

JANUAR UND FEBRUAR

KULINARISCHES 5-LÄNDERBUFFET

Samstag, 14. Januar 2023 ab 17,30 Uhr

Wir servieren Ihnen traditionelle Spezialitäten aus 5 Ländern. Sie erwarten Köstlichkeiten aus Italien, Spanien, Griechenland, Amerika und Deutschland.

31,50€ pro Person

Kinder bis 4 Jahre sind frei, von 5 bis 11 Jahre 14,00€

Bitte reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch

Telefon 02663 911690

VALENTINSTAG

Dienstag, 14. Februar 2023

Kerzenschein, zauberhaft dekorierte Tische und romantische Musik machen Ihren Abend zu etwas ganz Besonderem.

VALENTINSMENÜ

Überraschungssaperitif des Hauses

Hausgeräucherter Wildschweinschinken auf Feldsalat mit Preiselbeer-Walnuss-Vinaigrette und Toastecken

Gebratenes Schweinefilet unter einer Petersilien-Nusshaube mit Herzoginkartoffeln

Wahlweise auch mit gebratenem argentinischen Rumpsteak (Aufpreis 3,50€)

*Warmes Schokolädle
mit zart schmelzendem Schokoladengemisch,
Vanilleeis und Obstdekor*

nur 33,50€ pro Person

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch zum Valentinstag. Telefon 02663 911690. Gerne servieren wir Ihnen das Valentinsmenü auch am Samstag und Sonntag nach Valentin, bei voriger Reservierung!

MÄRZ

Auf vielfachen Wunsch unserer Gäste DIE SCHNITZELPARADE in der Alten Landratsvilla

Verschiedene Variationen eines panierten Schweineschnitzels goldgelb in Butterschmalz gebraten warten auf Sie!

Schnitzel Hawaii 17,30€
mit Ananascheibe und Goudakäse überbacken

Schnitzel Mozzarella 17,30€
mit Tomatenscheiben, Basilikum und Mozzarella-Käse überbacken

Westerwälder Schnitzel 18,30€
mit knusprig gebratenem Bacon und einem Spiegelei

Brocolischnitzel 17,80€
mit Broccoli und Sauce hollandaise überbacken

Die Klassiker 15,20€
mit Paprika- oder Champignonsahnesauce zur Wahl

Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Ihnen wahlweise Pommes frites, Bratkartoffeln oder hausgemachte Kroketten.

DAS „MAGIC DINNER“

Samstag, 11. März 2023

Genießen Sie erstklassiges Entertainment und erlesene Kochkunst. Mit Zauberer Massimo erleben Sie einen Abend voller Magie und unvergesslicher Momente. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einer exklusiven Menüauswahl und tauchen Sie ein in eine zauberhafte Welt voller Magie und Wunder!

45,00 € pro Person / Kinderpreise auf Anfrage
Um Reservierung wird gebeten. Telefon 02663 911690

HINWEIS

Ostersonntag und Ostermontag servieren wir Ihnen von 11.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr traditionell unsere beliebten Ostermenüs an den Feiertagen

Reservieren Sie ihre Plätze rechtzeitig unter der Osterhotline 02663 911690



Alte Landratsvilla
Hotel Bender

Alte Landratsvilla Hotel Bender

Wilhelmstraße 28 · 56457 Westerburg

Tel 02663 911690 · www.hotel-bender-westerburg.de

Öffnungszeiten Restaurant

Di bis Sa 17.30 bis 22.00 Uhr, So 11.30 bis 15.00 und 17.30 bis 21.00 Uhr

Küche geöffnet

Di bis Sa 17.30 bis 21.00 Uhr, So 11.30 bis 14.00 und 17.30 bis 20.00 Uhr

Montag Ruhetag

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an. Preisänderungen vorbehalten.



KULINARISCHE GENÜSSE

Oktober 2022 bis März 2023



Alte Landratsvilla
Hotel Bender

Alte Landratsvilla Hotel Bender Westerburg

OKTOBER UND NOVEMBER

WILDE ZEITEN

Auszug aus der Aktionskarte, Änderungen vorbehalten



Vorspeisen

- Kürbis-Süßkartoffelsüppchen
mit Sahnehaube und Kürbiskernöl aus der Region 5,80 €
- Selbstgeräucherter Wildschweinschinken
auf Feldsalat mit Preiselbeeren-Walnuss-
Vinaigrette, Toastecken 11,50 €

Hauptgerichte

- Selbstgemachtes Hirschgulasch
mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Kartoffelknödel
und Rotkohl 19,80 €
- Hirschbraten an Wildbratensauce 21,80 €
mit gefüllten Wirsingbällchen, Butterspätzle,
und Preiselbeerbirne
- Wildschweingulasch 17,80 €
mit Champignons Preiselbeer-Birne,
Kartoffelknödel und Rotkohl
- Würziger Rehbraten an Wildbratensauce 21,50 €
Rosenkohl, Butterspätzle und Preiselbeerbirne

Dessert

- Gebäckene Apfelfringe 6,50 €
mit Vanilleeis und Zimt-Saline-Tupferl

HALLOWEEN

in der Alten Landratsvilla

Sonntag, 31. Oktober 2022

Süßes oder Saures... Oder doch lieber ein
gemütliches Halloween-Dinner? Sie erwartet:

Eine zum Anlass passende Atmosphäre in unserer über
100 Jahre alten „Grusel-Villa“, dezente Halloweenmusik,
„dampfender Schneckensaft“ als Willkommensdrink,
Ein spezielles Halloween-Herbstmenü mit Kürbis und Wild
aus der Region, Leckerbissen-Kindermenü für kleine Monster

Kinder dürfen sehr gerne verkleidet kommen,
dann gibt's auch Süßes!

Um Reservierungen wird gebeten
unter der Gruselhotline 02663 911690.

NOVEMBER UND DEZEMBER

DIE GANS TO GO AB SAMSTAG, 5. NOVEMBER

KÖSTLICHE GÄNSE AUS DER „ALTEN LANDRATSVILLA“

Genießen Sie zusammen mit Ihrer Familie eine ganze Gans in unserem Restaurant oder bestellen Sie eine
knusprige Gans für 4 Personen (oder mehr) bis spätestens 48 Stunden vor dem Abholtermin, gerne auch früher.
Ihre frisch zubereitete Gans wird in einer Thermobox an Sie ausgehändigt. .

„Gans“ wichtig: Die Gans to go muss abgeholt werden!

Eine ganze Gans mit Kartoffelklößen, Apfelfrotkraut, glacierten Maronen und viel Sauce 165,00 €

EXTRAS

Lebkuchentiramisu mit Glühweinkirschen 6,80 € pro Person | Eine Flasche 0,75 l Rotwein halbtrocken 14,50 €

HUCH... IST DENN SCHON WEIHNACHTEN?

Und, die Weihnachtsfeier schon gebucht?

Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Weihnachtsfeier. Ob 4 Personen oder 50 Gäste, wir gestalten mit Ihnen Ihre
Weihnachtsfeier ganz nach Ihren Wünschen. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne unter 02663 911690.

1. UND 2. WEIHNACHTSFEIERTAG

Das Team der „Alten Landratsvilla Hotel Bender“
wünscht Ihnen und Ihrer Familie ein gesundes und frohes Weihnachtsfest.

TRADITIONELLES WEIHNACHTSESSEN MIT FREUNDEN UND FAMILIE

Wir halten für Sie wieder verschiedene kulinarische Menüs zur Wahl bereit.

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch unter der Weihnachtshotline 02663 911690.

Unsere Restaurant-Öffnungszeiten zu den Feiertagen: 11.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr.

SILVESTER 2022/2023

Verabschieden Sie mit uns das alte Jahr 2022 stilvoll in der „Alten Landratsvilla“ traditionell
bei einer erlesenen Menüauswahl und gepflegten Getränken. Öffnungszeiten: 17.30 bis 23.00 Uhr
Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch unter der Neujahrshotline 02663 911690.

GROSSES SMOKER-EVENT AM 11. FEBRUAR 2023 AB 17.30 UHR – DAS HIGHLIGHT IM WINTER –

Die Kochbrüder Enrico und Fernando Krämer schwingen das erste Mal zusammen die Grillzangen! Genießen Sie
Spezialitäten vom Grill und Smoker wie Beef, Pulled Pork, regionales Wildfleisch, gerilltes Gemüse und vieles mehr sowie zur
Saison passende Süßspeisen. Lassen Sie sich dieses Event auf keinen Fall entgehen und achten Sie auf unsere Ankündigungen!

Wichtig! Um Vorreservierung bis zum 1. Februar 2023 wird gebeten unter 02663 911690.

JANUAR UND FEBRUAR

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTENWOCHEN

Wir kochen für Sie Herzhaftes aus dem schönen
Österreich. Von der Fritattensuppe bis zum Ori-
ginal Wiener Schnitzel bis zum Kaiserschmarrn.

Vorspeise

- Knoblauchcreme Suppe 5,20 €
- Fritattensuppe 4,50 €
Fleischbrühe von Rindfleisch
mit Streifen von Pfannkuchen

Hauptgerichte

- Original Wiener Schnitzel vom Kalb 20,80 €
mit Pommes frites, Beilagensalat
- Deftiger Schweinsbraten an Bratensoße 15,80 €
Semmelknödel, Krautsalat
- Wiener Tafelspitz 15,20 €
an Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln,
Wirsinggemüse
- Eiernockerl (vegetarisch) 12,80 €
mit frischen Gewürzen, Ei
und Beilagensalat
- Softgulasch nach Wiener Art 15,80 €
Zartes Rindfleisch an sämiger Sauce, Klöße

Dessert

- Kaiserschmarrn 6,80 €
mit Puderzucker, Apfelmus
- Original Salzburger Nockerl 16,50 €
süße Überraschung mit Himbeersoße
(für 2 Personen)
- Frische Waffeln 5,80 €
mit heißen Kirschen und Vanilleeis