



Öffnungszeiten Weihnachten

Heiligabend geschlossen

Erster und zweiter Weihnachtstag

11:30 bis 14:30 und ab 18:00 Uhr

An den Weihnachtstagen

Mittags: Menüangebot mit alternativen Hauptgängen

Spezialität: Weihnachtsgans aus dem Smoker

Abends: Stegkarte mit den Spezialitäten des Pfalzgrafen

Fleischbrötchen des Monats November und Dezember: Pulled Goose-Burger

Des Pfalzgrafen liebliche Tochter bittet um Reservierung

Das Geschenk zum Fest:

Schenken Sie Ihren Lieben eine Kreuzfahrt zu des Pfalzgrafen Lieblings-Steigs aus den Häfen der Welt.

GESCHENKGUTSCHEINE

DAS PERFEKTE GESCHENK ZUM FEST

Der ARIBO-Gutschein – das ideale Weihnachtsgeschenk für Ihre Liebsten!
Jeder beliebige Betrag ist zum Eintragen möglich.



Silvester im PIER 28


Exklusives 5-Gänge-Menü mit Spezialitäten des Pfalzgrafen

Beginn 19:00 Uhr mit Sektempfang – Begrüßung durch die liebliche Tochter des Pfalzgrafen.

Menübeginn 20:00 Uhr

Am 12. November wird der Reifeschrank für Silvester bestückt, damit das Fleisch für die letzte Reifeprüfung des Jahres optimal auf den Punkt ist

Hauptgänge zur Wahl:

 Dry Aged-Beef aus dem eigenen Reifeschrank
Menüpreis 64,00 €

 Dry Aged Rib-Eye
Menüpreis 66,00 €

 Dry Aged Filet
Menüpreis 69,00 €

Auswahl der einzelnen Fleischstücke solange der Vorrat im Reifeschrank reicht.

Menüpreis inklusive Aperitif



Begrenzte Plätze, Anmeldung bis 26. Dezember unter 09682/683070 oder online auf www.pier-28.de



PIER²⁸
STEGHAUS ERBENDORF

WEIHNACHTEN UND SILVESTER

Im PIER 28

FEIERN IM PIER 28
Ihr Restaurant in Erbdorf



Aktuelle Angebote, Aktionen, Fotos:
www.fb.com/pier28steghaus/

ARIBO Hotel Erbdorf
Tirschenreuther Straße 28
92681 Erbdorf

+49 (0) 96 82 / 6 83 07 - 0
info@pier-28.de
www.pier-28.de

Liebe Gäste,

wir sind im Auftrag des Pfalzgrafen unterwegs.

Als der Pfalzgraf die Aribo nach seiner langen Fahrt über die Ozeane an Pier28 in Erbdorf festmachte, hinterließ er uns ein Vermächtnis:

„Ihr sollt am Westufer der Fichtelnaab ein Steghaus bauen. Die Oberpfälzer sollen das beste Fleisch bekommen, das ich an den Landungsstege der Welthäfen bekommen konnte. Und vergesst nicht die Fleischbrötchen aus Neu York!“

Im Auftrag des Pfalzgrafen servieren wir Ihnen Stegs aus aller Welt und Burger aus der Oberpfalz – wie den Ariburger mit hausgeräuchertem Pulled Pork, Smokey-Monk-Dip und fluffigem Laugenbun. Erleben Sie gemeinsam eine Kreuzfahrt mit des Pfalzgrafen Lieblings-Stege aus den Häfen der Welt und einem Dipsteg.



Neugierig?

Gerne reservieren wir Ihnen unter 09682/683070 einen Tisch für bis zu 8 Personen nach der neuen Speisekarte.

Unser Menüangebot für Ihre Weihnachtsfeier:

- 🍷 **Dry Aged Lachs mit Avocado** und zweierlei Sesamsoße
- 🍷 **Chicken-Ingwer-Consommé** mit frischem Gemüse und hausgemachten Nudeln
- 🍷 **Hauptgerichte aus dem Chuckwagon-Smoker zur Wahl** (nur nach Vorbestellung)
 - Ganze Weihnachtsgans mit Orangenjus mit Apfel-Zimt-Rotkohl und Wicelklößen
 - Roastbeef im Ganzen gesmoked dazu Dipsteg mit 6 verschiedenen Dips Grillgemüse, Speckbohnen, Bratkartoffeln, Stegpommes
- 🍷 **Weihnachtlicher Dessertteller nach Pfalzgrafenart**

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) 32,50 € p.P.

4-Gang-Menü 36,50 € p.P.

Inklusive Tisch- und Kerzenschmuck sowie Menükarte

Für Vegetarier servieren wir alternativ ein fleischloses Menü.



Gerne gestalten wir die Weihnachtsfeier individuell nach Ihren Wünschen.

Unser Buffet für Ihre Weihnachtsfeier ab 20 Personen

- 🍷 **Salatbuffet**
Mit 6 verschiedenen Blattsalaten und Rohkostsalaten
Zweierlei Dressing
- 🍷 **Hausgesmoke Entenbrust mit Aprikosenchutney**
- 🍷 **Dry Aged Lachs mit Avocado und zweierlei Sesamsoße**
- 🍷 **Vitello Tonnato**
- 🍷 **Tomaten und Büffelmozzarella**
- 🍷 **Kürbiscremesuppe mit süß-salzigen Kürbiskernen**
- 🍷 **Hauptgang: Spezialitäten des Pfalzgrafen**
 - Roastbeef aus dem Smoker mit verschiedenen Dips
 - Norweger-Lachs aus dem Smoker mit Weißweinsoße
 - Schweinefilet vom Grill mit Pfefferrahmsoße
 - Vegetarische Alternative: Sellerieschnitzel mit Butterkartoffeln

Grillgemüse, zweierlei Karotten mit Schalotten und Petersilie, Speckbohnen, hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Butternudeln, Basmati-Reis

- 🍷 **Dessertvariationen im Gläschen serviert:**
Crème brûlée, Zimtparfait, Panna Cotta, Cheesecake-Crème, Tiramisu

€ 38,00 p.P. inklusive Tisch- und Kerzenschmuck sowie Menükarte