



**Pfifferling**

**Steaks & Salate**



27. Juni - 31. Juli

01. - 31. Juli

Urlaub auf dem Teller für die Daheimgebliebenen. Genießen Sie die Vielfalt des Sommers mit vielen, leichten Gerichten: frische Pfifferlinge, Steaks und Salate, knackiges Gemüse, Pasta, Gamba und Lachs - unsere Sommerspeisekarte lässt keine Wünsche offen.

**Feiern im**

# Gasthaus Driehorst

Für Firmen- oder Gruppenfeiern erstellen wir Ihnen gerne individuelle Angebote. Räume für 15-150 Personen ob klassisch oder modern. Rufen Sie uns einfach an.



**Mögen Sie**

# leckeren Kuchen?

Probieren Sie unsere Kuchen nach hauseigenen Rezepten.



## Vorschau 2. Halbjahr

<b>Steaks und Salate</b>	01. - 31. Juli
<b>Knackiges aus dem Gemüsegarten</b>	01. - 31. August
<b>Pasta trifft Gemüse, Gamba und Lachs</b>	01. - 31. August
<b>Bayrische Wochen</b>	01. - 30. September
<b>Herbstimpressionen</b>	01. - 30. September
<b>Wilde Wochen</b>	01. - 31. Oktober
<b>Speisen wie zu Luthers Zeiten</b>	20. - 31. Oktober
<b>Grünkohl und Wild</b>	01. - 30. November
<b>Gans trifft Ente</b>	11. - 30. November
<b>Weihnachtszauber</b>	01. - 31. Dezember

**WESTFÄLISCHER  
GASTRONOMIEPREIS  
2016**

**Landhotel/Gasthof  
des Jahres  
TOP 10**

**NOTE 1,30**



**Gasthaus Driehorst**  
Familie Wilhelm Driehorst  
**Pyrmonter Straße 37**  
**37671 Höxter-Godelheim**

G ★★★★★



Fon 0 52 71 - 23 01  
Fax 0 52 71 - 3 43 48  
info@gasthaus-driehorst.de  
www.gasthaus-driehorst.de



Montags Ruhetag, außer an Feiertagen.

# Kulinarischer Kalender



## 1. Halbjahr 2017



Druck & Layout: annehm-media.de - braikal 0 52 72 - 390 360 · Fotos Spangelaier und Hochzeit: fotix.de





# Grünkohl, Westfälische Speisen & Skrei

## 14. Januar - 28. Februar

Ob nach einer Winterwanderung mit Freunden, oder beim Familientreffen am Sonntagsbuffet, unser Gasthaus lädt zum Verweilen in gemütlicher Runde ein. Lassen Sie sich locken von typischen Wintergerichten wie herzhaftem Grünkohl, edlem Winterkabeljau oder schmackhaften westfälischen Gerichten.

Januar	
01 So	
02 Mo	
03 Di	
04 Mi	
05 Do	
06 Fr	
07 Sa	
08 So	
09 Mo	
10 Di	
11 Mi	
12 Do	
13 Fr	
14 Sa	
15 So	Schnitzel-Büffet 17.00 Uhr
16 Mo	Ruhetag
17 Di	
18 Mi	
19 Do	
20 Fr	
21 Sa	
22 So	Schnitzel-Büffet 17.00 Uhr
23 Mo	Ruhetag
24 Di	
25 Mi	
26 Do	
27 Fr	
28 Sa	
29 So	Schnitzel-Büffet 17.00 Uhr
30 Mo	Ruhetag
31 Di	

BETRIEBSFERIEN

Grünkohl, Westfälische Speisen & Skrei (Winterkabeljau)

Februar	
01 Mi	
02 Do	
03 Fr	
04 Sa	
05 So	Schnitzel-Büffet 17.00 Uhr
06 Mo	Ruhetag
07 Di	
08 Mi	
09 Do	
10 Fr	
11 Sa	
12 So	Schnitzel-Büffet 17.00 Uhr
13 Mo	Ruhetag
14 Di	Valentinstag Menüauswahl
15 Mi	
16 Do	
17 Fr	
18 Sa	
19 So	Schnitzel-Büffet 17.00 Uhr
20 Mo	Ruhetag
21 Di	
22 Mi	
23 Do	
24 Fr	
25 Sa	
26 So	Schnitzel-Büffet 17.00 Uhr
27 Mo	Ruhetag
28 Di	

Grünkohl, Westfälische Speisen & Skrei (Winterkabeljau)



# Leichte Frühlingküche mit Kräutern

## 01. März - 12. April

Der Frühling bringt die ganzen Schätze der Natur zum Vorschein! Kräuter verleihen unseren Gerichten ihren ganz besonderen Geschmack. Genießen Sie feine Fisch- und Fleischspezialitäten mit raffinierten Kombinationen frischer Wildkräuter. Lassen Sie sich am Karfreitag mit vielfältigen Fischgerichten, arrangiert als „Rauf und Runter - Menü“ verwöhnen. Reservieren Sie rechtzeitig für unser großes Osterbüffet an beiden Tagen. Und auch im Restaurant freuen wir uns drauf, Sie mit unserer Mittags- und Abendkarte verwöhnen zu dürfen.

März	
01 Mi	
02 Do	
03 Fr	
04 Sa	
05 So	
06 Mo	Ruhetag
07 Di	
08 Mi	
09 Do	
10 Fr	
11 Sa	
12 So	
13 Mo	Ruhetag
14 Di	
15 Mi	
16 Do	
17 Fr	
18 Sa	
19 So	
20 Mo	Ruhetag
21 Di	
22 Mi	
23 Do	
24 Fr	
25 Sa	
26 So	
27 Mo	Ruhetag
28 Di	
29 Mi	
30 Do	
31 Fr	

Leichte Frühlingküche mit Kräutern

April	
01 Sa	
02 So	
03 Mo	Ruhetag
04 Di	
05 Mi	
06 Do	
07 Fr	
08 Sa	
09 So	
10 Mo	Ruhetag
11 Di	
12 Mi	
13 Do	
14 Fr	Fischverwöhnabend 17.30 Uhr
15 Sa	
16 So	à la carte & Oster-Büffet
17 Mo	à la carte & Oster-Büffet (Feiertag)
18 Di	
19 Mi	
20 Do	
21 Fr	
22 Sa	
23 So	
24 Mo	Ruhetag
25 Di	
26 Mi	
27 Do	
28 Fr	
29 Sa	
30 So	

Spargelspezialitäten



# Spargelspezialitäten und Erdbeervariationen

## 22. April - 25. Juni

Endlich! Es ist wieder soweit! Der Godelheimer Spargel wächst! Kaum ein anderes Gemüse lässt seine Liebhaber so sehr ins Schwelgen geraten. Täglich, klassisch mit Sauce Hollandaise, Schnitzel und Schinken, aber auch als raffinierte Spezialitäten. Mittwochs und feiertags Spargel zum Sattessen am Büffet, in der „Spargel Genusswoche“ (in Verbindung mit dem Kulturland Höxter) stivoll als Menüs. Und die Erdbeere zum Dessert darf auch nicht fehlen.

Mai	
01 Mo	Biergarten Eröffnung Spargel-Büffet 11.30 Uhr
02 Di	
03 Mi	Spargel-Büffet 19.00 Uhr
04 Do	
05 Fr	
06 Sa	
07 So	
08 Mo	Ruhetag
09 Di	
10 Mi	Spargel-Büffet 19.00 Uhr
11 Do	
12 Fr	
13 Sa	
14 So	MUTTERTAG Spargel-Büffet & à la carte 11.30 / 18.00 Uhr
15 Mo	Ruhetag
16 Di	
17 Mi	Spargel-Büffet 19.00 Uhr
18 Do	
19 Fr	
20 Sa	5 Gang Spargel Menü
21 So	Spargel Amuseteller
22 Mo	Ruhetag
23 Di	Spargelkarte
24 Mi	Spargelbüffet
25 Do	Spargel + Grill (Feiertag)
26 Fr	Spargelverwöhnabend
27 Sa	5 Gang Spargel Menü
28 So	Spargel Amuseteller
29 Mo	Ruhetag
30 Di	
31 Mi	Spargel-Büffet 19.00 Uhr

Spargel Genusswoche

Spargelspezialitäten und Erdbeervariationen

Juni	
01 Do	
02 Fr	
03 Sa	
04 So	Spargel-Büffet & à la carte 11.30 Uhr
05 Mo	Spargel-Büffet & à la carte 11.30 Uhr Feiertag
06 Di	
07 Mi	
08 Do	
09 Fr	
10 Sa	
11 So	
12 Mo	Ruhetag
13 Di	
14 Mi	
15 Do	Feiertag
16 Fr	
17 Sa	
18 So	
19 Mo	Ruhetag
20 Di	
21 Mi	
22 Do	
23 Fr	
24 Sa	
25 So	
26 Mo	Ruhetag
27 Di	
28 Mi	
29 Do	
30 Fr	

Spargelspezialitäten und Erdbeervariationen

Pfifferlinge



# Feiern im Gasthaus Driehorst

Für Firmen- oder Gruppenfeiern erstellen wir Ihnen gerne individuelle Angebote. Räume für 15-150 Personen ob klassisch oder modern.  
Rufen Sie uns einfach an.



Speisen wie zu Luthers Zeiten

20. - 31. Oktober

So stimmt uns der Oktober auf den Reformationsfeiertag ein, in dem es heißt "Essen wie bei Luther". Der Reformator, dem wir damit gedenken, mochte die deftige Küche. Kommen auch Sie in den Geschmack der mittelalterlichen Speisen und genießen Sie bei uns Spezialitäten von unserer Luther Speisekarte, die uns an den Wanderweg Luther führt.

„Iß, was gar ist,  
trink, was klar ist,  
red, was wahr ist.“  
Martin Luther

AM ANFANG  
WAR DAS WORT



WESTFÄLISCHER  
GASTRONOMIEPREIS  
2016

Landhotel/Gasthof  
des Jahres  
TOP 10

NOTE 1,30



Gasthaus Driehorst

Familie Wilhelm Driehorst

Pyrmonter Straße 37

37671 Höxter-Godelheim

Fon 0 52 71 - 23 01

Fax 0 52 71 - 3 43 48

info@gasthaus-driehorst.de

www.gasthaus-driehorst.de

Montags Ruhetag, außer an Feiertagen.



Druck & Layout: ammen-media.de, brakel 0 52 72 - 390 360 - Fotos: Spargelkeller und Hochzeit: foto.de

# Kulinarischer Kalender



2. Halbjahr 2017







### Pfifferling

27. Juni - 31. Juli

### Steaks & Salate

01. - 31. Juli



Urlaub auf dem Teller für die Daheimgebliebenen. Genießen Sie die Vielfalt des Sommers mit vielen leichten Gerichten: frische Pfifferlinge, Steaks und Salate, knackiges Gemüse, Pasta, Gamba und Lachs - unsere Sommerspeisekarte lässt keine Wünsche offen.

Juli	
01 Sa	<i>Wir werfen unseren Grill für Sie an!</i>
02 So	<i>Grill für Sie an!</i>
03 Mo	Ruhetag
04 Di	
05 Mi	
06 Do	
07 Fr	
08 Sa	
09 So	
10 Mo	Ruhetag
11 Di	
12 Mi	
13 Do	
14 Fr	
15 Sa	
16 So	
17 Mo	
18 Di	
19 Mi	
20 Do	
21 Fr	
22 Sa	
23 So	
24 Mo	Ruhetag
25 Di	
26 Mi	
27 Do	
28 Fr	
29 Sa	
30 So	
31 Mo	

Pfifferlinge

Steaks und Salate

August	
01 Di	
02 Mi	
03 Do	
04 Fr	
05 Sa	
06 So	
07 Mo	Ruhetag
08 Di	
09 Mi	
10 Do	
11 Fr	
12 Sa	
13 So	
14 Mo	Ruhetag
15 Di	
16 Mi	
17 Do	
18 Fr	
19 Sa	
20 So	
21 Mo	Ruhetag
22 Di	
23 Mi	
24 Do	
25 Fr	
26 Sa	
27 So	
28 Mo	Ruhetag
29 Di	
30 Mi	
31 Do	

Knackiges aus dem Gemüsegarten - Pasta trifft Gemüse, Gamba und Lachs



### Herbst Impressionen

01. - 30. September

### Wilde Wochen / Grünkohl & Wild

01. Okt. - 31. Nov.



### Bayrische Wochen 07. - 28. Sept.

Bayrische Wochen in Westfalen. Zünftig mit ofenfrischen Haxen. Und für die Heimateuren bleibt der Herbst mit Kürbis und Co. Unendlich viele Variationen ohne, dass es langweilig wird auf dem Teller. Die kulinarischen Möglichkeiten sind im Herbst unglaublich vielseitig, wenn die Jagdsaison eröffnet ist und Delikatessen vom Reh, Hirsch und Wildschwein bietet.

September	
01 Fr	
02 Sa	
03 So	
04 Mo	Ruhetag
05 Di	
06 Mi	
07 Do	Ofenfrische Haxe
08 Fr	
09 Sa	
10 So	
11 Mo	Ruhetag
12 Di	
13 Mi	
14 Do	Ofenfrische Haxe
15 Fr	
16 Sa	
17 So	
18 Mo	Ruhetag
19 Di	
20 Mi	
21 Do	Ofenfrische Haxe
22 Fr	
23 Sa	
24 So	
25 Mo	Ruhetag
26 Di	
27 Mi	
28 Do	Ofenfrische Haxe
29 Fr	
30 Sa	

Bayrische Wochen mit Oktoberfestbier

Herbstliche Impressionen mit Kürbis & Co

Oktober	
01 So	
02 Mo	
03 Di	Feiertag
04 Mi	
05 Do	
06 Fr	
07 Sa	
08 So	
09 Mo	
10 Di	
11 Mi	
12 Do	
13 Fr	
14 Sa	
15 So	
16 Mo	Ruhetag
17 Di	
18 Mi	
19 Do	
20 Fr	
21 Sa	
22 So	
23 Mo	Ruhetag
24 Di	
25 Mi	
26 Do	
27 Fr	
28 Sa	
29 So	
30 Mo	Ruhetag
31 Di	Feiertag

Speisen wie zu Luthers Zeiten

Wilde Wochen



### Winterzauber

01. - 31. Dezember

Alle Jahre wieder - Gans oder Ente - Brust oder Keule. Wie mögen Sie es am liebsten? Wir bereiten es so für Sie zu. Oder lieber doch lieber lecker Wild essen? Weihnachten kommt immer so plötzlich! Reservieren Sie rechtzeitig für sich und Ihre Familie, Ihre Freunde, Ihre Kollegen - unsere vorweihnachtlichen Leckereien am Buffet oder als Menü - für jeden das passende dabei!

November	
01 Mi	Feiertag
02 Do	
03 Fr	
04 Sa	
05 So	
06 Mo	Ruhetag
07 Di	
08 Mi	
09 Do	
10 Fr	
11 Sa	
12 So	
13 Mo	Ruhetag
14 Di	
15 Mi	
16 Do	
17 Fr	
18 Sa	
19 So	
20 Mo	Ruhetag
21 Di	
22 Mi	Feiertag
23 Do	
24 Fr	Advents-Büffet, 19.30 Uhr
25 Sa	Advents-Büffet, 19.30 Uhr
26 So	Familien-Büffet, 11.30 Uhr
27 Mo	Ruhetag
28 Di	
29 Mi	
30 Do	
31 Fr	

Gans trifft Ente

Grünkohl und Wild

Dezember	
01 Fr	Advents-Büffet, 19.30 Uhr
02 Sa	Advents-Büffet, 19.30 Uhr
03 So	Familien-Büffet, 11.30 Uhr
04 Mo	Ruhetag
05 Di	Dinner Abend, 18.30 Uhr
06 Mi	Dinner Abend, 18.30 Uhr
07 Do	Dinner Abend, 18.30 Uhr
08 Fr	Advents-Büffet, 19.30 Uhr
09 Sa	Advents-Büffet, 19.30 Uhr
10 So	Familien-Büffet, 11.30 Uhr
11 Mo	Ruhetag
12 Di	Dinner Abend, 18.30 Uhr
13 Mi	Dinner Abend, 18.30 Uhr
14 Do	Dinner Abend, 18.30 Uhr
15 Fr	Advents-Büffet, 19.30 Uhr
16 Sa	Advents-Büffet, 19.30 Uhr
17 So	Familien-Büffet, 11.30 Uhr
18 Mo	Ruhetag
19 Di	Dinner Abend, 18.30 Uhr
20 Mi	Dinner Abend, 18.30 Uhr
21 Do	Dinner Abend, 18.30 Uhr
22 Fr	Advents-Büffet, 19.30 Uhr
23 Sa	a la carte
24 So	Geschlossen
25 Mo	Weihnachts-Büffet & Menü a la carte, 11.30 Uhr
26 Di	Weihnachts-Büffet & Menü a la carte, 11.30 Uhr
27 Mi	Geschlossen
28 Do	
29 Fr	
30 Sa	
31 So	11.30 a la Carte ab 18 Uhr Buffet + a la carte Menü ab 23.00 Uhr geschlossen

Winterzauber