

Bayerns bestes Kriminal Dinner

– Original Wirtshauskrimi –

09.04.2022

Einlass 17.15 Uhr · Beginn 18.00 Uhr

Man trifft sich. Dort, wo man am Stammtisch ratschen, das Neueste erfahren, über Politik und die Seinigen wettern, aber vor allem gemütlich beinand sein kann. Dem Platzerl, der seit jeher Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens ist – dem Wirtshaus im Ort.

Es ist herrlich gemütlich und die Atmosphäre des Wirtshauses zieht alle Gäste in ihren Bann. Alle Krimibegeisterten sind eingeladen, beim zünftigen Drei-Gänge-Menü den berühmt berüchtigten Stammtischmörder dingfest zu machen und dabei die feinen Schmankerl aus Küche und Keller ausgiebig und stilvoll zu genießen.

Doch noch während die Wirtin oder der Wirt den interessierten Gästen etliche Details aus dem Leben des Wirtshauses erzählt, passiert etwas ungeahntes: Ein schrecklicher Mordfall erschüttert die anwesenden Gäste. Jemand spielt ein falsches Spiel – hinterhältig und mordlüstern. Und schon befindet sich jeder hautnah inmitten eines nicht ganz ernstes Kriminalfalles – und darf natürlich tatkräftig mitermitteln. Folgen Sie Hauptkommissar Ganglhofer oder einem seiner Kollegen der SOKO Original Wirtshauskrimi in seine schier unglaubliche Ermittlungsarbeit.

Erleben Sie, wie er mit seinen ganz eigenen Methoden eine nun schon über Jahre andauernde Mordserie aufklärt. Mit viel Leidenschaft haben wir dieses einzigartige, bayerische Kriminalspektakel geschaffen und dabei viel Wert auf Stil und Authentizität gelegt. Das „Erleben“ Ihres Original Wirtshauskrimi mit allen Sinnen – Riechen, Fühlen, Hören und Sehen – ist hier, mitten in Ihrem Wirtshaus, unglaublich „original boarisch“ und fesselnd. Und dabei so „unbandig guad“, dass Sie bestimmt wiederkommen möchten. Versprochen...

Bayerns bestes Kriminal Dinner

– Original Wirtshauskrimi –

09.04.2022 · Einlass 17.15 Uhr · Beginn 18.00 Uhr

Amuse Gueule

Zweierlei Aufstriche mit Brotkorb

Menü

Bayrischer Vorspeisenteller mit Zwiebelkuchen, Fischpflanzlerl, gebackenem Blumenkohl und marinierten Frühlingssalaten

(A/D/G)



„Duett vom Rind“
rosa gebratene Rinderlende
und geschmortes Schäufelr mit Sellerie-Kartoffel-Püree
Karotten-Zucchini Gemüse und Rotweinsauce

(A/G/I)



Weißes Schokomousse mit Beerengrütze
und Zwetschgeneis

(A/C/G)