

Speisenkarte für Weihnachtsfeier

Aperitif

Gin Tonic

Gin mit Gurke oder Zitrone
mit Tonic Water
7,50

Haus Sprizz

Leichter Aperitif mit Prosecco, Soda,
frischer Minze und Maracuja
5,90

Aperol Sprizz

Der Sprizz ist ein Getränk aus Prosecco,
Soda und Aperol
6,50

Campari Tocco Rosso

Eine Mischung aus Holunderblütensirup,
Prosecco und Campari
6,50

Sissi

Eiswürfel, Himbeeren, Bacardi Razz
Schweppes Russian Wild Berry
6,50

Franz Joseph

Eiswürfel und Zitrone, Penninger Blutwurz
Schweppes Russian Wild Berry
6,50



Bitte wählen Sie drei Vorspeisen:

Frische Blattsalate mit gebratenen Speck und Brotcroutons	6,90
Rinderbrühe mit Leberknödel	4,20
Oberpfälzer Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons	5,90
Jaipur Currysuppe mit Garnelenspieß	6,90
Rinderbrühe mit einem hausgemachten Leberknödel und einem Kaspressknödel	4,20
Gnocchi Salat mit Mozzarella, Kirschtomaten und Parmesanspäne	6,90
Rehterrine mit Preiselbeeren und Walnüsse	6,90

Bitte wählen Sie vier Hauptgerichte:

Portion Gänsebrust mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	15,90
Portion Entenbrust mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	15,90
Rehragout Hubertus mit Wildpreiselbeeren, Pilzen dazu Semmelknödel und Salat	15,90
Gebratener Wildschweinrücken auf Pilzsauce, Preiselbeeren, Apfelblaukraut und Kroketten	16,90
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Salat	21,90
Gebackenes Karpfenfilet (Grätenfrei, kann aber vereinzelt Gräten enthalten) mit Kartoffelsalat dazu einen Beilagensalat	14,90
Mit Kräutern pochiertes Flußzanderfilet auf hausgemachten Knoblauch – Kräuternudeln dazu einen Beilagensalat	15,90

Spinatknödel und Käseknödel auf Champignonsauce dazu gehobelter Parmesan und Salat	9,90
Kräuterschnitzel in der Ei - Kräutersemmelkruste gebraten mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Salat	13,50
Schwabenteller Gebratenes Schweinefilet mit Pilz Sauce, hausgemachten Spätzle und Salat	15,90
Madagaskar Rösti Saftig gebratenes Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce auf Kartoffelrösti und Salat	15,90

Bitte wählen Sie drei Desserts:

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,90
Lebkuchen Parfait mit Glühweinzwetschgen	6,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90
Weihnachtlicher Dessertteller Lassen Sie sich überraschen	9,90
Schokoladenmousse mit Eis	6,90
Creme Brulée mit Eis	6,90