

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/ZwiebelsöÙle mit Spätzle und Salate 5,1

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/Spinatmaultaschen in Butter geschwenkt,

mit italienischem Hartkäse und einem bunten Salatteller

