

Speisen an Weihnachten

25.12.2026 & 26.12.2026
12-14:30 & 17-21:00 Uhr
Reservierung erforderlich!

Vorspeisen & Suppe

Tatar vom Yellow-Fin Thunfisch / 17,50 €

mit Avocado-Tomatensalat, Wildkräutern,
Sesamcrunch und Teriyakisauce

Gefüllte Gänseterrine / 16,90 €

mit Apfel-Selleriesalat und eingelegten Zwergorangen

Gebackene Falafel / vegan / 14,90 €

auf Avocado-Tomatensalat mit Sesamcrunch

Kraftbrühe von der Gans / 7,50 €

mit Gemüse und Gänsefleisch

Hauptgerichte

Rosa scheiben vom Rinderfilet / 36,00 €

auf Barolojus mit Zwiebelconfit, Blattspinat und getrüffelem Kartoffelpüree

Rosa gebratene Entenbrust / 28,00 €

mit Orangenjus, Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Deftiger Sauerbraten vom Weiderind / 28,00 €

mit kräftiger Sauce, Rahmwirsing und Kartoffelstampf

Filettopf vom Landschwein / 26,00 €

in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln

Gebratenes Filet vom norwegischen Lachs / 29,00 €

auf Lauchgemüse mit gegrillter Kartoffelschnitte

Veganer Kürbis-Pilz Strudel/ 22,00 €

auf Kräuterrisotto mit Kürbiskernöl

Dessert

Weihnachtliche Dessertvariation / 11,00 €

INFOS
ZUM MITNEHMEN!



Weihnachten 2026

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Schmachtendorf
HOTEL & RESTAURANT

Weihnachtsfeiern

Gänseessen

Vinum "Home-Edition"

Unsere Speisen für Weihnachten

Hotel & Restaurant Schmachtendorf // Buchenweg 14 // 46147 Oberhausen

www.hotel-schmachtendorf.de // 0208-6217880



Weihnachtstfeiern

Festliche Genussmomente in stilvoller Atmosphäre!
Schenken Sie Ihren Mitarbeitenden einen unvergesslichen
Jahresausklang – mit einer stilvollen Weihnachtsfeier im Herzen
von Oberhausen Schmachtdorf!

Für Firmen mit 20–100 Gästen bieten wir exklusiv:

- Ein festliches, hochwertiges Weihnachtsbuffet
- Gemütliche, elegant dekorierte Veranstaltungsräume
- Persönlicher Service & stimmungsvolle Atmosphäre

Für kleinere Gruppen bis ca. 20 Personen:

Genießen Sie Ihre Weihnachtsfeier à la carte – mit winterlichen
Highlights aus unserer Speisekarte im stilvollen Ambiente unseres
Restaurants oder Weinkellers.

Ob stilvoll, entspannt oder ausgelassen – wir gestalten Ihre Feier ganz nach
Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns an!

Weihnachtsfeier-Arrangement ab 20 Personen im Veranstaltungssaal

Empfang auf unserer überdachten Terrasse mit Glühwein und
alkoholfreiem Punsch an unseren wärmenden Feuerstellen

Buffet

- Auswahl von rustikalen Mini-Brötchen mit Kräuterbutter und Paprikacreme
- Bunte Blattsalatauswahl mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressing
- Carpaccio vom Weiderind mit altem Balsamico, Olivenöl und Rucola
- Salat von bunten Linsen mit Zwiebellauch
- Marinierte Rote Bete mit Apfel und Walnüssen
- Kürbiscremesuppe mit Öl und gerösteten Kernen
- Frisch tranchierter Braten von der Hafermastgans mit Orangenjus
- Sauerbraten vom Jungbullen in kräftiger Sauce
- Gegrilltes Lachsfilet mit Rieslingsauce
- Rotkohl & buntes Marktgemüse
- Kartoffelklöße & Basmatireis
- Schupfnudel-Pilzpflanne (vegan)
- Zimtmousse mit Karamellsauce
- Orangen Panna-Cotta

62,00 €
pro Person

Empfang + Buffet

Gänseessen ab dem 02.11.2026

Gänsezeit im Hotel & Restaurant Schmachtdorf

Ab dem 02. November 2026 heißt es auf unserer Speisekarte wieder:

Ofenfrisch, knusprig & klassisch lecker!

Freuen Sie sich auf unseren beliebten Gänsebraten, serviert mit:

Orangenjus, Apfelrotkohl, Maronen & Kartoffelklößen

Für besondere Anlässe oder den Genuss im Familien- & Freundeskreis:

Auf Vorbestellung (mind. 2 Tage im Voraus) servieren wir Ihnen eine ganze Gans, mit
Beilagen, am Tisch tranchiert – für 4 Personen – zum Preis von 140,00 €.

Exklusives Highlight:

Am 7. November 2026 laden wir Sie herzlich ein zu unserem großen

Wild- & Gänsebuffet – ein Fest für Genießer!

Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage: www.hotel-schmachtdorf.de

Vinum “Home-Edition” ab dem 02.11.2026 bis 23.12.2026 bestellbar!

Genuss für Zuhause aus dem Hotel Schmachtdorf

Kein Kochen, kein Stress – nur feiner Geschmack und festlicher Genuss!

Mit unserer „Vinum – Home Edition“ Speisenbox bringen wir die Küche des Hotel &
Restaurant Schmachtdorf direkt in Ihr Zuhause. Die liebevoll vorbereiteten
Gerichte sind vakuumverpackt, aromafrisch und ganz einfach nach Anleitung
finalisierbar – für ein festliches Menü, wann immer Sie möchten.

Ihre Genussbox enthält pro Person:

- Kürbiscremesuppe
- Gänsebraten (zerlegt) mit Orangenjus, Rotkohl, Maronen & Kartoffelklößen
- Alternativ: Sauerbraten vom Jungbullen statt Gänsebraten
- Orangen Panna-Cotta mit Gewürzorangenfilets

Preis pro Person: 46,00 €

Vorbestellung erforderlich (2 Tage Vorlauf)

Telefonische Vorbestellung: 0208-6217880

Abholung im Hotel Schmachtdorf

