

Weihnachtskarte 2025

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren	29,90
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Gitterkartoffeln	23,50
Gänsekeule mit Kartoffelknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeer Apfel	27,90
Hirsch-Edelgulasch mit Serviettenknödel und hausgemachter Cranberry soße	26,90
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	29,90
Pfeffer Rostbraten „Madagaskar“ mit Kartoffelspalten	29,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Sauerkraut	29,90
„Sindelfinger Weihnachtsteller“ Medaillons vom Rind, der Pute und vom Schwein auf feiner Rahmsoße und Bratkartoffeln	33,90
Geschmorte Bäckchen vom Jungschwein an hausgemachten Spätzle und Bratensoße	26,90
„Schwabenteller“: zarte Schweine Medaillons auf Champignonrahm und Käsespätzle	29,90
Spinat - Kürbis Lasagne mit Tomatensoße	23,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Räucherlachs, und Salatbeilage	17,90
Frisches Zanderfilet an Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln	28,90
„Edle Schätze aus dem Meer“: Zanderfilet, Rotharschfilet, Garnelen, Aioli, Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln	39,90