

# *Menüvorschläge*

## *Menü 1*

*Rinderkraft Brühe mit Reichlich Nudeln*

*\*\*\**

*Saftiger Gemischter Braten vom Rind und Schwein  
mit Hausgemachten Spätzle und Salat*

*\*\*\**

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

*20,50 Euro*

## *Menü 2*

*Rinderkraftbrühe mit Kernigen Griesnockerln*

*\*\*\**

*Zarten Rinderbraten unter einer Senfkräuterkruste  
mit Rotweinjus und  
Hausgemachte Spätzle*

*\*\*\**

*Cremige Eisvariation auf frischen Früchten*

*22,00 Euro*

# *Menüvorschläge*

## *Menü 3*

*Festtagssuppe mit zweierlei Einlage Hausgemachte  
Kräuterflädle und Griesnockerln*

*\*\*\**

*Rosagebratene Schweinelendchen im Blätterteigmantel auf einer Rahmigen Soße  
mit Herzoginenkartoffeln und Salat*

*\*\*\**

*Weißes Schokoladenparfait auf Ananasscarpaccio*

*27,50 Euro*

## *Menü 4*

*Knusprig gebackene Champignonhauben auf frischem knackigem Blattsalat*

*\*\*\**

*Dreierlei Filet vom Grill Rinderfilet, Kalbsfilet und Schweinefilet auf einer  
Pfefferlingssoße*

*dazu Hausgemachte Spätzle und Salat*

*\*\*\**

*Apfelküchle auf Vanillezimtspiegel*

*31,50 Euro*

# *Menüvorschläge*

## *Menü 5*

*Schwäbische Maultaschensuppe mit goldiger Zwiebelschmelze*

*\*\*\**

*Schweinemedallions auf Champignonrahmsoupe  
mit Mandelkroketten und frischem Salat*

*\*\**

*Tartufo (Eisspezialität)*

*26,50 Euro*

## *Menü 6*

*Antipasti Italienische Vorspeise mit Honigmelone und Parmaschinken*

*\*\*\**

*Saltimbocca*

*Kalbssteak in mediterraner Weissweinsoupe an  
Breiten Nudeln dazu ein Knackiger Salat*

*\*\*\**

*Hausgemachtes Panna Cotta auf Himbeermark*

*31,50 Euro*

# *Menüvorschläge*

## *Menü 7*

*Italienische Antipasti Vorspeise mit frisch gegrilltem  
Gemüse und Ofenfrischen Ciabattascheiben*

\*\*\*

*Bistecca Steak vom Angusrücken fein gewürzt mit Rosmarinkartoffeln und Salat*

\*\*\*

*Hausgemachtes Tiramisu*

*30,50 Euro*

## *Menü 8*

*Honigmelone mit Parmaschinken*

\*\*\*

*Medallions vom Schwein unter der Kräutersenfkruste  
auf Rotweinjus mit Bohnenbündchen und Herzoginenkartoffeln*

\*\*\*

*Caramelcrepes mit Vanilleeis und Obstgarnitur*

*27,00 Euro*

# *Menüvorschläge*

## *Menü 9*

*Kräuterrahmsuppe mit Lachsstreifen*

*\*\*\**

*Maishähnchenbrust mit Blattspinat gefüllt  
leichter Käsesoße und Bandnudeln*

*\*\*\**

*Zweierlei Mousse von Schokolade*

*25,50 Euro*

## *Menü 10*

*Parmaschinken Röllchen*

*\*\*\**

*Kalbsmedaillons mit Steinpilzen auf  
Rahmsoße und Macairekartoffeln, Zuckerschoten*

*\*\*\**

*Tiramisu aus frischen Beeren mit Mascarponecreme*

*32,50 Euro*