

25. UND 26.12.2016

MITTAGESSEN

APERITIF EMPFEHLUNG

MOET BRUT IMPERIAL

0,1 L 11,50 €

APEROL SPRITZ

6,50 €

HUGO

6,50 €

ALKOHOLFREIER TRAUBEN SECCO

0,1 L 4,50 €

ZUM MITTAGESSEN GIBT ES 2 BELEGUNGEN

DIE ERSTE BELEGUNG IST

UM 11:30 UHR BIS 13:00 UHR

DIE ZWEITE BELEGUNG IST AB 13:45 UHR

LANDGASTHOF

HAIGERN



MENÜ

RINDERKRAFTBRÜHE
MIT HAUSGEBACKENEN KRÄUTERFLÄDLE

BLATTSALATE DER SAISON
MIT BALSAMICO DRESSING

½ OFENFRISCH, KNUSPRIGE LANDENTE
MIT KARTOFFELKNÖDELN UND CASSIS ROTKRAUT

ODER

HIRSCHGULASCH MIT WALNUS SPÄTZLE

ODER

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
AN STEINCHAMPIGNONRAHM MIT SPÄTZLE

ODER

ZWIEBELROSTBRATEN MIT SPÄTZLE

ODER

POCHIERTES LACHSFILET AN STERNANIS-SAFRANSCHAUM
MIT BASMATIREIS

ODER

GRÜNKERNKÜCHLE AN SAUERRAHM DIP
MIT PEPPERONATA

LEBKUCHEN MOUSSE AU CHOCOLATE
AUF GLÜHWEINSAUCE

ODER

LE COLONEL – ZITRONENSORBET MIT ABSOLUT VODKA

ODER

CAFE-ESPRESSO-CAPPUCCINO & WILLIAMS ODER BROMBEERLIKÖR

MENÜPREIS 35 € / VEGETARISCH 32 €

25. UND 26.12.2016
WEIHNACHTEN 2016

UNSER MENÜ

ZUM ABENDESSEN AB 18 UHR

WÄHLEN SIE IHR 3 GÄNGE MENÜ AUS NACHFOLGENDER
KARTE FÜR

MENÜPREIS 38 € / VEGETARISCH 34 €

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RINDERFILET
MIT RUCOLA UND PARMESAN SPLITTERN

GERÄUCHERTES LACHSFILET
MIT GERIEBENEM MEERRETTICH

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE
MIT AKAZIENHONIG AN FELDSALATBOUQUET

PAPRIKASCHAUM SÜPPCHEN
MIT GEGRILLTER RIESENGARNELE

LANDGASTHOF
HAIGERN



HAUPTGÄNGE

½ OFENFRISCH, KNUSPRIGE LANDENTE
MIT KARTOFFELKNÖDELN UND CASSIS ROTKRAUT

KALBSRÜCKENSTEAK VOM GRILL AN ROSA PFEFFERSCHAUM
MIT TAGLIOLINIS UND MARKTGEMÜSE

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN MIT
GESCHMÄLZTER MAULTASCHE UND SCHUPFNUDELN

HIRSCHGULASCH MIT PREISELBEERBIRNE UND WALNUSS SPÄTZLE

POCHIERTES LACHSFILET AN STERNANIS-SAFRANSCHAUM
MIT BASMATIREIS UND MARKTGEMÜSE

GRÜNKERNKÜCHLE AN SAUERRAHM DIP
MIT PEPERONATA

DESSERT

LEBKUCHEN MOUSSE AU CHOCOLATE
AUF GLÜHWEINSAUCE

DUO VOM WINTERLICHEN SORBET MIT FRÜCHTEN

LE COLONEL – ZITRONENSORBET MIT BELVEDERE VODKA
CAFE-ESPRESSO-CAPPUCCINO & ZIEGLER ALTE ZWETSCHGE

WEIHNACHTSMENÜS FÜR VERANSTALTUNGEN

MENÜ 1

FELDSALAT MIT SPECK UND CROUTONS

CAPPUCCINO VOM HOKKAIDO KÜRBIS

MIT STEIRISCHEM KERNÖL

KALBSRÜCKEN AUS DEM OFEN

AN BERGKRÄUTER JUS MIT GRATINIERTEN KARTOFFELN

UND VICHEY KAROTTEN

LEBKUCHEN MOUSSE AU CHOCOLAT

AUF GLÜHWEINSAUCE

PREIS PRO PERSON

45 €

MENÜ 2

GERÄUCHERTE BARBERIE ENTENBRUST

AN FELDSALAT MIT FEIGENSENF

ROASTBEEF AUS DEM OFEN

AN COGNAC PFEFFERRAHM

MIT GRATINIERTEN KARTOFFELN UND MANDEL BROCCOLI

BESCHWIPPSTE ZWETSCHGEN

MIT BOURBONE VANILLEEIS

PREIS PRO PERSON

42 €

MENÜ 3

SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE

BLATTSALATE DER SAISON

MIT BALSAMICODRESSING

OFENFRISCHE KNUSPRIGE ENTE

MIT KARTOFFELKNÖDEL

KLEINE WEIHNACHTLICHE

DESSERT VARIATION

PREIS PRO PERSON

39 €

MENÜ 4

KLEINER FELDSALAT

GESCHMORTE RINDERSCHULTER

MIT ROTKRAUT UND KARTOFFELKNÖDEL

APFELKÜCHLE

MIT BOURBONE VANILLEEIS

PREIS PRO PERSON

32 €

MENÜ 5

ALLE PREISE INCLUSIVE 19% MWST.

GERÄUCHERTES WILDLACHSFILET
MIT GERIEBENEM MEERRETTICH

ENTENCONSOMME
MIT GEMÜSE JULIENNE

FALLS KEINES DIESER MENÜS FÜR SIE IN FRAGE KOMMT STELLEN WIR
GERNE FÜR SIE IHR INDIVIDUELLES MENÜ ZUSAMMEN.

KALBSFILET AUS DEM OFEN
AN EINER MORCHELRAHMSAUCE
MIT ROSENKOHL UND DAUPHINE KARTOFFELN

AB 50 PERSONEN BIETEN WIR IHNEN AUCH EIN BUFFET AN

SCHOKOLADEN SOUFFLE
AUF STERNANIS ORANGEN KOMPOTT

PREIS PRO PERSON

49 €

GERNE KÖNNEN WIR AUCH EINE GEMEINSAME

SUPPE ODER VORSPEISE AUSWÄHLEN

UND

3 ERLEI HAUPTGÄNGE ZUR WAHL ANBIETEN

DIESES KÖNNTE FOLGENDERMASEN AUSSEHEN:

MENÜ 6

FELDSALAT

MIT SPECK UND CROUTONS

9,50 €

HAUPTGANG ZUR WAHL

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIN

AN COGNAC PFEFFERRAHMSAUCE

MIT HERZOGINKARTOFFELN UND MANDELBROCCOLI

24,50 €

ODER

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

AN EINER MORCHELRAHMSAUCE MIT SPÄTZLE UND MARKTGEMÜSE

21,50 €

ODER

GEGRILLTES ZANDERFILET AB SAFRANSCHAUM

MIT BASMATIREIS UND BLATTSPINAT

21,50 €

KLEINE WEIHNACHTLICHE DESSERT VARIATION 8,50 €