

täglich im Advent

Pfeffersack Neunerlei

Verbunden mit Glaube und Aberglaube gab es an den heiligen Abenden häufig verbreitete Bräuche:

Mit dem Glockenschlag um 18 Uhr wird das Heiligabendlicht angezündet, das während des Abendessens auf dem Tisch bleibt und nicht weggenommen werden darf. Unter jeden Teller wird Kleingeld gelegt, um auch das kommende Jahr mit reichlich Einnahmen zu segnen. Am Festtisch wird ein zusätzliches Gedeck für den unerwarteten fremden, armen Gast bereit gelegt. Die Reste der Speisen werden über Nacht auf dem Tisch stehen gelassen oder wenigstens Brot und Salz in das Tischtuch eingeschlagen. Das Geschirr am Heiligabend wird nicht abgewaschen, und die Reste des Neunerlei werden am nächsten Tag verzehrt.



I.

Brot, Schmalz, Rote Rüben

II.

Ein Linsensüppchen mit Knackwurstscheiben

III.



Gebt Obacht!! Jetzt könnt Ihr den Hauptgang wählen der Euch gedeucht:

Nr.1

Gänsekeule traditionell bereitet. Mit Himbeerrotkohl und grünen Klößen aufgetragen.

Nr.2

Entenkeule im Ofen gebacken. Beigelegt zweierlei Kraut und Knödel.

Nr.3

Frische Salate vom Markte mit gebratenen Rindfleischstreifen und gebackenen Kartoffelecken.

Nr.4

Gebeizter Hirsch vom Berghof Bärenstein, mit Rosenkohl und Klößen.

Nr.5

Forellenfilet mit Kräutern Fein gebraten, dazu Pfannengemüse und gebackene Kartoffelkrapfen.

IV.

Bratapfelstücke mit Honig verfeinert. Vanilletunke und Nüsse zugetan
Pro Person 28,00 Thaler

Jetzt reservieren: 03731-458676