

# täglich im Advent

## Pfeffersack Neunerlei

Verbunden mit Glaube und Aberglaube gab es an den heiligen Abenden häufig verbreitete Bräuche:

Mit dem Glockenschlag um 18 Uhr wird das Heiligabendlicht angezündet, das während des Abendessens auf dem Tisch bleibt und nicht weggenommen werden darf. Unter jeden Teller wird Kleingeld gelegt, um auch das kommende Jahr mit reichlich Einnahmen zu segnen. Am festtisch wird ein zusätzliches Gedeck für den unerwarteten fremden, armen Gast bereit gelegt. Die Reste der Speisen werden über Nacht auf dem Tisch stehen gelassen oder wenigstens Brot und Salz in das Tischtuch eingeschlagen. Das Geschirr am Heiligabend wird nicht abgewaschen, und die Reste des Neunerlei werden am nächsten Tag verzehrt.

I.

Brot, Schmalz, Rote Rüben, Heringssalat

II.

Ein Linsensuppchen mit Bratwurstscheiben

III.

Gebt Obacht!! Jetzt könnt Ihr den Hauptgang wählen der Euch gedeucht:

Nr.1

Ganseeule traditionell bereitet. Mit Himbeerrotkohl und grünen Klößen aufgetragen.

Nr.2

Entenkeule im Ofen gebacken. Beigelegt zweierlei Kraut und Knödel.

Nr.3

Eine treffliche Schweinehaxe mit saurem Krautkohl und gebackenen Kartoffelfladen.

Nr.4

Gebeizter Hirsch vom Berghof Bärenstein, mit Rosenkohlkopffin und Klößen.

Nr.5

Forellenfilet mit Kräutern fein gebraten, dazu Pfannengemüse und gebackene Kartoffelkrapfen.

IV.

Bratapfelstucke mit Honig verfeinert. Vanilletunke und Nüsse zugetan  
Pro Person 28,00 Thaler

**Jetzt reservieren: 03731/458676**