

SCHWABINGER OSTERWALDGARTEN

„BALD LEUCHTEN HELLE WEIHNACHTSKERZEN UND ZAUBERN GLÜCK UND FREUD IN ALLE HERZEN“



WAS FEINES VORNEWEG

3ERLEI MONGDRATZERL

Geräucherte Forelle mit Rahner-Hummus und Knusper, Ziegenkäsetaler auf Birnen-Feldsalat und Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffelsalat, dazu Malzbrot

A,B,D,E 15,90 €
G,I,K,L,I

OBAZDA „BRÛLÉE“

mit eingelegtem Gemüse und geröstetes Malzbrot

D,E,I,K 12,50 €

AUS DEM SUPPENHAFERL

CREMESUPPE VON DER ESSKASTANIE

mit Zimt-Croûtons

D,E,I,K 9,80 €



BITTE ZU FISCH

ZANDERFILET auf Tannenzweigen sanft gebraten, mit Mandel-Nuss Butter, Speck-Linsen-Ragout und sautierten Urkartoffeln

B,D,E,J,K 25,90 €

FLEISCHESLUST

SCHWEINEFILET IM FEIERTAGSKLEID

(Brat, Brezn, Feige, Schwammerl, Cognac) mit Speck-Linsen-Ragout und sautierter Urkartoffel

D,E,G,I,J,K,L 23,90 €

„SCHWABINGER CASANOVA-GOCKEL“

½ Gockel mit kräftiger Apfel-Beifußjus, Durcheinander von geschmolzenen Liebesäpfeln, Aprikosen, Granatapfel, Pistazie und junger Spinat, dazu Kartoffel-Kürbis-Püree

K,D,E 21,50 €

RINDERROULADE „HAUSFRAUENART“

mit Natursauce, buntem Gemüse und Kartoffel-Kürbis-Püree

D,E,G,L 22,90 €

WALDTIER- KULINARIK:



„AROMATISIERTER REHRÜCKEN“

an Wildglace, mit Feigen-Vanille-Gemüse und „Grünwalder Ritterzipfel“ (gebackener Kartoffelsteig mit Speck und Sauerkraut als „Zipfel“ herausgebacken)

A,D,E,I 31,50 €



LEBKUCHENSTRUDEL

mit beschwipsten Beeren und Vanille-Eiscreme

A,D,H,I,K 9,50 €