

Veranstaltungen 2024

- 09.05. **Vatertag** „Burger mal 3“ ab 15.30 Uhr
- 12.05. **Muttertag** Spargel mit versch. Köstlichkeiten
So. TIPP: Schenken Sie Ihren Lieben einen Geschenkgutschein
- 19./20.05. **Pfingsten**
Besondere Empfehlung: Maischolle
- 23.06. **Högener Tradition Wirtshauskirwa**
Kirwa Mittagstisch Holzofenschäuferle, Spinatknödel, Rouladen und vieles mehr
Tobi Rauscher & friends spielen am Sonntag ab 15.30 Uhr
Hüpfburg / Pilsstand / Bar
- 24.06. **Högener Tradition Wirtshauskirwa**
Kirwa Mittagstisch
Ben Ray spielt ab 18.00 Uhr
- 29.07. – 08.08. **Betriebsurlaub**
- 29.09. **Högener KULINARIKFEST**
- 16.12. – 25.12. **Betriebsurlaub**
- 31.12.2024 **Silvester**
Galabuffet, Vorspeise, Frontcooking Stationen, Dessert, Mitternachtsimbiss,
Live Musik mit den Gebrüdern Dachs
Beginn 18.30 Uhr – 112,00 € / Person



Landhotel Sternwirt
Jürgen Haas
Schloßplatz 3-4
91249 Weigendorf-Högen
Tel. 09663/425
E-Mail: info@landhotel-sternwirt.de

www.landhotel-sternwirt.de



Familie Haas

28.09.2024

Högener Kulinarik Fest

150 Jahre Sternwirt

Unser Event
zum Staunen



HIGHLIGHTS

Steffen Prase

Der Sandwich Maker &
Kochbuchautor Jamaika Soul Food
Sternkoch **Andreas Aumer**

Phil Seccer Band

Das lässigste Akustik Trio

Mathew Kay

Saxophonist &
singender DJ in Perfektion

Frontcooking & Grill Stationen

Sushi Meister Lu-Bu

Austernstation mit Chartier Loic

Cocktail Tasting mit Wagner GmbH by „Spritschleuder“

Rot Bier & Käse Verkostung

Sekt Bar by „Transgourmet“

Weinverkostung by Gebrüder Geiger

Getränke inklusive

Weine / Biere / Wasser / Kaffee / Softgetränke /

Sekt und natürlich die Verkostungsstationen

Preis pro Person (inkl. Essen & Getränke)

144,00 €
Sitzplatz

(Fester Sitzplatz)

110,00 €
Stehstischplatz

(kein fester Tisch reserviert)

Künstleranteil 14,00 €

Landhotel
Sternwirt

Tel. 09663 / 425

www.landhotel-sternwirt.de

Högener Kulinarik-Fest

Wir laden Sie herzlich ein, in unseren Festräumen einen Genussabend zu verbringen.
Sehen Sie unseren Köchen den ganzen Abend über die Schulter und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Unsere Gastköche



Andreas Aumer „Sternkoch Metzgerei Lotter“
Hotel Königshof, Drake Hotel Chicago, Palazzo by Eckart Witzigmann, Seven Seas in Hamburg, das eigene Sternelokal Aumer's la Vie in Nürnberg sind seine kulinarischen Topstationen. Jetzt führt er zusammen mit seiner Familie das Bistro/Catering Lotter in Amberg.



Wolfgang Laschtowitz
Mehrfach im Feinschmecker und Guide Michelin ausgezeichnete Küchenmeister. Mittlerweile im Eventcatering tätig. Hat schon mit vielen großartigen Köchen wie Ludwig Maurer oder Stefan Marquard gekocht



Steffen Prase
Bekannter Koch, Autor und Tourkoch von Hans Söllner. Seine vegetarische Reggae-Küche ist aus seinen zwei Leidenschaften resultiert, Jamaika und die vegetarische Küche.



Quirin Schröcker von Jedermann by Sebastian Völkl
Hotelbetriebswirt und Küchenchef im prämierten Bio Slow-Food Lokal Jedermann in Strasskirchen, dass zu den besten der Region zählt.

Unsere Besonderheiten dieses Jahr

Phil Seccer Band – das Lässigste Akustik Trio

Mathew Kay Saxophonist & singender DJ in Perfektion

Frontcooking & Grill Stationen

Sushi Meister Lu-Bu

Austernstation mit Chartier Loic

Cocktail Tasting mit Wagner GmbH by Spritschleuder

Rot Bier & Käse Verkostung

Sekt & Kukki by Transgourmet

Weinverkostung by Gebrüder Geiger

Unsere kulinarischen Highlights

Tatar vom Ochsen in der Rote Bete Waffel
Mozzarella mit Pesto in der Tomaten Waffel
Lachskaviar mit Frischkäsemouse in der Sesam Waffel
Pulled Pork Burger
Bauern- & Körner-Brot mit Salzbutter & Kräuterdip

Food-Stationen

Sternwirt-Team (auf der Saal-Terrasse und an der Rezeption):
Rosa Hirschrücken mit zweifarbigen Ur-Möhren auf Kürbispüree,
Cranberrysauce und gebackenen Kartoffelkräpfen
Gebratenes Thunfischsteak mit Japanischem Lack, Sesammousse,
gedünsteter Pak Choi und Wasabi-Hollandaise

Steffen Prase (auf der Eventterrasse zu Reggae Vibes):
Crostini mit geräucherter Karotte und Balsamicozwiebeln
und Jamaican Ital Stew

Wolfgang Laschtowitz (auf der Eventterrasse):
Taco mit Kalbshaxe, Avocado, Schalotten, Maisknusper und
Beef brisket mit Erbsencreme, Pfifferlinge, Portweinjus, Estragon-
Olivenschäum

Andreas Aumer (im Barraum):
Oberpfälzer Kalbstafelspitz
Topinambur, Bergamotte, Sauerampfer, Molke

Quirin Schröcker (im Barraum):
Zweierlei Bio-Schwein „Wammerl & Schmortaschl“, Pastinake,
Brokkoli, Holunder, Radieschen, Zitrone

Chartier Loic (im Infopoint an der Rezeption):
Zweierlei Austern „Fine de Claire“ mit Zitrone oder überbacken
mit Spinat und Zabaione

Oldboys Sternwirt (in der Disco-Waschküche):
Gefüllte Sepia Tortellini mit Spinat und Ricotta dazu eine Black Tiger
Garnele aus der Maschine und Krustentierschaum

Desserts (Rezeption & Barraum)

Klassiker „Heiße Liebe 2.0“
Luffy Pancake mit weißer Schokolade und Pistazie
Karamellcreme mit Schoko Cookies
Cake Pops a la Sandybel
Torte „150 Jahre Sternwirt“