

Weihnachtsspezialitäten

2019

Auswahlkarte bis max. 30 Personen

GLÜHWEIN-EMPfang

Aperitif

auf Vorbestellung

Glühwein- und Glühpunch-Empfang

p.Pers. 4,50 €

bei Lagerfeuer an unser Weihnachtshütte im Löwengarten

& heiße Maronen

p.Pers. 6,50 €

& Bauernbrot mit Griebenschmalz

p.Pers. 5,50 €

VORSPEISEN

Pastinakensuppe

5,20 €

Pastinakencremesuppe mit Speckkräpfen

parsnip cream soup with bacon fritters

Brätstrudelsuppe

5,00 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Brätstrudel

beef broth with home-made meat strudel

Winterliche Blattsalate

10,70 €

Winterliche Blattsalate an Preiselbeer-Dressing
mit Wildschinken

winter leaf salad on Cranberry- dressing with ham of venison

Schaf & Ziege

9,90 €

Schaf- und Ziegen-Blauschimmelkäse an Birnengelee
auf Feldsalat

sheep, goats bluemold-cheese on pear jelly on lamb's lettuce

ENTE & GANS

Ente

21,40 €

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

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.

25,90 €

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

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

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen
hausgemachten gemischten Salat 4,50 €

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

FISCH

Zanderfilet

Filet vom Zander an Meerrettichsauce mit
Roter-Beete mit Salzkartoffeln
fillet of pike-perch with horseradish sauce
beetroot and boiled potatoes

19,50 €

Wolfsbarsch

Wolfsbarsch gebraten an Speckbohnen
mit Süßkartoffelpüree
sea bass fried on beans with bacon
with sweet potato puree

21,90 €

FLEISCH

Sauerbraten

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

17,90 €

Kalbsschnitzel

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

19,90 €

Truthahn

Truthahnbrustmedaillons auf Schwarzwurzelragout
mit Kartoffelbällchen
turkey breast medallions on salsify ragout
with potato balls

18,70 €

Schweinfilet

Schweinfiletmedaillons vom Grill
mit Möhren und hausgemachten Spätzle
pork tenderloin medallions from the grill
with carrots and swabian pasta

19,50 €

Zwiebelrostbraten

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

21,40 €

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

21,40 €

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen
hausgemachten gemischten Salat 4,50 €

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

25,50 €

Lamm

Zart rosa gebratene Lammhüfte auf
Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln
roasted lamb with ratatouille and rosemary Potatoes

23,50 €

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

23,20 €

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

22,00 €

Wildragout

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

19,40 €

VEGETARISCH**Maronen-Gnocchi**

Maronen-Gnocchi an Gorgonzolasauce und frischen Feigen
marron gnocchi with gorgonzola sauce and fresh figs

10,40

Maultasche

Kartoffel-Pilz-Maultasche auf Wirsinggemüse
potato and mushroom ravioli on savoy cabbage

12,90

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen
hausgemachten gemischten Salat 4,50 €

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

6,40 €

Himbeeren

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

5,90 €

Lebkuchen

Hausgemachtes Lebkuchenmousse mit Portweinkirschen
homemade gingerbread mousse with port wine cherries

6,00 €

Schoko-Brownie

Hausgemachter Schoko-Brownie an Kokoseis, Mangomousse,
auf Ananasragout
homemade chocolate brownie on coconut ice cream, mango mousse,
on pineapple ragout

8,90 €

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen
hausgemachten gemischten Salat 4,50 €

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