

Speisen**auswahl**

für Ihre

Weihnachtsfeier 2018

Suppen:

- Blumenkohlsüppchen mit Knoblauchcroutons
- Sauerkrautsuppe mit Debreciner (ab 5 Personen)
- Leberknödelsuppe (ab 5 Personen)
- Festtagssuppe (ab 5 Personen)
- Pfannenkuchensuppe
- Kartoffelsuppe mit Speck (ab 5 Personen)

Vorspeisen:

Salatteller/-bouquet zur Auswahl mit...

- gebackenen Champignons und Remoulade
 - Tintenfischringe mit Remoulade
- Honig-Senf-Dressing und gerösteten Pinienkerne
 - Walnüssen und Mandarinen
 - gebr.Champignons und Speck
 - Scampispiess
 - geb.Camenbert
 - geb. Mozzarella
 - geb. Fetakäse
 - Brezencroutons
 - ger.Forellenfilet
 - Lachsrollchen
- panierten Zucchini und Auberginen

Hauptgang:

-Barbarie Entenbrust mit Knödel und Blaukraut(ab 5 Portionen)

- Entenkeule (ab 5 Portionen)+
in feiner Apfel-Enten -Jus
dazu Speckbohnen und Kartoffelknödel

- Filetpfandl

Schweinefilet, Käsespätzle, Schwammerlsauce und Röstzwiebeln

- Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelstifte, Zitrone, Ketchup oder Preiselbeeren

- Allgäuer Käseschnitzel
mit Preiselbeeren und Käse überbacken dazu Schupfnudeln

- Zwiebelrostbraten medium
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter dazu Kroketten **oder** Bratkartoffeln

- Woangerwirtstoast,
Schweinefilet auf Toastbrot mit
Prelselbeeren überbacken dazu buntes Gemüse

- Putensteak
auf Reiberdatschi mit Gemüse und Sauce dazu Kräuterbutter

- Bauern Cord on Bleu ,
Schweinelende gefüllt mit geräuchertem Schinken
und Käse dazu Bratkartoffeln

- Bayrisches Schnitzel
mit Schwammerl und Gorgonzola überbacken dazu Rösti

- Rinderlende
in Pfeffersauce mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

- Schäuferl(ab 5 Portionen)
mit Knödel, Blaukraut **oder** Speckkrautsalat

- Tafelspitz (ab 5Portionen)
in feiner Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

- Ochsenbraten (ab 5 Portionen)
mit Serviettenknödel, Speckbohnen und Preiselbeerpfirsich

- Lachsfilet
mit Nudeln, Gemüse und feiner Weissweinsauce

- Zander im Speckmantel
mit Reis, Gemüse und leichter Kräutersauce

- Ragout vom Wild (ab 5 Portionen)
mit Semmelknödel und Preiselbeerpfirsich

Vegetarisch:

- Reiberdatschi- Gemüse-Türmchen mit Käse überbacken

- Ofenkartoffel mit Kräuterdip und gebratenem Gemüse

- Gemüsenudeln mit Käse garniert

- Käse-Kraut-Spätzle mit Röstzwiebeln und Kräuter

Vegan:

- Reis mit gebr.Gemüse

Dessert:

- Apfelkücherl mit Vanilleeis und Zimtzucker

- Bananen-Schoko-Traum, Vanilleeis, Bananenscheiben,
Schokocrispies, Schokosauce und Sahne

- Pfirsich Melba mit Vanilleeis, Fruchtsauce und Sahne

-“Nusskugel“ inErdnuss und Schokostücken gewälztes Eis nach Wahl

- Pfannenkuchen mit heißen Kirschen und Eis gefüllt

- Windbeutel mit Sahne, Eis und Kirschen gefüllt

- Espresso on Ice

- Eiskarte.....