

# Weihnachtsspezialitäten

Auswahlkarte bis max. 30 Personen

2018

## GLÜHWEIN-EMPfang

### **Aperitif**

auf Vorbestellung

#### Glühwein- und Glühpunch-Empfang

bei Lagerfeuer an unser Weihnachtshütte im Löwengarten

& heiße Maronen

& Bauernbrot mit Griebenschmalz

## VORSPEISEN

### **Maronensuppe**

Maronensuppe mit karamelierten Maronen

creamsoup of chestnuts

### **Schinkenklößchensuppe**

Kraftbrühe mit hausgemachten Schinkenklößchen

consommé with home-made ham-dumplings

### **Winterliche Blattsalate**

Winterliche Blattsalate an Preiselbeer-Dressing

mit Wildschinken

winter leaf salad on Cranberry- dressing with ham of venison

### **Rote-Beete**

Rote-Beete-Carpaccio mit Meerrettichmousse auf Feldsalat

Beetroot carpaccio with horseradish and Lamb's lettuce

## ENTE & GANS

### **Ente**

Portion Bauern-Ente knusprig im Ofen gebraten an feiner Jus,  
mit Apfel-Blaukraut und Semmelknödeln

Crispy duck in the oven roasted with fine jus, with apple red cabbage and bread dumplings

### **Weihnachtsgans**

nur auf Vorbestellung – min. 1 Tag vorher, ab 5 Port.

Knusprig gebratene Weihnachtsgans mit Marzipanschmorapfel,  
glacierten Maronen dazu Apfel-Blaukraut und Semmelknödeln

Crispy roasted christmas goose with apple filled with marzipan,  
glazed chestnuts with apple red cabbage and bread dumplings

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen  
hausgemachten gemischten Salat

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an.  
Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe

## F I S C H

### ***Eglifelt***

Filet vom Egli gebraten auf Belugalinsen  
mit Dampfkartoffeln  
filet of perch on beluga lentils with potatoes

### ***Lachsforelle***

Lachsforellenfilet vom Grill auf Kürbisragout  
mit feinen Kräuter-Tagliatelle  
salmon trout on pumpkins ragout with pasta

## F L E I S C H

### ***Sauerbraten***

Schwäbischer Sauerbraten mit Wildpreiselbeeren und  
hausgemachten Semmelknödeln  
swabian fried beef in sour sauce with wild cranberries and homemade bread-dumplings

### ***Kalbsschnitzel***

Wiener Schnitzel aus der Kalbskeule geschnitten  
dazu Pommes frites und Preiselbeeren  
wiener schnitzel from veal with french fries and cranberries

### ***Truthahn***

Truthahnbrustmedaillons auf Rübengemüse  
mit Kartoffelbällchen  
turkey breast medallions fried with turnips und potato-balls

### ***Schweinfilet***

Schweinfiletmedaillons vom Grill an Waldpilzsauce  
dazu Möhren und hausgemachte Spätzle  
filet of pork medallions grilled with mushroom-cream-sauce  
carrots and home-made swabian pasta

### ***Zwiebelrostbraten***

Rumpsteak in feiner Bratensoße  
mit Röstzwiebeln und hausgemachte Spätzle  
rumpsteak of beef with roasted onions and  
home-made swabian pasta

### ***Cordon Bleu***

mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel  
aus der Kalbskeule mit Pommes frites  
„cordon bleu“ escalope of veal filled with ham and cheese with french fries

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen  
hausgemachten gemischten Salat

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an.  
Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe

### **Filetsteak**

Filetsteak vom Albrind an Thymian-Balsamico-Jus  
mit gebratenen Waldpilzen und Kartoffelbällchen  
beef-filet with thyme-balsamic-sauce, mushrooms and potato-balls

### **Lamm**

Zart rosa gebratene Lammhüfte auf  
Ratatouille-Gemüse und geschwenkte Kartoffelschnitze  
roasted lamb with ratatouille and fried potato wedges

## **WILD**

### **Reh**

„Rehpfännchen“, Medaillons aus der Rehkeule an  
feinem Wildsößle, Preiselbeeren  
Edel-Rahmpilze und hausgemachte Spätzle  
"deer pan", medallions of deer in a fine sauce,  
cranberries, cream-mushrooms and homemade swabian pasta

### **Hirsch**

Rosa gebratenes Steak aus der Hirschkeule an  
Preiselbeeren-Sauce auf Wirsingstreifen mit  
geschmälzte Schupfnudeln  
steak from venison with cranberries sauce,  
savoy stripes and golden fried potato-dumpling

### **Wildragout**

Wildragout aus den Wäldern der Region  
mit Rahmschwammerln und Preiselbeeren, dazu Semmelknödel  
ragout of wild with mushrooms, cranberries and bread dumplings

## **VEGETARISCH**

### **Curry**

Kürbis-Linsen-Curry mit Kartoffeln  
pumpkin-lens-curry with potatoes

### **Canelloni**

Hausgemachte Canelloni gefüllt mit Maronen, Waldpilzen,  
Cranberries und gerösteten Nüssen auf Rahmwirsing  
caneloni filled with chestnuts, wild mushrooms,  
cranberries and roasted nuts on cream savoy

**Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen  
hausgemachten gemischten Salat**

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an.  
Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe

## DESSERT

### ***Apfelküchle***

Schwäbische Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne  
swabian apple fritters with vanilla-ice-cream and cream

### ***Himbeeren***

Marinierte heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne  
hot raspberries with vanilla-ice-cream and cream

### ***Parfait***

Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Zwetschgenkompott  
homemade gingerbread-parfait with plum-compote

### ***Marzipan-Törtchen***

Marzipan-Mandel-Törtchen mit Blutorangenfilets und weißes Schokoeis, dazu ein Glas Dessertwein "Aleatico"  
homemade Marzipan-almond-tarte with blood orange and white-chocolate-ice-cream and dessert.-wine

Ohne Dessert-Wein  
Without dessert-wine

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen hausgemachten gemischten Salat

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an.  
Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe