

# Festtagskarte

## FESTTAGSMENÜ:

Rindfleischbrühe mit Markklößchen

\*\*\*\*\*

**Salatteller**

\*\*\*\*\*

**Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in Rahmsoße, dazu servieren wir Butterspätzle**

\*\*\*\*\*

**Schokoküchlein mit flüssigem Schokoladenkern, einer Kugel Walnusseis und Sahne**



**Rindfleischbrühe mit Markklößchen**

**Zwiebelrostbraten**

mit Butterspätzle und buntem Salatteller

**Rumpsteak an Pfefferrahmsoße mit grünen Pfefferkörnern**

Kroketten und buntem Salatteller

**Festtagsbraten vom Rind und Schwein**

mit zweierlei Soßen, Butterspätzle und Salaten

**Hausgebeizter Sauerbraten**

mit Butterspätzle und buntem Salatteller

**Rindsrouladen „Hausfrauen Art“**

mit Butterspätzle und buntem Salatteller

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
mit Pommes frites und bunten Salaten

**Medaillons vom Schweinefilet** mit frischen  
Steinchampignons in Rahmsoße, dazu servieren  
wir Butterspätzle und einem Salatteller

**Geschmorte Schweinebäckle**  
im Speck/Zwiebelsößle mit Spätzle und Salate 5,-

**Zartes Hirschgulasch** mit Preiselbeeren,  
Butterspätzle und buntem Salatteller

**Feiner Rehbraten**  
mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Salate



**Zartes Putenrahmschnitzel**  
mit Butterspätzle und buntem Salatteller

„**Kürbiskern-Schnitzel**“ von der Putenbrust  
(paniert mit Semmelbrösel und Kürbiskernen)  
mit Pommes frites und bunten Salaten 5,-

**Saftiger Kalbsrahmbraten** mit frischen Steinchampignons,  
mit Butterspätzle und Salatteller

**Für unsere vegetarischen Gäste:**

**Feine Kürbiskern-Rösti** mit Kräuter/Quark-Dip  
und marktfrischen Salaten

**Leckere Ricotta/Spinatmaulataschen** in Butter geschwenkt,  
mit italienischem Hartkäse und einem bunten Salatteller

