



Wirtshaus für besondere Zeiten

4. Dezember von 11.30 bis 13.30 Uhr

5. Dezember von 11.00 bis 13.30 Uhr

NUR gegen Vorbestellung unter 0677/632 72 348
bis spätestens 9.30 Uhr am Abholtag

HAUPTGÄNGE

Vom Wild aus der eigenen Jagd

Rehragout in feiner Wurzelsauce mit Semmelknödel
und Rotkraut € 15.80

Wildschweinbraten frisch aus dem Rohr mit Natursaft'1,
Semmelknödel und Rotkraut € 15.80

Wiener Schnitzel vom Schneeberglandschwein

Karree knusprig gebacken mit gemischtem Salatteller € 12.90

Kürbislasagne auf Blattspinat mit Kräuterdip
und Vogerlsalat mit Apfelbalsamdressing € 12.50

Rotes Thai Curry mit Lachsforelle und Black Tiger Garnelen

dazu Wokgemüse und Jasminreis € 18.90

DAZU

Gemischter Salat (Gurke, Coleslaw, Erdäpfel, Blattsalat) € 4.20

Pommes € 3



DESSERT

Weihnachtliches Mousse (mit weißer Schokolade, gerösteten Mandeln und Eierlikör) und Brombeermark € 5.20

Schokoladen-Nußschnitte € 4.20

SUPPE IM GLAS – zum selber wärmen oder für die Vorratskammer

Kräftige Rindsuppe (mindestens 6 Stunden gekocht)

im 700 ml Glas € 6

Frittaten 1 Portion € 1

Fleischstrudel 2 Stück € 1.50

Topinamburcremesuppe mit Edelpilzblinis

im 700 ml Glas € 9.00

KINDER

Kinderschnitzel/Fischstäbchen mit Beilage € 6.50

FÜR DIE JAUSE – HAUSGEMACHT

Wildsalami halbe Stange € 7.50

Blunze halbe Stange € 4.50

Frischer Wurzelspeck (nach Gewicht)

Gerne kann auch das eigene Geschirr zum Abholen mitgebracht werden.