



krenzers **rhön**

## krenzers **küchen** klassiker

19.90 - pro Person

Ein kulinarisches Erlebnis für kleinere aber auch größere Gesellschaften und Gruppen, denn hier besteht die Möglichkeit, sich einmal quer durch die Rhöner Spezialitäten-Küche zu probieren - „zu neiseln“.

krenzers **küchen** klassiker werden in heißen Pfännchen auf Schüsseln am Tisch serviert. Buchung ab 8 Personen

Seifertser Hackfleisch-Krautpfanne <sup>a aus Weizen g</sup>

die Hausspezialität aus Hackfleisch, Weiß- und Sauerkraut und Schmand<sup>8</sup>

Deftiges Weißbiergulasch vom Rhöner Fleckvieh<sup>8 a aus Weizen j</sup>

Saftige große Rindfleischstücke vom Bug (Rinderschulter) mit einem Schuss Öko-Weißbier in einer pikanten Soße zubereitet

Rhöner Hirtenpfanne<sup>a aus Weizen g i</sup>

Lammhackfleisch vom Rhönschaf mit Wirsing und Schmand herzhaft zubereitet

Apfelbratwurst<sup>5)</sup> vom Rhöner Hausschwein mit Rhöner Senfprobe<sup>3)8) j</sup>

Apfelsenf, Hagebuttensenf & Zwetschgensenf

Spatzklöß<sup>l a aus Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste c g k</sup>

der Rhöner Kultkloß mit Lauchsoß<sup>l a aus Weizen g</sup>

Bauer Bleuels breite Nudeln<sup>a aus Weizen c</sup> und Bratkartoffeln<sup>a aus Weizen</sup>  
mit einem kleinen Salatteller<sup>8) g h i j</sup> und Bauer Genslers Bio-Holzofenbrot<sup>a aus Roggen, Weizen</sup>

\*\*\*

Als Dessert Rhöner ApfelTiramisu<sup>5)8) a aus Weizen c g</sup> 4.90 pro Person  
wir haben's erfunden!

- mittlerweile unser Lieblings-Dessert - mit ein klein wenig ApfelSherry darin  
oder

als Krenzers Dessert Variationen<sup>5)8) a aus Weizen c g k h</sup> für 8.90 pro Person

## krenzers **rhön**

Jürgen H. Krenzer  
Eisenacher Straße 24  
D-36115 Ehrenberg-Seiferts  
Telefon (06683) 9 63 40 Fax 1482  
info@rhoenerlebnis.de  
www.rhoenerlebnis.de

\*Lammhackfleisch:  
kann bis zu 30% Schweinefleisch  
enthalten; 3) mit Antioxidationsmittel  
5) mit Phosphat 8) alkoholhaltig;  
a - Gluten; c - Ei; g - Milch; h - Schalenfrüchte;  
i - Sellerie; j - Senf; k - Sesam  
(von den verarbeiteten Brötchen;  
l mit Schwefeldioxid und Sulfiten



krenzlers rhön

## Erlebnisse in krenzlers apfel welt Mächtig viel Theater um den Rhöner Apfel

### krenzlers schau.kelterei

Das Apfel-Erlebnis am Ort der Produktion Wir führen Sie durch unsere Schau-Kelterei und werfen gemeinsam einen Blick hinter die Kulissen der Apfelwein- und ApfelSherry-Herstellung. Verkostet werden je 1 Apfel-Wein<sup>6)8)1</sup>, Eisapfel-Wein<sup>6)8)1</sup> & ApfelSherry<sup>8)</sup> in der schönsten Kelterei der Welt  
11.- pro Person 45 Minuten ab 20 Personen

### krenzlers apfel erlebnisse

Apfel-Erlebnisse in 11 Etappen! Die umfassende Führung durch krenzlers apfel.welt! Schau-Kelterei Von der Apfel-Pressen über den Apfelwein-Keller und den Kernhaus-Keller in den Kernhaus-Laden  
Kommentierung und Verkostung von 5 Produkten (davon 3 ApfelSherry<sup>8)</sup>)  
15.- pro Person eine Stunde ab 10 Personen (bzw. 150.- Mindestbeitrag)  
Fester Termin: Dienstags-Spezial um 18 Uhr mit Voranmeldung (für Hausgäste zu 11.- pro Person)

### krenzlers ApfelSherry-Abend mächtig viel Theater rund um den Rhöner Apfel

Abende im Rhöner Apfel Sherry Theater sind die Krönung der Abenteuer in krenzlers apfel.welt mit ausgiebiger ApfelSherry<sup>8)</sup> Verkostung an fast allen Samstagen 21 Uhr oder an Sonderterminen für Ihre eigene Veranstaltung Spielplan und ausführliche Infos unter [www.rhoenerlebnis.de](http://www.rhoenerlebnis.de)  
20.- pro Person zwei Stunden ab 20 Personen

### krenzlers ApfelSherry-EMPFANG

wenn Sie Ihre Gäste vor der Vorstellung gebührend empfangen wollen:  
Aperitif in der Rhönschaf-Launtsch oder bei schönem Wetter auf dem R.A.S.T.-Platz  
mit hausgebrautem Bier-Apero<sup>8)a aus Gerste</sup>, Apfel-Secco<sup>6)8)l</sup> und Saft-Cocktail sowie Rhönkrachern<sup>a aus Weizen, Dinkel, Roggen</sup> und Apfel-Chips zum Knabbern, buchbar in Verbindung mit einer Vorstellung  
7.50 pro Person Dauer 30 Minuten ab 20 Personen

### krenzlers ApfelSherry-Abend-MENÜ

Die mehrgängige Begleitmusik in kulinarischer Sprache  
Saisonale Rhöner Vorspeise<sup>1a) a aus Roggen und Weizen g j</sup>  
Das ApfelSherry-Gulasch<sup>8)a aus Weizen g</sup> vom Rhöner Hausschwein - auf Rhöner Nüdelchen<sup>a aus Weizen c</sup>  
mit ApfelSherry-Senf-Chutney<sup>8)j</sup> sowie Rhöner Spatzeklöß mit Lauchsoße<sup>a aus Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste c g k</sup>  
Krenzlers Apfel-Schmarrn<sup>a aus Weizen c g h</sup> mit Vanilleeis<sup>2) h</sup> & ApfelSherry-Zabaione<sup>8) c</sup> auf Schokoladeneis<sup>8) f g</sup>  
In Verbindung mit einer Vorstellung, der Zeitbedarf erhöht sich um ca. 30 Minuten  
27.50 pro Person ab 20 Personen

Autofahrer, Kinder & Co. erhalten Führungen mit alkoholfreien Probiergetränken zu denselben Preisen.  
Im R.A.S.T.: angemeldete Autofahrer erhalten eine kleine Flasche ApfelSherry für zu Hause. Alle Preise pro Person inkl. Führung, vorbehaltlich Irrtümern und Änderungen.

<sup>1a)</sup> mit Konservierungsmittel Nitrit; <sup>2)</sup> mit Farbstoff;  
<sup>6)</sup> geschwefelt (enthält Sulfite) <sup>8)</sup> alkoholhaltig;  
a - Gluten aus...; c - Ei; f - Sojalecithin;  
g - Milch; h - Schalenfrüchte; j - Senf; l - Schwefeldioxid und Sulfite

krenzlers rhön

Jürgen H. Krenzer  
Eisenacher Straße 24  
D-36115 Ehrenberg-Seiferts  
Telefon (06683) 9 63 40 Fax 1482  
[info@rhoenerlebnis.de](mailto:info@rhoenerlebnis.de)  
[www.rhoenerlebnis.de](http://www.rhoenerlebnis.de)

