Flohe Weihnachten
-Vorspeisen-



Leberknödelsuppe - Schnittlauch

Cremesuppe - Maronen - Sellerie - BIO Kresse Kräuteröl

"Bunter Vorspeisensalat" Blattsalate I Paprika Gurke - Salatkerne - BIO Kresse - BIO Sprossen Apfel-Senfdressing-vegan-

Carpaccio vom Jungbullen - Apfelchutney Ingwer - Walnusspesto - Grissini

-Hauptspeisen-

Ofenfrischer Schweinebraten aus der Schulter Dunkelbiersosse - Kartoffelknödel

Schwartlbraten (Krustenbraten vom Bauch) Dunkelbiersoße - Kartoffelknödel

Knuspriges Schweineschäuferl (Schulter) Dunkelbiersoße - Kartoffelknödel

Wiener Schnitzel vom Kalb - Bratkartoffeln Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Hähnchen - Putenschinken Bergkäse - Bratkartoffeln

Medaillons vom Schweinfilet - geschmolzener bayrischer Blauschimmelkäse - Pfefferrahmsoße Wildpreiselbeeren - Butterspätzle

Bayrischer Sauerbraten - hausgemachte Butterspätzle - Wildpreiselbeeren Kalbsrahmgulasch - Waldpilze - hausgemachte Butterspätzle - Wildpreiselbeeren

Geschmorte Ochsenbackerl - Portweinjus - Kartoffel-Selleriepüree.

14 Bauernente - Kartoffelknödel - Apfel-Blaukraut

"Daniels Zwiebelrostbraten" Rinderlende - Röst- & Rotweinzwiebeln - Bratkartoffeln - hausgemachte Kräuterbutter

-Vegetarisches, Fisch & Salat -

Hausgemachte Käsespätzle - Röst & angeschwitzten Zwiebeln

Herzhafte Kürbisknödel - Bergkäse - geröstete Kürbiskerne - Butter-Zitronenschaum - BIO Sprossen - Parmesansplitter

"Backhendlsalat" gebackene Hähnchenbrustfilets Kürbispanade - gemischten Blattsalaten - BIO-Kresse - Kernöl - Wildpreiselbeeren

Gebratenes Saiblingsfilet - Kräuterseitlinge - Soja Zwetschgen - Kürbisrisotto

-Nachspeisen-

Hausgemachter Schokoladenkuchen - Erdnuss Crunch - Walnusseis

Karamellisierter Kaiserschmarrn - Mandeln Vanilleeis - Zwetschgenröster

Kartenzahlungen akzeptieren wir ab einem Betrag von 25,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Umbestellungen 1,00 € Aufpreis verlangen. Unsere Service Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.