



Aktuelles im Oktober, erster Blick auf Weihnachten

- **Unser à la Carte Geschäft läuft weiter und Take-away bleibt den Winter über.** Wir haben auf Basis der Auflagen des Landes Baden-Württemberg ein Hygienekonzept und bitten Sie weiterhin **per Mail oder telefonisch zu reservieren.**
- Wir führen im Rahmen der aktuellen Coronaregeln Veranstaltungen durch, auch kleine Feiern (Abteilungsfeiern) gerne **mit Stuhlabstand.** Es wird bei uns auf Abstand geachtet, es sollte keine Aufführungen geben und wir lüften innen regelmäßig (Jacke). Wir machen Catering auch für kleinere Gruppen (z.B. 10) und da das à la Carte nun schwächer wird, kommt auch wieder mehr Take Away in den Focus (unsere Take Away Boxen sind jetzt nachhaltig bzw. kompostierbar im Biomüll).
- Ab sofort gehen wir auch wieder verstärkt in die Gläserproduktion für Menü im Glas und wir haben glücklicherweise langjährige Partner mit Feinkost, über die wir jetzt auch mal ohne direkten Besuch beziehen können. Pasteten von Madame Vidal aus Saint Jean du Bruel (dazu gibt's eine nette Geschichte) oder auch unsere Sardinen von La Belle-Illoise sind auf dem Weg.
- Wir haben Heizstrahler im Kräuterhäusle, um bei gutem Wetter ein bisschen die Freiluftsaison zu verlängern..
- Ab **Mi 07.10. wird die Muschelsaison** mit unseren beliebten „Moules Frites“ eröffnet
- Ab **Do 15.10. geht es mit Wild und Wilden Beeren** hinein in die Herbstsaison (Wildmaultäschle, Fasan, Schwarzkittel, Reh...mal sehen, was mir einfällt). Klar bleiben auch unsere beliebten, heimischen Spezialitäten auf der Karte.
- Am **So 25.10.** findet auf dem Meersburger Schlossplatz unter den besonderen Vorzeichen der **Herbstmarkt** statt, an dem wir mit unseren Spezialitäten im Glas vertreten sein werden. Das Restaurant ist auch geöffnet.
- Ab Mo 26.10. ist geschlossen, bis Do 05.11.

Erster Ausblick auf November bzw. die Weihnachtszeit auf der nächsten Seite



Erster Ausblick auf November bzw. die Weihnachtszeit „Ente to go und mehr“

„Nix gwies wois mer net“ oder alles ist im Fließen; auch wir wissen nicht wie der Winter läuft, das Folgende ist unser Plan und wir würden uns über ein bisschen Input freuen:

- Ente oder Gans auf Vorbestellung am 11.11. im Restaurant evtl. auch als ½ Ente to go.
- Geschlossene Veranstaltungen (Weihnachtsfeiern) im Rahmen ab ca. 15 - 20 Personen unter der Woche. (Hängt aus betriebswirtschaftlicher Sicht natürlich auch vom Menü ab), es gelten auch für kleinere Gruppen die Corona-Regeln und wir halten **gerne einen Stuhlabstand** zwischen den Gästen einhalten.
- Wir machen natürlich auch wieder Geschenkkörbe.
- Geschenkgutscheine gefällig?
- Im oben genannten Rahmen, möchten wir auch an den Feiertagen öffnen, wenn Nachfrage da ist bzw. wir bitten um rechtzeitige Reservierung.
- Wir denken darüber nach zu Weihnachten, wenn Sie zuhause feiern wollen, zwei oder drei „**Menüs to go**“ zu produzieren (rechtzeitige Vorbestellung). Dabei sind die Gerichte zum Erwärmen fertig vorbereitet (inkl. Beilage und Soße), was auch als Menü mit Vorspeise und Dessert möglich sein sollte. (Ente to go, geschmortes Rinderfilet böhmisch (Weihnachtsessen in meiner Familie) und eine vegetarische Variante)
- An Silvester haben wir bereits eine Veranstaltung und sind am Überlegen, ob wir bei Nachfrage ein Neujahrsmittagsmenü anbieten

Das sind unsere ersten Gedanken zur Winterzeit und alles muss natürlich auch bewältigt werden. Freuen würden wir uns über ihre Gedanken und Wünsche zu diesem Thema.

Bitte schauen Sie doch einfach mal auf unsere Website www.hermannsdorfers-kontor.de, unsere wöchentlichen Karten sind immer online. Das hier sind Anhaltspunkte und wir müssen sehen, wie wir weiterhin durch diese nicht einfache Zeit kommen.

Aktuelle Infos wegen geänderter Öffnungstage finden Sie unter www.hermannsdorfers-kontor.de

Da wir beide über 60 sind, unsere Fitness, Gesundheit und den Spaß an der Arbeit erhalten wollen, legen wir ab sofort ab und zu mal kurze Pausen ein.

Hermannsdorfers im Schützenhaus, Restaurant und Biergarten, Schützenstr. 2, 88718 Daisendorf, Tel 07532-3108830, www.hermannsdorfers-kontor.de

Öffnungszeiten: siehe aktuell auch im Internet, Mi – So und feiertags von 12:00-14:00 und von 17:00 bis 21:30, Küchenschluss 20:30.

Thomas Hermannsdorfers