

Unser Menüangebot für Verliebte & Genießer am * 13. - 14. & 15.2.2026 *

#gaisiküche

#mitherzundhandgemacht

#liebe

Vorspeisen – Kalt & Warm
„Tapasstyle“ zum Teilen

Hauptgang und Dessert zur Wahl:

♥ Saibling mit Kräutern gratiniert auf Kartoffelragoût mit Parmesan

♥ Mit Thymian gebratene Kartoffeltaschen auf Blattspinat
mit Pilzen und Trüffel

♥ 2erlei vom heimischen Reh mit gebratenen Pilzen,
Preiselbeere, Brokkoli und Serviettenknödel

♥ Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit buntem
Gemüse und Kartoffelkrapferl

Schokoladentörtchen
mit Beere

oder

Crème Brûlée

Pro Person

€ 59,-

... und weil wir am 15.2.
15 Jahre „mit unsrem Gaisi“
feiern >> ein Apéritif & 3x 0.1er
Weinbegleitung zum Sonderpreis

+ € 15 je Person

- an allen 3 Tagen zubuchbar ☺

Gaisbacher Hof
Wirtshaus und Landhotel in Oberkirch

* 13.2.
* 14.2.
je am Abend

* 15.2.
am Mittag

#herzkalender
öffnungszeiten