

Abholservice über die Festtage

ab dem 24. bis 31. Dezember 2021

Täglich von 12-15.00 Uhr / Maskenpflicht

Höflich bitten wir um rechtzeitige Vorbestellung

Speisekarte

Suppen im Weck Glas

Flädle & Nudelsuppe 3,00€ (Pfand)

Steinpilzcremesuppe / Kürbis Öl / Croutons 4,50€ (Pfand)

Salate

Bunter Salatteller 3,50€

Feldsalat in Feigensenfdressing / knusprige Quinoa Praline

Avocado Guakamole 9,50€ (Vegan)

Vegi / Pasta und Vegane Gerichte

Penne Rigate mit Gemüse / gehobelter Bergkäse / Rehbolognese
8,50€

Crunchy Auberginen Schnitzel / Süßkartoffel Pommes

Basilikum Mayo 12,80€

Quinoa Kartoffel Rösti / Olivenöl Gemüse / Barbeque Soße 12,80€
(Vegan)

Süßkartoffel Kichererbsen Curry / gebratener Gemüse Thai Reis
vegan 11,50€

Fisch

Ganze Forelle „ohne Mittelgräte“ /Spinat / Pellkartoffeln 14,80€

Zwei Sherry Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Bratkartoffeln 11,80€

Klassiker

Cordon Bleu vom Qualivo Schwein / Rahmsoße / Bratkartoffeln 14,00€

Prang Nang Curry vom Dachsberger Hühnchen / Wokgemüse /
gebratener Thai Reis / 14,50€

Lackierte Hühnchen Brust / Chili & Honig/ Gemüseallerlei /feine
Nüdele 16,00€

Filet Medallions vom Qualivo Schwein / Pilzrahmsoße / Spätzle
15,80€

Boufflamott – Rinderschmorbraten vom Bernauer Bio Rind / kräftige
Röstgemüse Soße / hausgemachte Spätzle 18,80€

Tafelspitz vom heimischen Bio Hinderwälder Kalb / Meerrettich /
Boullion Kartoffeln / Rote Bete Gemüse 19,80€

Aus heimischer Jagd

1 Paar grobe Rehbratwürste / Zwiebel Soße / Butter Rösti 11,50€

Gaisburger Marsch / Spätzle Gemüse Eintopf / geräucherter
Gamsschübling / Süßer Senf /frischer Meerrettich 11,00€

Rehgulasch / Preiselbeeren / Holunderrotkraut / Spätzle 14,50€

Hirschkalbs Geschnetzeltes „Züricher Art“ frische Pilze / Rösti 19,00€

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel / Vanille Soße 4,80€

Waldhonig Joghurt / Amarettini Crumble/ Obstsalat 4,80€ (Pfund)

Pfund

Weck Einmachglas 2,00€ / Rote Kisten 8,00€