

Weihnachtskarte 2021



Vorspeise

Leber- und Brätknödelsuppe mit hausgemachten Backspätzle	4,90 €
Festliche Birnen-Selleriecremesuppe mit Rahm und Croutons verfeinert	4,90 €

Geflügel- und Entensaison

Knusprig gebratenes Gansviertel	21,90 €
an würzigem Geflügelsößle, Knödelduo, Apfelrotkohl und Preiselbeeren	
Knusprig gebratene halbe Ente	18,90 €
an würzigem Geflügelsößle mit Knödelduo, Apfelrotkohl und Preiselbeeren	

Wild aus heimischen Wäldern

Rosa gebratene Rehmedaillons	19,90 €
mit Rahmpilzen, Preiselbeeren, Rösti und Rahmwirsing	
Zarter Rehbraten	16,90 €
mit Rahmpilzen, Preiselbeeren, Spätzle und Salat	
Rehragout	14,90 €
mit Rahmpilzen, Preiselbeeren, Spätzle und Salat	

Unser Wild bekommen wir jede Woche frisch und regional von den Bayerischen Staatsforsten aus den Wäldern vor unserer Haustüre geliefert.

Zerlegt und weiterverarbeitet wird es dann direkt bei uns im Haus - dadurch haben wir die bestmögliche Fleischqualität.

★ frohe weihnachten  froheweihnachten ★



Bayrisch-Schwäbische Schmankerl

Festtagsbraten an Dunkelbiersoße, mit Knödelduo und Salat	11,90 €
„Schwäbisches Leckerle“ Filetmedaillons mit Kässpätzle, Speck, Röstzwiebeln und Champignonrahms- soße, dazu Salat	16,90 €
Pfeffer-Töpfchen Schweinemedallions, sowie eine Maultasche und Speck mit Spätzle, glasiertem Rosenkohl und würziger Pfeffersoße	17,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten an hausgemachten Kässpätzle mit Röstzwiebel und Salat	18,90 €

Schnitzel und Cordonbleu

Winter-Cordonbleu gefüllt mit Camembert, Speck und etwas Birne in Brezenpanade ausgebacken, dazu Pommes frites und Preiselbeeren	13,90 €
Cordonbleu gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes und Salat	13,90 €
Schnitzel-Reindl Trio aus paniertem Schnitzel, Schnitzel mit Meerrettich und Brezenpanade, Schnitzel in Knusperpanade, dazu Pommes und Salat	14,40 €
Champignonrahmschnitzel mit Rahmpilzen, Spätzle und Salat	13,90 €
Bierbrauerschnitzel mit Schinken und Käse überbacken, darauf ein Spiegelei, Pommes und Salat	14,40 €

★ frohe weihnachten  froheweiwnachten ★

vom Fisch

Fischplatte 17,90 €
gebratenes Zander- und Lachsfilet, frittierte Calamari mit grünen Bandnudeln an Weißweinsauce

Regional von der Fischzucht Vollmann-Schipper:

Gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffelrösti und Rahmwirsing 16,90 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Gemüsemaultaschen 12,90 €
zweierlei Maultaschen in Zitronenbutter geschwenkt, dazu Rahmwirsing

Mediterraner Feta 11,90 €
in fruchtigem Öl mit Tomaten, Oliven und Knoblauch gebacken, dazu Salat und Baguette

Rote-Beete-Knödel mit Allgäuer Bergkäse, serviert an brauner Butter, Parmesan und Rahmwirsing 12,90 €

Hausgemachte Schwäbische Kässpätzle 10,90 €
mit viererlei Käsemischung, Röstwiebeln und Salat

Salatvariationen

Salat nach „Wiener Art“ gemischter Salat mit Schnitzelstreifen 10,90 €

„Salat nach Jäger Art“ 11,90 €
gemischter Salat mit Roastbeefstreifen und panierten Champignons

★ frohe weihnachten  froheweiwnachten ★

für den süßen Gaumen



Kalte Nachspeisen:

- „**Heiße Liebe**“ cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne **5,90 €**
- Himbeer-Windbeutel** gefüllt mit cremigem Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne **5,90 €**
- Eierlikör-Windbeutel** gefüllt mit cremigem Nuss- und Vanilleeis, Eierlikör, Nüssen und Sahne **5,90 €**

Warme Nachspeisen:

- Duett vom Apfel** **6,90 €**
Warmer Apfelstrudel und hausgemachte Apfelküchle im Zimtzuckermantel an cremigem Vanilleeis und Apfel-Zimt-Sahne
- Wiener Apfelstrudel** an cremigem Vanilleeis und Apfel-Zimt-Sahne **5,90 €**
- Beschwipste, hausgemachte Apfelküchle** im Weißbiersteig mit Zimtzuckermantel an cremigem Vanilleeis und Apfel-Zimt-Sahne **5,90 €**
- Warmes Schokotörtchen** mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne **5,90 €**
- Baicino** cremiges Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne **4,90 €**

oder verschiedene Kaffeespezialitäten:

Tasse Kaffee, Haferl Kaffee, Espresso, Espresso Sambuca, Cappuccino, Cafe Latte oder Latte Macchiato

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 0,50 € zu berechnen.