



# Kulinarischer Kalender

*Schlemmen wie Gott in Frankreich*

**September bis Dezember 2023**  
**Restaurant im Wittelsbacher Golfclub**





...und selbstverständlich vieles mehr  
und auf unserer regulären Speisekarte!

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Tischreservierungen sind erforderlich**

Restaurant im  
Wittelsbacher Golfclub  
Rohrenfeld 102  
86633 Neuburg an der Donau  
Tel. 08431 90859-0  
info@wbgc.de • www.wbgc.de

---

## September 2023

### **BIG GREEN EGG – EINSTEIGER-GRILLKURS**

**Freitag, 8.9. – „First Eggsperience“** – Alles was man wissen muss im Umgang mit dem Big Green Egg. Vom Anfeuern hin zu verschiedenen Zubereitungstechniken. Anhand von 5 Gängen zeigen wir 5 verschiedene Zubereitungsarten auf dem Big Green Egg.

### **SCHLEMMEN WIE GOTT IN FRANKREICH**

**Samstag, 9.9. bis Samstag, 23.9. – Urlaubsfeeling aus der Provence**

Boeuf Bourguignon – Geschmorte Kaninchenkeule in Lavendelsauce – Aprikosen Rosmarinpüree – Crêpes Suzette – Vegetarisch: Maisgrießschnitte auf provenzalischem Gemüse

### **OKTOBERFEST IN BAYERN**

**Sonntag, 24.9. bis Dienstag, 3.10. – Biergartenspezialitäten im Wittelsbacher Golfclub**

Obadzter – ½ Gockel oder resche Haxe mit Knödel und Krautsalat – Apfelkücherl mit Vanilleeis – Krautschupfnudeln mit Beilagensalat – frisch gezapfte Fassbiere

---

## Oktober 2023

### **JETZT WIRD'S WILD**

**Samstag, 7.10. bis Sonntag, 29.10. – Feines aus Wittelsbacher Jagd**

Doppelte Wildkraftbrühe – Pistazien-Lebernockern – Rehgulasch in Hagebuttensauce – Chilli con Grunz – Rum-Zwetschgen mit Walnusseeis

### **GANS & ENTE**

**Sonntag, 22.10. bis Ende Dezember**

½ KIRCHWEIH Ente und ¼ Gänsebraten frisch vom Rohr – Orangensauce – Apfel-Cassis-Blaukraut – abgeschmolzene Kartoffelknödel

### **BIG GREEN EGG – EVENTABEND**

**Samstag, 28.10.** – Lassen Sie sich überraschen von den unerschöpflichen kulinarischen Möglichkeiten eines Big Green Eggs.





---

## November 2023

### GANS & ENTE

#### Weiter bis Ende Dezember

GANZ VIEL Ente UND ZUM ENDE NOCH MEHR Gans  
alles frisch vom Rohr ... knusprig und gut !

### Grünkohl & Pinkel

#### Geht immer!

Klassischer Grünkohl & Pinkel Teller (Kassler, Mettwurst und Grünkohl, dazu Dampf-Kartoffeln aus dem Moos) – Grünkohlsalat mit Granatapfelkerne in Himbeer-Dressing & Croutons – Geschmorte Schweinebacke vom Stroh-Schwein – Grünkohl-Graupen-Risotto

### Fondue Chinoise

**Romantische Auszeit** – ab sofort buchbar mit Rinderfilet, Saucen, Beilagen € 35

---

## Dezember 2023

### LODERNDE FLAMMEN IM GOLFCLUB!

#### Stimmungsvoller Glühweinempfang zu Ihrer Weihnachtsfeier

Auf unserer Terrasse mit brennenden Fackeln! Preis pro Person € 7,80

### WEIHNACHTSMENÜS

#### In unseren festlichen Räumen bis 80 Personen

zum Beispiel: Steinpilzcremesuppe mit Wildschweinschinken – Rosa Rinderfilet vom Big Green Egg oder 24 Stunden gegarte Rinderschulter – Bratapfel mit Zimt und Zucker, dazu Walnusseis auf Schokoladenerde & Orangengel

### VERSCHENKEN SIE GENUSS!

**Die besondere Geschenkidee: ein kulinarischer Gutschein des Wittelsbacher Golfclubs**

...zu Weihnachten...zum Geburtstag.... zum Hochzeitstag

...und selbstverständlich vieles mehr  
und auf unserer regulären Speisekarte!

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Tischreservierungen sind erforderlich**

Restaurant im  
Wittelsbacher Golfclub  
Rohrenfeld 102  
86633 Neuburg an der Donau  
Tel. 08431 90859-0  
info@wbgc.de • www.wbgc.de



**Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Tischreservierungen sind erforderlich**

Wittelsbacher Golfclub Rohrenfeld-Neuburg  
Rohrenfeld 102 • 86633 Neuburg an der Donau  
Tel. 08431 90859-0 • [info@wbgc.de](mailto:info@wbgc.de) • [www.wbgc.de](http://www.wbgc.de)

