



WEIHNACHTS- VORBESTELLUNG

EDLE VORSPEISEN

Dünn aufgeschnittene geräucherte Entenburst dazu Feldsalat mit Dressing
Lachs Pastello – gegarter Lachs mit hausgemachtem Frischkäse und Shrimps
Rinderkraftbrühe mit Flädle
Sellerie Apfel Suppe

FLEISCH- VARIATIONEN

Putenoberkeule in Rotweinbeize
Schwäbischer Sauerbraten in Rotweinbeize
saftiger Wildschweinbraten
zarte Hirschkeule
Hirschsteak
feiner Lammkeulenbraten
Entenbrust gefüllt mit Apfel -Mandeln
Festtags-Schweinefilet mit Rahmtoastmantel und Pistazien
Rosmarinbraten vom Kalb
Rehkeule
Rehrücken

FRISCHES GEFLÜGEL

frische Gänse, Enten, Puten, Hähnchen und Suppenhühner
saftiger Albgoockel
frische Gänsekeulen und Gänsebrüste
Entenbrustfilet und Entenkeulen
Putenoberkeule
Alb-Gockel mit Weihnachtsfüllung
Maishähnchen
Maishähnchenbrust
Wachteln
Fasanenbrustfilets

LECKERE BEILAGEN

Hausgemachter Kartoffelknödel
Hausgemachter Semmelknödel
Hausgemachte Spätzle
Hausgemachtes Apfelrotkraut
Rosenkohl mit Kräutermeersalz
Karamellisierte Möhren

FEINE SOSSEN

Waldpilzrahmsauce
Rahmsauce
Trollinger Sauce
Orangen-Thymian-Sauce

GERÄUCHERTE SPEZIALITÄTEN

Geräucherte Entenbrust
Schweinefilet im Salbei-Speck
Lachs mit Orange und Zimt
Räucherkäse mit Rosmarin

WEIHNACHTS- FRÜHSTÜCK

Für das weihnachtliche Frühstück empfehlen wir Ihnen unsere verschiedenen selbstproduzierten Weihnachtsschinken, die hausgemachte Schinken-Honig-Leberwurst und viele weitere Spezialitäten.

FONDUE UND RACLETTE

Gerne bereiten wir für Sie verschiedene Fleischvariationen für Fondue Chinoise, Fondue Bourguignonne und Raclette küchenfertig zu.

IHRE BESTELLUNG

NACHNAME

VORNAME

TELEFONNUMMER

ABHOLZEIT

BESTELLUNG

GEFLÜGELBESTELLUNGEN können nur bis Freitag, **11.12.2020** angenommen werden.

ABHOLUNG

■ MONTAG, 21.12. – 8.00 – 18.30 UHR GEÖFFNET

■ DIENSTAG, 22.12. – 8.00 – 18.30 UHR GEÖFFNET

■ MITTWOCH, 23.12. – 8.00 – 18.30 UHR GEÖFFNET

■ DONNERSTAG, 24.12. – 7.00 – 12.00 UHR GEÖFFNET

[24.12. ABHOLUNG: Vorbestellung – Bistro | Einkauf – Fleischerei]