

Weihnachts-Menüs



VORSPEISE

*Maronencrèmesuppe
mit eigener Einlage und Thymian-Schnittlauch-Schmand
Preis pro Person: 6,90 €*

**** oder ****

*Brotzeitbrettl
mit Wurstvariationen von Metzger Magnus Bauch,
diverse Käsesorten, Obazda, Radieserl, grobes geräuchertes Forellenmousse, hausgemachten
Hummus, eingelegten Rote Beete Salat auf Meerrettichcrème
in Rosmarinöl gebratene Champignon-Spieße
dazu Butter und frisches Malzbrot
Preis pro Person: 9,80 €*

HAUPTGANG, im Reindl serviert

*Lugeder Ente, Rinderlende, gebackenes Rotbarschfilet
und geschmortes Wildschweingulasch
als Beilage servieren wir Käsespätzle, Kartoffelknödel und Blaukraut,
dazu Entenjus, Kräuterbutter und Remouladensoße*

**** oder ****

*Hendl, Kalbsrückensteak, gebackenes Rotbarschfilet
und geschmortes Wildschweingulasch,
dazu Käsespätzle, Kürbis-Kartoffel-Stampf und cremiger Blattspinat,
Kräuterbutter und Remouladensoße
Preis pro Person: 25,90 €*

Für die vegetarischen Gäste bieten wir folgendes Tellergericht an:
*Steinpilzmaultaschen handgemacht von Herrn Kächele,
mit Rahmwirsing und sautierten Steinpilzen
Preis pro Person: 19,80 €*

Dessert, im Reindl serviert

*Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen, Mandelblättern
und frischen Eiern aus Freilandhaltung,
dazu reichen wir Apfelmus und Zwetschgenröster
Preis pro Person: 8,20 €*

