



Unsere Schmankerlkarte zu Weihnachten

Nur mit Vorbestellung bis zum 20.12.2020

Abholung jeweils 24.- 25.- 26.12.2020 von 10.00 bis 12.00 Uhr

Liebe Gäste, alle unsere Gerichte werden für Sie frisch zubereitet, vakuumiert und separat verpackt.

Sie können dann die Speisen zuhause ganz leicht anhand unserer Anleitung aufwärmen.

Vorspeisen

Maronencremesuppe mit Zimtroutons

5,50

Hausgebeiztes Lachsfilet

auf winterlichen Blattsalaten mit Senf-Dill Soße und selbstgemachten Reiberdatschi 8,90

Hauptgerichte

Zweierlei von der Weihnachtsgans

aus Brust und Keule auf deftiger Ganserl-Orangensoß, mit Rosenkohl und
Kartoffel-Specktalern

24,90

Alter Wirt Bauernente

Auf herzhafter Entensoß, mit Apfel-Blaukraut und zwei Kartoffelknödel

¼ 13,90

½ 17,90

Zu Seite Zwei →

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an



Schweinefilet Medaillons

an Cognac-Rahmsoße, mit hausgemachten Butterspätzle und winterlichem Gemüse 14,50

Kabeljaufilet

Zart gegart mit Fettuccine, in leichter Prosecco-Dill Soße mit Cocktailtomaten 14,90

Burgunderbraten

Zart geschmorter Rinderbraten in kräftiger Rotweinsoß mit Serviettenbrezenknödel
und knackigem Gemüse 14,90

Hirschsteaks

mit Kräutern scharf angebraten, auf würziger Wildsoß,
dazu hausgemachte Haselnusspätzle und Gemüse 17,90

Wildgulasch

Zartes edel Wildgulasch mit Schwammerln geschmort,
dazu hausgemachte Brezenknödelscheiben 14,90

Spinatknödel

Selbstgemachte, lockere Spinatknödel mit einer Gorgonzola-Mascarpone-soße
und Walnüsse 10,90

Dessert

Duett vom Mousse

aus Mousse au Chocolat und Lebkuchenmousse, dazu Rumzwetschgen 6,90

Orangen-Spekulatus Tiramisu

Feiner Biskuit mit Orangen-Spekulatus-Mascarponecreme 6,90

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an