

# Garten ★ Zauber

Ab dem **17. November** im Garten  
des Restaurant Zittertal und dann  
jeden **Freitag und Samstag**  
bis zum **07. Januar** | **Beginn 17 Uhr**

Zusätzlich  
sonntags vom  
**17.11.-07.01.**  
Waffelecken  
ab 15 Uhr

Mit  
**Glühwein**

in besinnlicher  
Atmosphäre



GASTHOF - CAFÉ - GARTEN

## ZITTERTAL

Tradition seit 1913



### Reservieren Sie zu **Weihnachten & Silvester!**

- 24.12.2023 Heiligabend geschlossen
- 25.12.2023 **1. Weihnachtstag** ab 12 Uhr geöffnet
- 26.12.2023 **2. Weihnachtstag** ab 12 Uhr geöffnet
- 31.12.2023 **Silvester** von 17 - 21 Uhr geöffnet
- 01.01.2024 Neujahr geschlossen

**Bitte unbedingt  
vorab reservieren**

**Nur Menüauswahl**

**Kontakt**  
Gasthof Zittertal  
An der Zitterquelle 1  
49143 Bissendorf / Uphausen

Telefon: 05402 - 3622  
Fax: 05402 - 96012  
E-Mail: info@zittertal.de  
Web: [www.zittertal.de](http://www.zittertal.de)

**Öffnungszeiten**  
Montag und  
Mittwoch bis Freitag  
ab 14.30 Uhr geöffnet  
Am Wochenende und  
an Feiertagen ab  
ab 12 Uhr geöffnet

**Dienstag Ruhetag.**

GASTHOF - CAFÉ - GARTEN

## ZITTERTAL

Tradition seit 1913



Testen Sie unsere  
**köstlichen Herbst-Highlights**

- **Großes Braten-Bufferet**
- **Martinsgans-Essen**
- **Hausgemachte Reibekuchen**
- **Großes Fisch-Bufferet**
- **Waffel-Essen**

[www.zittertal.de](http://www.zittertal.de)



Werden Sie unser Facebook-Freund:  
**Gasthaus Zittertal**

Wir schließen den Garten für dieses Jahr

Ob es schneit, regnet oder ob die Sonne scheint – wir beenden die Gartensaison mit einem Spanferkel zum Sattessen!

## Garten-Closing-Party mit Spanferkelessen

Freitag, 20. Oktober und Samstag, 21. Oktober

ab 17.30 Uhr

Bitte unbedingt vorab reservieren

Preis auf Anfrage



Braten satt!

Samstag, 11. November 2023

ab 17.30 Uhr

„Fuchs, du hast die Gans gestohlen...“

## Großes Martinsgans-Essen im Zittertal

Gänsebrust und Keule mit den klassischen Beilagen!



Preis auf Anfrage

Bitte unbedingt vorab reservieren

Da reiben wir uns die Hände

## Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus & Kräuterquark

- für den kleinen Hunger
- zum Sattessen
- mit Räucherlachs & Sahne-Meerrettich

Preise auf Anfrage

## Termine für die Zittertaler Reibekuchentage:

- Do. 05. Okt. 2023
- Do. 19. Okt. 2023
- Do. 02. Nov. 2023
- Do. 16. Nov. 2023
- Do. 30. Nov. 2023
- Do. 14. Dez. 2023
- Do. 28. Dez. 2023
- Do. 11. Jan. 2024
- Do. 25. Jan. 2024
- Do. 08. Feb. 2024
- Do. 22. Feb. 2024
- Do. 07. Mär. 2024
- Do. 21. Mär. 2024

jeweils ab 17.30 Uhr

Tischreservierungen unter:  
Tel.: 05402-3622  
Web: zittertal.de



Frisch auf den Tisch:

Freitag, 27. Oktober 2023

Freitag, 08. Dezember 2023

Samstag, 17. Februar 2024

Preis auf Anfrage

ab 17.30 Uhr

## Großes Fisch-Bufferet

Ein Muss für Fisch-Freunde: Verschiedene Fischarten, raffiniert zubereitet, dazu Salzkartoffeln, herzhaftes Gemüse & Salate, diverse Soßen!



Bitte unbedingt vorab reservieren

Wir eröffnen die Gartensaison!

## Garteneröffnung mit Spanferkelessen

Freitag, 19. April und Samstag, 20. April ab 17.30 Uhr

aufgrund der großen Resonanz

Bitte unbedingt vorab reservieren

Preis auf Anfrage

Samstag, 25. November 2023

Freitag, 19. Januar 2024

Samstag, 16. März 2024

Zum Sattessen

## Großes Braten-Bufferet

- Putenrollbraten, mit Backobst gefüllt
- Hirschbraten
- Rinderbraten klassisch
- Krustenbraten klassisch
- Kalbshaxen tranchiert

dazu Klöße, Kartoffel-Gratin, Salzkartoffeln, herzhaftes Gemüse & Salate, diverse Soßen!



Preis auf Anfrage

Bitte unbedingt vorab reservieren