



# Kulinarischer Kalender November 2018 bis Mai 2019



# November und Dezember 2018

## *Auf die Gänse - fertig los!*

Leckerer rund um die GÄNSE.

**Donnerstag, 08. November bis Samstag, 08. Dezember 2018**

Aus unserer Gänse-Karte:

Gänsebrust im eigenen Schmalz gebraten,  
mit Maronensauce, Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln für 23,50 Euro

.... genießen Sie weitere leckere GÄNSE-Gerichte und selbstverständlich alle Gerichte unserer Speisekarte.

## *Denken Sie an die rechtzeitige Reservierung Ihrer Weihnachtsfeier!*

Wenn Sie Ihre Weihnachtsfeier-Essen bei uns im mein Inselglück auf der Insel Reichenau reservieren,  
erhalten Ihre Gäste und Mitarbeiter, die bei uns essen, von uns

**einen Gutschein für 2 Hauptgerichte Ihrer Wahl aus unserer Speisekarte.**

Ein gleichwertiges oder das günstigere davon ist für Sie kostenlos.

*Diesen Gutschein können Sie nach Ihrer Weihnachtsfeier  
im Zeitraum von Samstag 05. Januar bis Sonntag, 10. Februar 2019 bei uns einlösen.*

## *Weihnachtsfeier im Januar?*

Kennen Sie das: Sie müssen den Jahresabschluss machen, die Inventur ist fällig, einige ihrer Mitarbeiter oder Kollegen sind in Urlaub, die Arbeit häuft sich an den Dezembertagen ... und dann noch an die Weihnachtsfeier denken? WELCH EIN STRESS!

### **Unser TIPP:**

Feiern Sie doch einfach in aller Ruhe eine Nach-Weihnachtsfeier oder eine Feier zum Dank für Ihrer Mitarbeiter und alle können die Feier in Ruhe und ohne Stress genießen.

**Als kleines Dankeschön** erhalten Sie zu der Nach-Weihnachtsfeier mit mindestens 15 Personen, die Sie im Januar 2019 bei uns abhalten, **pro Person ein Gläschen Rotweinpunsch - GRATIS.**

# Weihnachten und Silvester 2018

## *Heiligabend* - Montag, 24. Dezember 2018

### **Um 18.00 Uhr unser Fondue-Abend - ab 2 Personen**

Genießen Sie in ruhigem, festlichem Ambiente einen schönen Abend zu zweit oder im Kreise der Familie.

An diesem Abend bieten wir unser beliebtes Fleischfondue an.

> Bitte reservieren Sie Ihren Tisch rechtzeitig. <

Fondue in der Brühe mit diversen Fleischsorten, hausgemachten Dips, Reichenauer Salat zur Vorspeise und eine Dessertvariation „mein Inselglück“

**38,00 Euro pro Person**

## *1. Weihnachtsfeiertag* - Dienstag, 25. Dezember 2018

### **Großes Brunch-Bufferet ab 10.30 - 14.00 Uhr**

### **mit Vorspeisen, Hauptgerichten und Dessertbufferet**

**Essen und genießen, so viel Sie mögen, für 32,00 Euro pro Person**

Kinder bis 6 Jahre zahlen pro Lebensalter 1 Euro, Kinder von 7 bis 12 Jahre den halben Preis.

Abends genießen Sie ausgesuchte, weihnachtliche Gerichte aus unserem à la Carte Angebot.

## *2. Weihnachtsfeiertag* - Mittwoch, 26. Dezember 2018

Genießen Sie ausgesuchte, weihnachtliche Gerichte aus unserem à la Carte Angebot.

Die Küche ist von 12 - 14 Uhr und 17 - 21 Uhr geöffnet.

Von 14 - 17 Uhr genießen Sie hausgemachte Kuchen und kleine Köstlichkeiten.

### **Unser kleines Weihnachtsgeschenk für Sie:**

Wir laden Sie herzlich ein, an einem der beiden Weihnachtstage bei uns zu Abend zu essen.

**Wenn Sie bei uns ein Hauptgericht genießen, laden wir Sie zu einem köstlichen Dessert ein - GRATIS!**

## *Silvester* - Montag, 31. Dezember 2018

**Genießen Sie unser 5-Gänge-Silvestermenü und feiern Sie mit Livemusik und Tanz.**

**Für 119,00 Euro pro Person**

**inklusive Feuerwerk + 1 Gläschen Champagner auf unserer Dachterrasse**

> Bitte reservieren Sie Ihren Tisch rechtzeitig. <

# Januar 2019

**Der „Herzliche“ GESCHENKGUTSCHEIN**

Eine Geschenkidee  
für Ihre Liebste oder Ihren Liebsten  
und die perfekte Gelegenheit,  
einen wundervollen Abend zu erleben.  
**Sprechen Sie uns direkt an.**

## Immer auf die Leber!

Alles rund um die Leber.

**Samstag, 05. bis Samstag, 26. Januar 2019**

Hier eine Empfehlung unseres Küchenchefs Andreas Baumbach:

Hausgemachte Gänseleber-Pastete im Salatbett 15,50 Euro

Weitere, leckere Gerichte finden Sie selbstverständlich auf unserer Speisekarte.

# Februar 2019

## Scharfe Wochen!

Wir bringen Sie auf Touren mit Chilli, Paprika, Curry und anderen köstlichen Gewürzen.

**Samstag, 09. bis Samstag, 23. Februar 2019**

Wir empfehlen folgendes:

Rinderfilet Steak mit Käse gefüllten Habaneros, süßen Curry-Bohnen und Wedges 26,50 Euro

Hausgemachter Pastrami-Burger mit extra scharfer Chilisaucе, Sourcream zum Abkühlen und Süßkartoffel Pommes frites 15,50 Euro

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer umfangreichen Karte.

**Wir machen Betriebsferien vom 24. Februar bis 7. März 2019.**

# März 2019

## Trüffel – Der Diamant der Küche!

Lassen Sie sich von unseren Kreationen verführen.

**Samstag, 09. bis Samstag, 30. März 2019**

Aus unserem Angebot:

Spaghetti in einer Sahne-Trüffelsauce mit gehobeltem weißen Trüffel 25,90 Euro

Felchenfilet auf Kartoffel-Trüffel-Schaum mit gehobeltem Trüffel und Zuckerschoten 31,50 Euro

Weitere, leckere Trüffelgerichte finden Sie selbstverständlich auf unserer Speisekarte.

# April 2019

Wenn das Wetter im April mitspielt, beginnt bei uns die  
**Spargel- & Bärlauch-Saison**  
Rettet den Brokkoli, esst mehr Spargel!

Die Empfehlungen unseres Küchenchefs Andreas Baumbach:

Bärlauchcrème-Süppchen mit geräuchertem Ahornspeck 6,30 Euro

Überbackener Spargel mit Kochschinken, Sauce Hollandaise und Bergkäse gratiniert, dazu reichen wir neue Kartoffeln 23,50 Euro

Weitere, leckere Gerichte finden Sie selbstverständlich auf unserer Speisekarte.

## Ostern 2019

**Karfreitag, 19. April . Ostersonntag, 21. April . Ostermontag, 22. April**

Genießen Sie eine große Auswahl an Fischgerichten oder Feines aus unserer Speisekarte.

Die Küche ist von 12 - 14 Uhr und 17 - 21 Uhr geöffnet.

Von 14 - 17 Uhr genießen Sie hausgemachte Kuchen und kleine Köstlichkeiten.

# Mai 2019

**Maifeiertag - Mittwoch, 01. Mai 2019**

Die Küche ist von 12 - 14 Uhr und 17 - 21 Uhr geöffnet.

Von 14 - 17 Uhr genießen Sie hausgemachte Kuchen und kleine Köstlichkeiten.

**Muttertag, 12. Mai 2019**

**Muttertagsbrunch von 10:30 - 14:00 Uhr**

Essen und genießen, so viel Sie mögen, für 32,00 Euro pro Person  
Kinder bis 6 Jahre zahlen pro Lebensalter 1 Euro, Kinder von 7 bis 12 Jahre den halben Preis.

**Unser Muttertag-ABEND-Spezial:**

Sie essen abends mit 4 Erwachsenen jeweils ein Hauptgericht  
und wir laden eine Mama am Tisch zu ihrem Hauptgericht ein.

**Christi Himmelfahrt / VATERTAG - Donnerstag, 30. Mai 2019**

Die Küche ist von 12 - 14 Uhr und 17 - 21 Uhr geöffnet.

Von 14 - 17 Uhr genießen Sie hausgemachte Kuchen und kleine Köstlichkeiten.

Feiern Sie  
in unserem neuen  
Abt-Berno-Saal.

Dort haben bis zu  
100 Personen Platz.



Unser Restaurant  
bietet 60 Sitzplätze und  
60 weitere Sitzplätze  
auf der Terrasse  
für Ihre Familienfeier,  
Geschäftsessen oder  
sonstige Anlässe.

Tagungen ab 10 Personen  
bis 60 Personen  
Vorträge bis 100 Personen

(neueste Technik wie  
Flipchart, Beamer, Leinwand,  
Pinnwände, schnelles WLAN,  
helle, lichtdurchflutete Räume)

32 Inselzimmer  
inklusive 14 Suiten  
jeweils mit Balkon

Einzelzimmer ab 105,00 EUR  
Doppelzimmer ab 150,00 EUR  
Suiten ab 180,00 EUR  
inkl. Frühstücksbuffet

Genügend  
hoteleigene  
Parkplätze

Tiefgarage  
kostenfrei



Sie möchten einen  
Segeltörn machen,  
Fahrräder oder E-Bikes  
ausleihen?

Gerne! Denn all das  
können Sie bei uns!

## Sie möchten gerne bei uns im Haus feiern?



Momente des Inselglücks  
im Wellnessbereich:  
Klassische Massagen,  
ayurvedische Massagen -  
auch für externe Gäste.  
Reservieren Sie Ihren Termin  
Tel. 07534/99 55 96-0  
Mittwoch: Damensauna

Mit freundlicher Unterstützung unseres Partners:

*Pfiffikuss*  
www.pfiffikuss.bio



mein  inselglück

Jeder braucht seine Insel.

mein inselglück . Abt-Berno-Straße 3 . DE-78479 Insel Reichenau  
Tel.: +49 (0) 7534 / 99 55 96 0 . info@meininselglueck.de  
[www.meininselglueck.de](http://www.meininselglueck.de)

**Ab Mai 2019 gibt es einen neuen kulinarischen Kalender.**