

# Weihnachten ist ja trotzdem.....

## Unser Festtagsangebot für Daheim

**bis Sonntag 20.12. telefonisch oder per Email bestellen und am 23.12. bis 20 Uhr abholen.** Für den schnellen Genuss zuhause erhalten Sie von uns Ihre benötigten Portionen fix und fertig in vakuierten Beuteln (mind. 7 Tage im Kühlschrank haltbar), die im siedenden Wasser nur 10 Minuten erhitzt werden müssen. Auspacken, anrichten und genießen. Flexibel, schnell, ohne Aufwand und in bewährter Neuwirt Qualität ohne Konservierungsstoffe & Geschmacksverstärker.

Email: [info@neuwirt-neuburg.de](mailto:info@neuwirt-neuburg.de) / Weihnachtshotline 08431 – 2078

**Zartes Hirschgulasch** 14,00 €/Portion  
*der Hirsch kommt von unserem Kollegen und Jäger Albert Hähn aus Koblenz*

**Böfflamott (bayrischer Sauerbraten)** *vom Murnau Werdenfelser Bio Ochsen aus der Zucht von Dr. Franz Eller*  
in milder Soße 14,00 €/Portion

**Schweinefiletmedaillons vom Grill**  
in Champignonrahmsoße 8,00 €/Portion

**Putenbrustgeschnetzeltes**  
in feiner Orangen-Schmand-Pfeffersoße 11,00 €/Portion

**Gemüsecurry Thai Art – vegan**  
knackiges Saisongemüse in leicht scharfer Soße mit rotem Thai Curry  
und Kokosmilch 7,50 €/Portion

### Beilagen:

Portion hausgemachte Spätzle	3,- €
2 kleine Kartoffelknödel (à 80 gr)	3,- €
2 kleine Semmelknödel (à 80 gr)	3,- €
Portion frisches Marktgemüse (Karotte, Steckrübe, Wirsing)	3,- €
Portion hausgemachtes Blaukraut	2,50 €
Portion Bio Basmati Reis	2,50 €
Portion hausgemachte Tagliatelle (90 gr. trocken, zum selber kochen)	2,50 €