10. und 17. Dezember, jeweils um 19.30 Uhr

Vier vorweihnachtliche und kulinarische Abende. Unser beliebtes Backstage-Buffer wird musikalisch umrahmt mit der Stubenmusik Börlas – für alle, die Tradition schätzen und das Besondere genießen möchten. Reservierung erforderlich!

Das alles gibt es für gerade mal 39,00 EUR pro Person. Kinder von 6 bis 11 Jahren vergnügen sich für 20,00 EUR in unserer Küche. Kinder bis 5 Jahre gehen bei uns kostenlos ans Buffet.

Bewährtes



Silvesterparty – am 31. Dezember ab 19.00 Uhr

Hand aufs Herz: Was fällt Ihnen zum Thema Knaller ein? Ist es der liebenswerte Mensch in Ihrer Nähe? Ist es die Überraschung eines ganz besonderen Menüs? Ist es ein ganz hervorragender Tropfen besten Rebensafts? Oder ist es ganz einfach ein Silvesterbölller, der das alte Jahr verjagen soll? Erleben Sie jede dieser Auslegungen beim Silvester-Knaller am Hanusel Hof und feiern Sie mit fröhlichen Genießern in ein erfolgreiches neues Jahr hinein.

Für 125,00 EUR pro Person

inklusive Aperitif, 6-Gang-Menü, Musik, Feuerwerk und Neujahrssuppe, sowie ein Glas Schaumwein zu Mitternacht

Spezielles



Whisky-Dinner – am 24. Oktober um 19 Uhr

Allgäuer Tradition der ganz besonderen Art: Schon seit über zehn Jahren gibt es im Hochland des Hanusel Hof's Whisky statt Enzian und Bagpipe statt Alphorn. Kein Geringerer als Wolfram Rainalter spielt in heimischer Tracht gekleidet den Dudelsack, kein Geringerer als Rolf Kalberer steht im Kilt als Vertreter von Whisky Universe und Langatun aus Langenthal mit edlen Raritäten parat, die Gäste in der Kunst des Whisky-Dinners zu unterweisen.

Am Samstag den 24. Oktober genießen fachkundige und Neuland betretende Gäste ab 19 Uhr die schon traditionelle Schottisch-Allgäuer Freundschaft. Mit einem exklusiven Menü aus unserer Küche und Whiskys der Extraklasse. Umrahmt von beeindruckenden Fotos aus dem Herkunftsland. Wer einmal seine Pipette in den goldgelben Trank getupft hat, um damit das Kurzgebratene zu beträufeln oder Suppe und Dessert damit zu verzaubern, der wird immer wieder kommen und solch einen Winterabend genießen.

Und das alles für schottische 119,00 EUR pro Person.
Das darf man sich auf keinen Fall entgehen lassen!

Bitte unbedingt reservieren!

Spezielles



Hubertus Halali – am 20. November um 18.30 Uhr

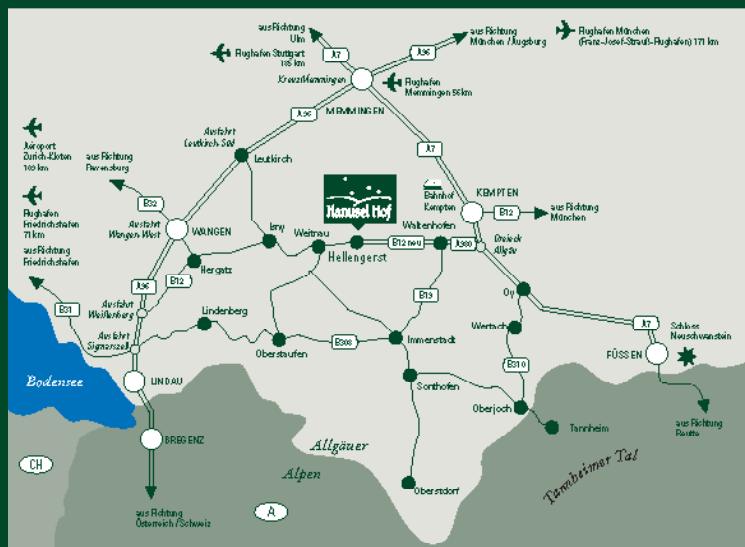
„Der Vater war Jäger, der Sohn ist Jäger, und der Enkel jagt auch schon.“ So könnte man die Jagdtradition im Hanusel Hof umschreiben. Und so kommt seit nunmehr neunzehn Jahren aus unserem eigenen Jagdrevier am Ende des Weitnauer Tals Rot-, Reh- und Niederwild mit einer sehr hohen Qualität in die Küche unseres Hanusel Hofes. Um das Brauchtum der Jagd in unserem Haus zu pflegen, werden wir in der Namenstagwoche des heiligen Hubertus, des Schutzheiligen der Jäger, eine sogenannte Strecke legen. Das heißt, das Ergebnis eines Jagdtages wird präsentiert, und die Jagdhornbläser begleiten und erklären mit ihren Signalen einen Jagdtag im Allgäu.

Bei heißem Punsch kann man die Strecke begutachten und mit den Jägern fachsimpeln. Weil wir dazu im Freien sind, ist wetterfeste Kleidung von Vorteil. Danach wartet in unserem Restaurant ein köstliches Buffet mit Wildspezialitäten aus dem Weitnauer Tal auf Sie.

Für 51,00 EUR pro Person genießen Sie das leckere Buffet mit Punschempfang und den Jagdhornbläsern. Bitte unbedingt reservieren!

Eine kluge Idee: Das könnte auch ein besonderes Erlebnis für Ihre Weihnachtsfeier oder Ihr Firmenevent sein. Wir beraten Sie gerne.

Anfahrt



HANUSEL HOF Rainalter GmbH

Helingerstraße 5 · 87480 Weitnau-Hellengerst

Telefon Rezeption: 0 83 78 / 92 00-0

Telefon Restaurant: 0 83 78 / 92 00-11

Telefon Golf Rezeption: 0 83 78 / 92 00-14

Fax: 0 83 78 / 92 00-19

E-Mail: info@hanusel-hof.de

www.hanusel-hof.de


Hanusel Hof
Willkommen in der Familie