

Speisekarte

25./26. Dezember 2021

Suppen



Festtagssuppe – Rinderkraftbrühe mit drei Einlagen	4,50 €
Getrüffelte Maronensuppe	4,50 €

Salat



„Salat Kräuter-Kürbis-Rösti“ – Blattsalate der Saison in Balsamico-Dressing mit Kräuter-Kürbis-Röstis, dazu Sauerrahm-Dip	10,50 €
---	---------

- Salat wird mit Baguette serviert -

Hauptspeisen



Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende in Rotweinsauce mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat	22,50 €
Rehgulasch in Rotweinsauce mit Blaukraut und Semmelknödel	16,90 €
¼ resche Cherry Valley Ente auf Orangen-Cassissauce mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut	15,50 €
½ resche Cherry Valley Ente, Beilagen wie oben	21,50 €
¼ resche Bauerngans auf Orangen-Cassissauce mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut	21,50 €
Saiblingsfilet vom Grill (von der Fischzucht Christl M.Schwaben) in Safransauce mit Gemüse der Saison und Salzkartoffeln	17,50 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	18,90 €
Cordon Bleu (vom Schwein) gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler-Käse, Pommes Frites und Beilagensalat	14,50 €
Getrüffeltes Hirse-Gemüse-Bratling mit Paprika-Kürbis-Pesto	10,90 €



Kinderspeisen



Kartoffelknödel /Semmelknödel mit Bratensauce	2,90 €
Kartoffelstaberl mit Ketchup	3,50 €
Selbstgemachte Eierspätzle mit Bratensauce	3,80 €
Schla“Wiener“-Teller, kleine Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Ketchup (*) auf Wunsch auch als Putenschnitzel erhältlich	6,00 €

Dessert



Schokoladen-Lava-Törtchen mit flüssigem Kern, fein garniert	6,90 €
---	--------