



# Pockinger Hof



Herzliche  Gastlichkeit



*Weihnachten feiern im Pockinger Hof  
- genießen in stimmungsvoller Atmosphäre!*

Rufen Sie uns an

**+49 (0)8531 9070**

oder schreiben Sie uns per Email  
**info@pockinger-hof.de**

**Tipp zu Weihnachten**



Erleben Sie ein 4 Gänge Menü  
inkl. Aperitif und einer  
lustigen Varieté Show

**03. März 2018 im Pockinger Hof**

pro Person für € 83,00

Das zeitgeistige Ambiente in unseren Räumlichkeiten gemixt mit herzlicher Gastlichkeit und den feinen Leckerbissen aus unserer Küche zeichnen den Pockinger Hof aus -  
**genau das richtige Ambiente zum Feiern & Genießen!**

Für die stillste Zeit des Jahres haben wir uns heuer ein besonders **romantisches Programm** einfallen lassen. Laden Sie Ihre Gäste, Mitarbeiter oder Kollegen zu einem Empfang unter dem **winterlichen Sternenhimmel in Pocking** ein. Laternen und Kerzenschein in unserem Gastgarten sorgen für glitzernde Weihnachtsstimmung. Wir begrüßen Sie mit heißem Glühwein an der „**Bar unterm Sternenhimmel**“. Anschließend bietet der Pockinger Hof in den festlich geschmückten Räumen das stimmungsvolle Ambiente für Ihre Weihnachtsfeier.

Um Ihnen die Auswahl für Ihr weihnachtliches Menü ganz einfach zu machen, haben wir schon einige „**weihnachtliche Genüsse**“ für Sie vorbereitet. (siehe nächste Seite)

Wir beraten Sie gerne bei der Menüauswahl und den korrespondierenden Getränken.

Vorweihnachtliche Grüße wünschen

*Stefanie & Karlheinz Schenk*





# Pockinger Hof



Herzliche  Gastlichkeit

## Der Empfang vorweg

- **Glas Prosecco** Spumante Dru el Cru Drusian Extra Dry € 3,10
- **Schilerol** Weststeirischer Schilcher mit Soda, Zitronenscheibe und Minze € 4,90
- **Gin Schiler** Schilerol, 2cl 24 Karat Gold Bio Gin, Soda, Gurkenscheibe und Minze € 5,90
- **Hugo** € 4,90

oder unser...

---

**WEIHNACHTSSPECIAL:** heißer Glühwein und leckere Weihnachtsplätzchen

unter dem romantischen Sternenhimmel

vor dem weihnachtlich geschmückten Pockinger Hof

pro Person € 4,90

---

## Unsere Vorschläge für Ihr Weihnachtsmenü

Wählen Sie aus unserem Angebot Ihr 3 oder 4 Gänge Menü:

**3 Gänge:** 1 Suppe + 3 Hauptgänge zur Wahl + 1 Dessert  
zum Festpreis von € 27,90 pro Person

**4 Gänge:** 1 Vorspeise + 1 Suppe + 3 Hauptgänge zur Wahl + 1 Dessert  
zum Festpreis von € 36,90 pro Person

### Kalte Vorspeisen

- Carpaccio von Roter Bete mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanstreifen
- Bayerisches Streichtrio (Chilifrischkäse, Kartoffelkäs, Griebenschmalz) und Brotkorb
- Zucchini Lassi (Suppe) und paniertes Feta Käse mit Basilikum und Kirschtomaten
- Baby Leaf und Feldsalat mit Kürbis-Vinaigrette Croutons und Speck
- Tartare vom Räucherlachs mit Honig – Senf – Dressing  
und gebratenes Roastbeef mit Johannisbeersöße
- Gemischter Antipastiteller mit geräuchertem Lachs, gebratenen Schweinelendchen und Rucola
- Bunter Salatteller

### Suppen

- Festtagssuppe - Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit verschiedenen Einlagen
- Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum und Blätterteigstangerl
- Zitronengrassüppchen mit gebratener Garnele
- Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kürbiskernöl
- Latte Macchiato vom Maronensüppchen



**Karlheinz Schenk e.K.** TRADITIONSGASTHOF . HOTEL\*\*\* POCKINGER HOF . Klosterstraße 13 . 94060 Pocking  
Tel. +49 (0)8531 9070 . Fax +49 (0)8531 907333 . info@pockinger-hof.de . www.pockinger-hof.de

**Bankverbindung:** Rottaler Raiffeisenbank Pocking . IBAN: DE26 7406 7000 0000 0158 30 . BIC: GENODEF1POC  
Steueridentifikationsnummer: DE292384969 . Steuernummer: 153/267/00050 . Handelsregister: Amtsgericht Passau HRA 4102



# Pockinger Hof



Herzliche  Gastlichkeit

## Unsere festlichen Hauptgänge

- Gebratene Gänsebrust an Jus mit Apfelrotkraut und gefülltem Kartoffelknödel
- 1/2 gebratene Bauernente an Jus mit Apfelrotkraut und gefülltem Kartoffelknödel
- Rosa gegarte Barbarie Entenbrust an Portweinjus mit Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln
- Gebratenes Lachsfilet auf Rucola Ravioli mit Kartoffelstroh an leichter Zitronen-Thymiansoße und geschmorten Kirschtomaten
- Saftiges Rehglasch an Wacholder-Rotweinsauce mit Speckbohnen und Semmelknödel
- Rosa gebratener Zwiebelrostbraten 200g mit Röstzwiebeln, Jus und Bratkartoffeln
- Gebratenes Schweinemedallions unter der Walnusskruste an Merlot-Soße mit Bohnenbukett und Kastanienravioli
- Kalbsbraten mit Steinpilzsoße, Mandelbrokkoli, Thymianjus und Kartoffelgratin
- Saftiges Hähnchenbrustfilet an Waldpilzen in Rahm mit sautierten Zucchini und Süßkartoffelpüree
- Gebratene Fasanenbrust an Apfel Rosa Pfeffersauce mit geschmorten Weintrauben und Haselnussespätzle
- Geschmorter Rinderbraten mit Burgundersoße Preiselbeer-Birne, Blaukraut und Spätzle

## Weihnachtliche Desserts

- Dessert Trio - Orangenmousse, Mandel-Panna-Cotta, Gewürzkuchen
- Mandel-Panna-Cotta – mit Zimtpflaumen
- Zimt Parfait und Orangenmousse mit frischen Früchten
- Lebkuchen Tiramisu mit Mandarinen-Salat
- Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne



## Auf Wunsch: individuelle Getränkebegleitung

Für die Auswahl der passenden Weine und Getränke steht Ihnen Stefanie Schenk, unsere Jungsomeliere des Hauses gerne mit Rat & Tat zur Seite – rufen Sie uns an!

