

# Weihnachtskarte 2022



## Vorpeise

<b>Leber- und Brätlnödelsuppe</b> mit hausgemachten Backspätzle	<b>5,90 €</b>
<b>Festliche Birnen-Selleriecremesuppe</b> mit Rahm und Croutons verfeinert	<b>4,90 €</b>

## Geflügel und Wild aus heimischen Wäldern

<b>Knusprig gebratene halbe Ente</b>	<b>20,90 €</b>
an würzigem Geflügelsößle mit Knödelduo, Apfelrotkohl und Preiselbeeren	

<b>„Wilderer-Teller“</b>	<b>20,90 €</b>
Medaillon vom Reh und Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade, dazu Rahmpilze, Kartoffelrösti, Preiselbeeren und Salat	

<b>Zarter Rehbraten</b>	<b>18,90 €</b>
mit Rahmpilzen, Preiselbeeren, Spätzle und Salat	

<b>Schnitzel vom Wildschwein</b>	<b>16,90 €</b>
paniert in aromatischer Haselnusspanade mit Kartoffelrösti, Salat und Preiselbeergarnitur	

<b>Wildragout</b>	<b>15,90 €</b>
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  froheweichnachten ★



## *Bayrisch-Schwäbische Schmankerl*

<b>„Schwäbisches Leckerle“</b>	<b>16,90 €</b>
Filetmedaillons mit Kässpätzle, Speck, Röstzwiebeln, Grilltomate und Champignonrahmsöße, dazu Salat	
<b>Zarte Rinderbäckchen</b>	<b>18,90 €</b>
geschmort in einer kräftigen Rotweinsöße, mit Preiselbeergarnitur, dazu Kartoffelknödel und Salat	
<b>„Gourmet-Pfännle“</b>	<b>18,90 €</b>
Schweinelendchen, kleiner Rostbraten und Maultasche mit Kässpätzle und hausgemachten Röstzwiebel im Pfännle serviert	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b>	<b>21,90 €</b>
an hausgemachten Kässpätzle mit Röstzwiebel und Salat	

## *Schnitzel und Cordonbleu*

<b>Winter-Cordonbleu</b>	<b>15,90 €</b>
gefüllt mit Camembert, Speck und etwas Birne in Brezenpanade ausgebacken, dazu Pommes frites, Preiselbeeren und Salat	
<b>Cordonbleu</b> gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes und Salat	<b>14,90 €</b>
<b>Schnitzel-Reindl</b>	<b>15,90 €</b>
Trio aus paniertem Schnitzel, Schnitzel mit Meerrettich und Brezenpanade, Schnitzel in Knusperpanade, dazu Pommes und Salat	
<b>Champignonrahmschnitzel</b> mit Rahmpilzen, Spätzle und Salat	<b>14,90 €</b>
<b>Bierbrauerschnitzel</b>	<b>15,90 €</b>
mit Schinken und Käse überbacken, darauf ein Spiegelei, Pommes und Salat	

*★ frohe weihnachten  froheweichnachten ★*

## Vegetarische Gerichte



<b>Hausgemachte Gemüsemaultaschen</b>	<b>13,90 €</b>
zweierlei Maultaschen in Zitronenbutter geschwenkt, dazu Rahmwirsing	
<b>Duo vom Schlutzkrapfen</b>	<b>13,90 €</b>
handgemacht mit feiner Bergkäse- und Spinat-Quarkfüllung, mit Kirschtomaten in Butter geschwenkt, dazu Parmesan und Salat	
<b>Hausgemachte Schwäbische Kässpätzle</b>	<b>12,90 €</b>
mit viererlei Käsemischung, Röstwiebeln und Salat	

## Salatvariationen

<b>Salat nach „Wiener Art“</b>	<b>11,90 €</b>
gemischter Salat mit Schnitzelstreifen	
<b>Salat nach „Jäger Art“</b>	<b>12,90 €</b>
gemischter Salat mit Roastbeefstreifen und panierten Champignons	

★ frohe weihnachten  froheweiwnachten ★

## Kalter Nachtisch



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

## Warmer Nachtisch

- Gebackene, süße Schlutzkrapfen** 6,90 €  
Handgemacht mit beschwipster Marillenfüllung, Puderzuckerhaube, cremigem Vanilleeis und Sahne
- Beschwipste, hausgemachte Apfelküchle** im Weißbiersteig mit Zimt-Zuckermantel an cremigem Vanilleeis mit Sahne 6,90 €
- Wiener Apfelstrudel** an cremigem Vanilleeis mit Sahne 6,90 €
- Warmes Schokotörtchen** 6,90 €  
mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne
- Baicino** cremiges Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne 5,40 €

In der Zeit vom 1. - 15. Januar 2023 haben wir unsere Gaststätte geschlossen.

Danach ist wieder zu den gewohnten Zeiten geöffnet.

★ frohe weihnachten  froheweihnachten ★