

Hotel Glöcklhofer

★★★★S

Kulinarischer

Kalender 2021



HOTEL Glöcklhofer

Tel: +49/8677/91 640-0 Fax: +49/8677/91 640-100

Ludwigsberg 4 D-84489 Burghausen

e-mail: info@hotel-gloecklhofer.de

<https://www.hotel-gloecklhofer.de>

Der kulinarische Gedanke

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft und freuen uns darauf, Ihre schönsten Tage im Jahr noch schöner werden zu lassen!

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL GLÖCKLHOFER

Als Josef Glöcklhofer 1911 das damals landwirtschaftliche Anwesen am Ludwigsberg erwarb, übernahm er damit auch eine „Vorspannwirtschaft“: Kutscher und Lenker anderer Gespanne konnten sich bei ihm zusätzliche Zugtiere ausleihen und sie vor ihren Karren spannen, um das erhebliche Gefälle zwischen der Altstadt von Burghausen und dem heutigen Gebiet der Neustadt zu bewältigen.

Nach dem Zweiten Weltkrieg eröffnete Josef Glöcklhofer Junior am gleichen Ort eine Metzgerei. Zudem baute er das bestehende Hotel bis 1984 immer weiter aus.

Martin Glöcklhofer, der in renommierten Häusern wie Intercontinental und Arabella Sheraton – zuletzt als Director of Food & Beverage – gearbeitet hatte, beschloss, die Familientradition fortzuführen. 2006 begann er mit dem Wiederaufbau. Im Juli 2007 wurde das neue Hotel eröffnet und schließlich 2008 durch das Aurea Spa komplettiert.

Das Hotel Glöcklhofer steht für gastronomische Tradition. Erleben Sie hier eine persönliche und elegante Atmosphäre und genießen Sie die stets frische Qualität unseres Angebots.

Nun lassen Sie sich von unserem kulinarischen Kalender durch ein Jahr voller gastronomischer Genüsse führen – und das eine oder andere appetitanregende Abenteuer!

Unser Kulinarik-Team

Sandra Kollmann
Restaurantleiterin

**Kein Genuss ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er
zurücklässt, ist bleibend.**

Johann Wolfgang von Goethe

Mein Name ist Sandra Kollmann, ich leite und organisiere das Wirtshaus und den Frühstücksservice im Hotel Glöcklhofer. Seit 1993 bin ich in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie tätig. Noch immer bereitet mir mein Beruf sehr viel Freude und gibt mir die Möglichkeit kreativ zu sein.

Im Hotel Glöcklhofer arbeite ich seit mittlerweile 13 Jahren. Aktuelle Trends in der Gastronomie haben für mich ebenso große Bedeutung wie mit Sorgfalt angerichtete Speisen oder eine ansprechende Dekoration im Restaurant. Die Liebe im Detail ist das, was einen guten gehobenen Service ausmacht. Die Leidenschaft für meinen Beruf gebe ich seit 20 Jahren an Auszubildende weiter. Bei meinem Serviceteam und mir stehen Freundlichkeit und Herzlichkeit an oberster Stelle. Wir freuen uns, Ihnen eine schöne, gut umsorgte Zeit in einem ansprechenden Ambiente zu bieten.

Stefan Aye
Stellv. Restaurantleiter

**Das Leben ist zu kurz um
schlechten Wein zu trinken.**

Johann Wolfgang von Goethe

Seit meinem Studium 1999 arbeite ich in der Burghäuser Gastronomie. Durch meine Weiterbildung zum geprüften Barmixer IHK, vertiefte ich meine Kenntnisse über Getränke jeglicher Art. Meine Urlaubsreisen verbinde ich mit der Erweiterung meiner Kenntnisse über die Herstellung von den landestypischen Spirituosen und Weinen vor Ort z.B. Whisky in Schottland, Rum in der Karibik, Sherry in Spanien, oder Weine in z.B. Österreich / Wachau.

Durch meine eigene Erfahrung der Weinlese und Weinherstellung entstand mein Motto:

Wer im Keller mein Tröpfelr preist, der denk an die Arbeit, die ich geleist.

Für mich ist die Gastronomie nicht nur Beruf, sondern auch Berufung, unseren Gästen einen wunderschönen Abend zu bereiten mein Ziel.

Frank Gigas
Küchenchef

**Man kann weder gut denken
noch gut lieben noch gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.**

Virginia Woolf

Mein Name ist Frank Gigas, ich stolzer Papa von zwei kleinen Kindern. Während meiner Laufbahn als Koch durfte ich bereits für viele renommierte Häuser kochen. Darunter das Hotel Sacher in Wien und in Salzburg, sowie das Gleneagles in Schottland – bevor es mich vor 10 Jahren nach Burghausen ins Hotel Glöcklhofer verschlagen hat... der Liebe wegen. Für mich bedeutet Kochen vor allem die Liebe zu regionalen Produkten und die Leidenschaft, diese zu etwas Besonderem zu verarbeiten. Diese Passion teilen alle Köche aus unserem Team. Meine Begeisterung fürs Kochen begleitet mich auch privat, denn am liebsten bekoche ich meine Familie – und mein Sohn hilft meistens ganz eifrig mit.

Für mich ist es ein absolutes Highlight, für Sie die besten Kreationen zu zaubern und ein Geschmackserlebnis der Extraklasse zu kreieren.

Ich freue mich, Sie auf unserer kulinarischen Reise durch das Jahr begleiten zu dürfen.



Samstags geht's um die Wurst

Die Weißwurst darf das Zwölfeläuten nicht hören.

In Bayern gibts kaum was Schöneres als ein Weißwurstfrühstück in geselliger Runde. Dazu gibts a knusprige Brezn. Semmeln gibts bei uns schon auch, aber allein von der Ästhetik ist diese nicht zu empfehlen: eine blasse Semmel zur weißen Wurst – a kasige Gschicht. Mindestens ebenso wichtig wie die Brezn und die Weißwurst selbst ist der Senf! Aber Achtung, auch das ist ein sensibles Thema für uns Bayern. Es gibt nämlich nur einen Senf, den wir zur Weißwurst essen und das ist der süße Senf. Ein ordentlicher Schluck Weißbier darf natürlich auch nicht fehlen. Prost Mahlzeit!

Genießen Sie jeden Samstag von **09:00 Uhr bis 12:00 Uhr:**

- zwei kesselfrische Weißwürsch
- eine resche Brezn
- süßer Senf
- ein spritziges 0,5 l Weißbier – auch alkoholfrei oder leicht

Valentinswochenende 13.02. – 14.02.2021

Love is in the air!

Du möchtest deinen Lieblingsmenschen mal wieder so richtig verwöhnen? Unser Wirtshaus ist der perfekte Ort und der Valentinstag der richtige Zeitpunkt. Wir machen Euch wunschlos glücklich und lassen mit unserem Valentins-Menü garantiert Eure Herzen höherschlagen!

4-Gänge-Menü inkl. Aperitif

Scharf gegrillte Jakobsmuschel mit einer würzigen Feigen-Currysalsa und Babyspinat mit gerösteten Saaten

Feine Tomaten-Consommé als Einlage hausgemachte Basilikumravioli

Rosa gebratene Entenbrust auf Granatapfeloße mit Kartoffelherzen und Gemüsepäckchen

oder

Gebratener Saibling an Rote Beete-Meerrettich-Risotto mit feinem Weißweinschaum

Panna Cotta mit Schokoladen-Chilisoße und Himbeeren

Aschermittwoch 17.02.2021

Aller Anfang ist schwer – außer in der Fastenzeit.

Heute gibt es eine extra Auswahl an Fischen und Meeresfrüchten
sowie köstliche vegetarische Speisen!

Lassen Sie sich von uns den Start in die Fastenzeit versüßen.
Unser langjähriger Küchenchef Frank Gigas und sein Team freuen sich, Ihnen
Gaumenfreuden aus nachhaltigen und regionalen Lebensmitteln zuzubereiten.

Wir wünschen guten Appetit!

Lady´s Dinner 08.03.2021

***Frauen sind liebevoll,
sozial, mitfühlend,
wunderschön, intelligent
und einfach unersetzlich!***

Am 8. März ist Internationaler Frauentag! Macht euch einen schönen
Mädelsabend und lasst es euch am Weltfrauentag so richtig gutgehen. Wir
vom Hotel Glöcklhofer freuen uns darauf, euch kulinarisch zu verwöhnen.

3-GängeMenü inkl. Pink Lady Aperitif

-- nur für Frauen --

Hausgemachte Frühlingsrolle mit marinierten Garnelen „Piri Piri“ Art und
würzigem Ingwerdip

Rosagebratenes Rinderfilet Steak „Lady's Cut“ auf Süßkartoffelcreme
und gegrillter Avocado

oder

Herzhafte Wildkräuterbeignets an einer feinen Meerrettichcreme mit
Apfel „Johny Smith“ und Rote Beete-Jalapeños

Fluffige Schneenockerl auf einem Bett von Vanilleschaum, verfeinert mit
frischen Beeren

Frühlingsanfang 20.03.2021

Wenn der Frühling grüßt, hüpf das Herz vor Freude!

Frühlings-Tag-und-Nach-Gleiche: Die Tage werden wieder länger!
Es riecht nach Frühling! Die Menschen durchfährt ein wohliges Gefühl und lässt sie glücklich sein. Wir möchten unseren Teil dazu beitragen.

Wer frühlingsleichte Küche mit regionalen Akzenten auf Gourmet-Niveau erleben möchte, dem bietet unser Küchenchef aus Leidenschaft mit seinem Küchenteam ein harmonisches Wechselspiel kulinarischer Genüsse. Fruchtig-frische Geschmackserlebnisse verspricht das Frühlings-Menü, das Frank Gigas für Sie kreiert.

3-Gänge-Menü inkl. Aperitif

Bärlauchschaumsüppchen mit Gemüse-Tatar auf Kartoffelwaffel

Gegrilltes Kotelett vom Schlotthamer Strohschwein mit hausgemachten
Kräuternocken und knackigem Apfel-Löwenzahn-Salat

Rhabarber-Tiramisu im Glas

Earth Hour 27.03.2021

Überall geht das Licht aus, damit allen ein Licht aufgeht.

Um **20.30 Uhr** Ortszeit versinken bekannte Wahrzeichen, Stadtteile und Straßenzüge für eine Stunde in der Dunkelheit. Auch wir möchten ein Zeichen für mehr Umwelt- und Klimaschutz setzen.

An diesem Tag kocht unser Küchenchef Frank Gigas für Sie ein leckeres Überraschungsmenü aus frischen Zutaten von einem der regionalen Wochenmärkte. Unser stellvertretender Restaurantleiter Stefan Aye wird Sie kurz in den Verlauf des Abends einweisen.

Um 20:30 Uhr werden die Lichter ausgeschaltet und Kerzen angezündet. Unsere Servicekräfte servieren Ihnen ein erstklassiges Menü.

Lassen Sie sich überraschen, welche Köstlichkeiten sich auf Ihrem Teller befinden. Vertrauen Sie Ihren Geschmacksnerven, denn die sind jetzt gefragt.

Unverträglichkeiten sind im Vorfeld anzumelden. Danke!

Osterzeit 28.03. – 04.04.2021

***Im Licht der Ostersonne bekommen
die Geheimnisse der Erde ein anderes Licht.***

In der Osterzeit verwöhnen wir Sie neben unseren leckeren Fischgerichten auch mit dem Besten vom Lamm.

(Auszug aus der Karte)

- Saftig geschmorte Lammschulter mit Bärlauchgraupen und Spitzpaprika
- Marinierte Lammrippe mit Kartoffeltarte an Bio-Kräuterquarkdip, verfeinert mit frischer Kresse
- Geschmorte Lammhaxe auf würziger Knoblauchsoße mit Ratatouille-Strudel und Kartoffel-Ziegenkäse-Gratin

Spargelwochen 12.04. – 31.05.2021

Sagt die Kartoffel zum Spargel:

„Ich bin größer, runder und schwerer als du! Warum bist du so viel teurer?“

„Ich habe eben Köpfchen!“

Genießen Sie Wochenmenüs sowie täglich wechselnde Spargel-Gerichte, liebevoll zubereitet von unserem Kulinarik-Team rund um Küchenchef Frank Gigas.

(Auszug aus der Karte)

- Spargelcremesuppe mit knusprigem Sesamgebäck
- ½ Pfund Spargel mit heurigen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
- Spargelrisotto mit gebackenen Garnelen, verfeinert mit Mascarpone und Rucola
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Spargel, krossen Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

Maibockanstich 01.05.2021

Endlich Biergartenzeit!

Ein kühles Bier, sonnengereifter Wein, leckeres Essen und entspannte Stunden mit Freunden und Familie... Unser Biergarten, der perfekte Ort um dem Alltagsstress zu entfliehen und unter altem Baumwerk dem Kabarettisten Vogelmayer zu lauschen. Zur Feier des Tages zapfen wir natürlich auch ein Fass unseres Saisonbieres an:

Unser Biergarten-Angebot für Sie:

- 0,50 l Hofbräu Maibock
- Spanferkelbraten mit Semmelknödel, bayerisch Kraut und Maibocksoße
- Livemusik

Muttertag 09.05.2021

Weil Gott nicht überall sein konnte, schuf er die Mütter!

Am 9. Mai gibt es unser traditionelles Muttertags-Menü im Wirtshaus. An diesem Tag stehen unsere Mütter im Mittelpunkt. Auch wenn die meisten Mamas es das ganze Jahr über verdient haben, verwöhnt zu werden, so ist der Muttertag doch die perfekte Gelegenheit um sich einmal für all die lieben Taten zu bedanken. Auch in diesem Jahr wird unsere Küche etwas ganz Besonderes zu diesem Anlass zaubern.

Alles Liebe zum Muttertag!

3-Gänge-Menü inkl. Aperitif

Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln

Halsbacher Kalbsmedaillons mit in Vanille marinierten Babykarotten und Zitronen-Mascarpone - Risotto

oder

Gegrilltes Saiblingsfilet mit Spargel auf einer cremigen Limetten-Hollandaise und neuen Kartoffel

Quark-Biskuitrolle gefüllt mit Erdbeere-Limettencreme

Vatertags-Frühschoppen 12.05.2021

Superhelden ohne Umhang nennt man Papa!

Wie jedes Jahr machen sich am Vatertag die Männer frühmorgens auf zur traditionellen Vatertags-Wanderung.

Das Ziel der diesjährigen Wanderung? – Unser Biergarten natürlich!

Hier warten auf Sie:

- leckere Burgern zum selber bauen
- BBQ
- frisch gezapftes Bier
- Live-Musik

White Dinner 21.06.2021

Ein Abend ganz in weiß!

Bei der Kleiderwahl dürfen Sie die Farbe ins Spiel bringen!

Genießen Sie mit uns einen schönen Sommerabend mit klassischer Musik in entspannter Atmosphäre in unserem Biergarten, der an diesem Abend natürlich auch ganz in weiß gekleidet ist.

Dîner en blanc

3-Gänge-Menü

Hausgebeizter Saibling mit gegrillte Gemüsespießchen in Koriandersalsa, dazu Frittate mit Ricotta und weißes Strauchtomatenmousse

Pfifferlings-Cannelloni mit Parmesan gratiniert, zur Wahl mit rosagebratenen Rinderfiletscheiben oder frisch gehobelten italienischen Sommertrüffel

Sorbet vom weißen Pfirsich mit Erdbeer Moscato d'Est

Burgfest Burghausen 09.07. – 11.07.2021

„Feuer – Eisen – Liebe – Leidenschaft“
(Herzogstadt Burghausen e. V.)

Einmal im Jahr taucht die Stadt Burghausen in die Zeit der Renaissance und das Leben von Herzog Wilhelm IV. ein. Verschiedene Gruppen von nah und fern schlagen dann ihre Lager auf der längsten Burg der Welt auf und es wird drei Tage lang gefeiert.

In unserem Biergarten und Wirtshaus sind Sie ganz nah dran am historischen Spektakel, wenn das Herzogpaar am Samstagnachmittag mit seinem Gefolge vom Stadtplatz direkt am Wirtshaus vorbei in die Burg einzieht.

Zum Beginn des Burgfestes am Freitagabend zapfen wir um 17:00 Uhr unser erstes Holzfass im Biergarten an. Das ganze Wochenende gibt es dann frisch Gezapftes. Lassen Sie sich dazu unseren Burgherrenteller schmecken und bestaunen dabei all die Gewandeten auf dem Weg zur Burg.

Schwammerl-Wochen August

**Ein Pilz ist ein Gemüse das an feuchten Plätzen wächst
und deshalb wie ein Regenschirm geformt ist.**

Starten Sie mit uns die Schwammerlsaison mit abwechslungsreichen Gerichten, in denen der Pilz mal mehr, mal weniger der Hauptdarsteller ist.

(Auszug aus der Karte)

- Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe
- Spaghetti mit Parmesanschaum und frischem Sommertrüffel
- Bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen, Schinchenchips und Kartoffelvinaigrette
- Gebratenes Kalbsfilet mit Kräutersaitlingen, buntem Gemüse und Kartoffelstrudel
- Rahmpfifferlinge mit Brezensoufflé und frischen Kräutern

Jazzwoche Burghausen 29.06. – 04.07.2021

Jazz in Burghausen – ein besonderes Lebensgefühl

Seit 1970 wird Burghausen Jahr für Jahr für eine Woche zum Mekka internationaler Jazzgrößen: Ella Fitzgerald, Chris Barber, Roy Hargrove, Chick Corea sind nur ein kleiner Teil des Staraufgebots, die der Jazz-Stadt Burghausen bereits die Ehre erwiesen haben. Lassen Sie sich mitreißen vom Jazz-Feeling und genießen Sie die Atmosphäre im „bayerischen New Orleans“. Die Jazz-Musiker verwöhnen Ihre Ohren, unser Küchenteam Ihren Gaumen.

(Auszug aus der Karte)

- Unser kleines Jazzquartett aus kleinen Vorspeisenschmankerl
- heimischer Saibling „Chimichurri“ mit gerösteten Kartoffeln
- Süßkartoffelpfanne „Louisiana“ mit Pilzen (vegetarisch)
- Roastbeef „New Orleans“ und Garnelen mit Knoblauchbaguette



Wirtshaus Wiesn 18.09. – 03.10.2021

O´zapft is!

Was für die Münchner das Oktoberfest ist, das ist für die Burghauser die Mai Wiesn. Und weil man nie genug Wiesn haben kann, gibt's jetzt die Glöcklhofer Wirtshaus Wiesn.

Wir sorgen jeden Freitag und Samstag für ein abwechslungsreiches Programm.

Live-Musik, gmiatlich beinand sitzn, as Lem genießn mit herzhaften Wiesnschmankerl und dem ein oder anderen Hellen – stilecht im Maßkrug oder Hoibekriagl serviert.

(Auszug aus der Karte)

Schmankerl, Brotzeiten und Käse

- Raditeller
- Schnittlauchbrot
- Bayerischer Obatzda mit Brezn
- Original Münchner Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Schwarzbrot
- Königlich Bayerisches Kasbrettl
- Weißbier-Obatzda, Bavaria Blue, Bergkäse, knackige Radieserl, Butter und Schwarzbrot
- Franziskaner Tartar
- Rindertartar, Ei, Zwiebeln, Essiggurke, Sardellen, Kapern, Butter und Schwarzbrot

Wiesn-Klassiker

- Gemischte Edelrahmschwammerl mit Semmelknödel
- Kaspazn mit Bergkäse, Röstzwiebel uns Salat
- Knusperschweinshaxn mit Biersauce, handgedrehten Semmelknödel und warmen Speck-Krautsalat
- Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und Gurkensalat
- Krautwicklerl auf Specksoße mit Kartoffelpüree
- Halbes Brathendl gegrillt

Nachspeisen

- Gebranntes Mandelparfait mit Biersabayon
- Zwetschgendatschi mit Schlag
- Burghauser Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Wild- und Kürbiswochen Oktober

(Auszug aus der Karte)

- Feldsalat mit Trauben, Hirschschinken und gerösteten Nüssen
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Gegrillte Perlhuhnbrust mit glacierten Feigen und Birnen an Steinpilzravioli
- Geschmortes Hirschgulasch mit Egerlingen, Speck und Kartoffelknödel
- Hirschschnitzel in Nusspanier mit glacierten Trauben und Bratkartoffeln
- Kürbiscannelloni mit schwarzen Nüssen und Steinpilzen
- Kürbiskern-Honig-Parfait mit Cassis-Apfel

Gansl-Essen 14.10. – 11.11.2021

Das Martinsgansl gehört zum Herbst wie der Sturm und der Wein.
Das Glöcklhofer Wirtshaus lädt deshalb zum Ganslessen.

Vom 14.10.2021 bis zum 11.11.2021 servieren wir Ihnen knusprig gebratene Gänse vom Lugeder Hof, Pleiskirchen, dazu gibts Kraut, Knödel und glasierte Maronen.
Damit geben wir uns aber noch nicht zufrieden!

Vorspeisen, Suppen und natürlich ein süßer Abschluss passend zur Gans lassen keine Wünsche offen.

Am Martinstag beenden die Burghauser Kindergartenkinder bei uns ihren traditionellen Laternenumzug mit einer Feuertanz und stärken sich dann im Wirtshaus.

(Auszug aus der Karte)

- Ganslaufstrich mit Calvados und knackigem Röstbrot
- Kürbiscremesuppe mit gebratener Gänseleber
- Traditionell geschmorte Gans mit Apfelblaukraut, Maroni und Kartoffelknödel

Zauberhafte Vorweihnachtszeit

Die ersten Schneeflocken fallen, der Duft von Plätzchen und Glühwein liegt in der Luft – die schönste Zeit des Jahres beginnt! Für diese ganz besondere Zeit haben wir uns ein ganz besonderes Menü für Sie ausgedacht.

4-Gänge-Menü

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Safran. Vanilleschaum mit bunten Kartoffelstroh

Doppelte Rinder Consommé mit Sherry und Gemüsestreifen

Gebratene Ente vom Lugeder Hof mit Apfelblaukraut und Serviettenknödel

Hausgemachtes Weihnachtseis mit glasierten Williamsbirnen und Aramant-Crunch

Glöcklhofers Christkindlmarkt

Ihr Kinderlein kommet...

Es duftet nach Lebkuchen, feinen Gewürzen und leckerem Essen, die Kinderaugen strahlen mit der Beleuchtung um die Wette.

* Weihnachten liegt in der Luft *

Mit unserem Christkindlmarkt am Hotel Glöcklhofer wollen wir Ihnen das lange Warten aufs Christkind ein wenig versüßen.

Vom 28.11.2021 bis 23.12.2021 bieten wir Ihnen mit stilvoller Dekoration und ausgesuchten Verkaufsständen ein einzigartiges Flair und hochwertiges Angebot regionalen Leckereien.

Öffnungszeiten

Mo-Do: 16:00 – 20:00 Uhr

Fr-Sa: 14:00 – 21:00 Uhr

So: 14:30 – 20:00 Uhr