

Auszugskarte
für Weihnachts- und Betriebsfeiern 2011

Vorspeisen:

- V 1 **Gebratene Gänseleber auf Feldsalat-Bouquet**
mit Croûtons, Apfelscheiben und Baguette € 7,50
- V 2 **Warmer Ziegenkäse auf Apfelscheibe und gebratenem Speck am**
winterlichen Salatbouquet mit einer Himbeer-Balsamico-Vinaigrette,
dazu Baguette € 6,80
- V 3 **Salatbouquet mit geräuchertem Lachs und Rösti-Taler**
an Honig-Senf-Dillsauce, dazu Baguette € 7, --

* * *

Suppen:

- S 1 **Pilzrahmsüppchen** mit Speck-Krustel'n € 3,80
- S 2 **Maronenrahmsuppe** mit geräucherter Entenbrust € 3,80
- S 3 **Klare Rinderkraftbrühe** mit verschiedenen Einlagen € 3,50

Hauptgänge:

- H 1 **Ofenfrische Gänsekeule** mit hausgemachtem Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen, dazu glacierte Maronen und gefüllter Bratapfel € 17,50
- H 2 **Rumpsteak „Madagaskar“** mit Pfeffer-Rahmsauce,
dazu hausgemachte Kroketten und gemischter Salat € 16,90
- H 3 **Hirschsteak im Speckmantel** an Wacholderjus
mit Apfelrotkohl, mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne € 15,20
- H 4 **Drei gegrillte Medaillons vom Schweinefilet** mit Champignons
„à la crème“, dazu Rösti-Ecken und gemischter Salat € 15, --
- H 5 **Schweineschnitzel „Holzfäller Art“** Paniertes Schweineschnitzel
mit Schmorzwiebeln, Champignons und Speckscheibe, dazu
hausgemachte Kroketten und gemischter Salat € 12,80
- H 6 **Putensteak „Hawaii“** mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken
an Currysauce, dazu pommes frites € 13,50
- H 7 **Lammmedaillons** Gegrillte Kräutermedaillons vom Lamm,
dazu grüne Bohnen und mit Feta gefüllte Kartoffel-Taschen € 16,50
- H 8 **Zanderfilet auf „königlicher Art“** Gegrillte Medaillons
vom Zander auf Blattspinat an Hummersahne mit Butterkartoffeln € 15,50

Desserts:

- D 1 **Walnußeis mit heißen Rum-Kirschen** und Sahne € 4,80
- D 2 **Zimteisstern** an Vanillesauce mit Sahnehaube € 4,80
- D 3 **Bayerische Vanillecrème**, hausgemacht, mit roter Fruchtsauce und
Sahne € 3,50