



Gutshof- Kalender

*Januar
bis Juni
2020*

Sonntags- brunch

Für Ihre Familie,
für Ihre Freunde,
für Ihre Gäste...

und natürlich für Sie selbst.

Eine klassische Mischung
aus Frühstück und
Mittagessen.

Wir verwöhnen Sie jeden
Sonntag kulinarisch mit
wechselnden regionalen
und internationalen
Spezialitäten von unserem
vielfältigen Buffet.

Pro Person € 27,00
Kinder bis 14 Jahre € 10,00





Monatsmenü im Januar vom 02.01. bis 01.02.2020

Wildessenz & Bio-Entenleber
Preiselbeere /
Petersilienwurzel

Kalbsfilet & Steinpilze
Schwarzwurzel / Rosenkohl /
violette Kartoffel

**Warmer Apfelstrudel &
Tahiti-Vanillesauce**
Limonencreme /
Cashewkern-Eiscreme

3-Gang-Menü
pro Person € 38,00

Sherlock Holmes & der Fluch der Ashtonburrays

am 11.01.2020

Sie haben eine Einladung für
den alljährlichen Maskenball
auf Schloss Darkwood
erhalten?

Herzlichen Glückwunsch und
willkommen beim edlen
Höhepunkt der schottischen
Ballsaison, garniert von einem
delikatsten 4-Gänge-Menü!

Das Gastkostüm mit der
extravagantesten Maske wird
prämiert!

Pro Person € 79,00
inklusive 4-Gang-Menü





Wine & Dine

Kulinarischer Wildwechsel

05.- 29. 02. 2020

Kalorienarm und gesund.
Wildbret erfüllt viele
Anforderungen an eine
gesunde Ernährung.

Immer mehr Feinschmecker
begeistern sich für das
zarte und aromatische
Wildfleisch.

Pro Person € 38,00
inklusive 3-Gang-Menü
zzgl. € 9,90 für die
begleitenden Weine

Valentinstag

Freitag,
14. 02. 2020

Lassen Sie sich zu einem
besonders anregendem
4-Gang-Menü verführen!

Am Valentinstag kreierte
unser Küchenchef
für Sie ein

**„Überraschungsmenü
der Sinne“**

Lassen Sie sich von der Magie
des Essens verzaubern.

Pro Paar € 76,00
inklusive einem

Glas Champagner-Aperitif,
Weißwein und Mineralwasser.
Um Anmeldung wird gebeten!





Rodeo-Steak- Wochen

04. - 28. 03. 2020

Erleben Sie den besonderen
Geschmack von Rodeo-
Ranch-Quality!

**DIE WELT DER STEAKS,
SO WIE SIE SEIN SOLLTEN!**

Rodeo schmeckt nach
Fleischgenuss mit
authentischem Lebensgefühl:
Riesige Ranches mit
unendlichen Weiden,
zünftige Gauchos und der
Duft von deftigem Grillfleisch
in der Nase.

Individuelle Preise
laut Speisekarte
oder als 3-Gang-Menü
inkl. Aperitif
pro Person € 38,00

Mentalist-Dinner am 07.03.2020

Können Sie Gedanken lesen?
Kennen Sie die Handy PIN
ihres Sitznachbarn? Können
Sie die Zukunft vorhersehen?
Unser Mentalist und Brainter-
tainer Nico Haupt kann es –
und noch viel mehr!

WORLD of DINNER präsentiert
den erfolgreichen Gedanken-
leser in einer inspirierenden
Mental-Dinnershow: Begleitet
von einem erlesenen
Menü erspürt er die Gedanken
seiner Gäste, erkennt spielend
Lügen, sagt 100% korrekt die
Entscheidungen seines
Publikums voraus...

Pro Person € 69,00
inklusive 3-Gang-Menü
und Aperitif





Lamm- Wochen

01.-25.04.2020

Ausgesprochen zart, mild,
aber trotzdem würzig:
Lammfleisch ist besonders
fettarm, reich an Eiweiß,
Vitaminen und Mineralstoffen
und trägt deshalb zu einer
gesunden Ernährung bei.

Richtig zubereitet zergeht
es förmlich auf der Zunge.

Pro Person als
3-Gang-Menü
inkl. Aperitif € 38,00

Karfreitag

10.04.2020

Es erwartet Sie ein besonderes
4-Gang-Fisch-Menü mit
ausgesuchten Zutaten aus
Meer, Fluss & See.

Pro Person € 42,00
inklusive 4-Gang-Menü,
Aperitif, Wein &
Mineralwasser

Osterbrunch

12. &
13.04.2020

Genießen Sie unsere
Köstlichkeiten vom
Brunch-Buffer zum Osterfest.

Pro Person € 30,00
Kinder bis 14 Jahre € 10,00





Spargelzeit

29. 04. - 30. 05.

Nur für eine kurze Zeit zwischen Mitte April bis in den Juni hinein wird der heimische Spargel geerntet. Das weiße Edelgemüse bereichert den Frühling mit Gaumenfreuden.

Pro Person € 38,00
inklusive 3-Gang-Spargelmenü und Aperitif

Spargelbrunch

03. 05. & 17. 05.

Wir eröffnen die Spargelsaison im Gutshof Itterbach. Genießen Sie verschiedene Variationen von delikaten Spargelgerichten.

pro Person € 30,00
Kinder bis 14 Jahre € 10,00

Muttertags- brunch

10.05.2020

Schlemmen Sie
nach Herzenslust
mit der ganzen Familie.

Alle Mütter dürfen sich
auf eine kleine Überraschung
freuen.

Lassen Sie sich an diesem
besonderen Tag von unserem
Küchenchef verwöhnen.

Pro Person € 30,00
Kinder bis 14 Jahre € 10,00





It's BBQ-Time

am 21.05.2020
(Christi Himmelfahrt)
ab 13.00 Uhr

Mit Familie oder Freunden
unterwegs im Strycktal
und zur Rast bei uns
auf der Terrasse.

Grillspezialitäten & knackige
Salate warten auf Sie in
gepflegter Atmosphäre
u.a. Rumpsteak, frische
Burger, Folienkartoffel
und noch vieles mehr...

Individuelle Preise
laut Speisekarte

Pfingst- brunch

31.05. &
01.06.2020

Am Pfingstsonntag &
-Montag zelebrieren wir
den Frühling mit einem
kulinarischen Schmaus.

Lassen Sie sich verwöhnen
und genießen Sie
regionale und internationale
Spezialitäten von unserem
vielfältigen Buffet.

Pro Person € 30,00
Kinder bis 14 Jahre € 10,00





Sommerfest

am 28.06.2020
12.00 bis 19.00 Uhr

Kulinarische Weltreise und
Erlebnistag für die ganze Familie

KULINARISCHE HIGHLIGHTS & LIVE-COOKING

Internationale Spezialitäten
u. a. deutsche, französische,
italienische, spanische
und thailändische Küche

PROGRAMM HIGHLIGHTS

Riesenhüpfburg für Kinder,
Ballonkünstler auf Stelzen,
Trommelworkshop,
Kindertattoos, Attraktion
von der Bergwacht-Jugend
Willingen, Live-Musik u.v.m.
(Änderungen vorbehalten.)



GUTSHOF  ITTERBACH

Mühlencopfstraße 7
D-34508 Willingen/Upland
Telefon +49(0)5632/96 94-0
Telefax +49(0)5632/96 94-20
service@gutshof-itterbach.de



Öffnungszeiten:

Mi.-Fr. ab 14.00 Uhr
Sa. ab 12.00 Uhr
So. 10.00 - 18.00 Uhr
montags & dienstags
Ruhetag

www.gutshof-itterbach.de