

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

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



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