

Weihnachtskarte

Zu jedem Essen gibt es einen Salat vom Buffet

Festtagssuppe Selbstbedienung am Buffet € 5,50
mit Klößchen, Flädle und Maultaschenecken

Rumpsteakteller € 28,90
ca.200 g Rumpsteak mit Käsespätzle und Kräuterbutter

Rumpsteak ca.200 g € 24,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes oder Krokette

Zwiebelrostbraten 250g € 28,90
mit geschmälzten Zwiebeln und Spätzle

Gourmetteller € 26,90
*2 Schweinemedallions auf Käsespätzle
und einer Maultasche, mit Rahmsoße*

Rinderfilet 250g € 38,90
mit Krokette und Pfefferrahmsoße

Filetteller € 29,90
*250 g Filet von Rind und Schwein
mit Spätzle oder Krokette*

Neuwirtshausteller € 23,90
*3 Schweinemedallions
mit Spätzle und Rahmsoße*

Lachsfilet gegrillt € 24,90
auf Grillgemüse und Babykartoffeln

Rehbraten € 27,90

mit Spätzle, Knödel und Preiselbeerbirne

Paniertes Schweineschnitzel

200 g € 21,90 400g € 24,90

mit Pommes oder Spätzle

Aufpreis für Soßen

Rahmsoße 2,00 €, Pilzrahmsoße 3,00€, Pfefferrahmsoße 2,50€

Käsespätzle € 17,90

mit Eierspätzle, Allgäuer Emmentaler und geschmälzten Zwiebeln

Fitnesssalat € 19,90

mit gebratenen Hähnchenstreifen und großem Salatteller vom Buffet

Wilder Teller € 34,90

*das Beste vom Eifler Wild: zartes Hirschgulasch,
Rehbraten mit Specksoße, Wildschwein mit Dunkelsoße,
dazu Spätzle, Knödel und Preiselbeerbirne*

Wildgulasch € 22,90

von Hirsch und Reh mit Knödel und Spätzle

Gänseteller € 38,90

Duett von Brust und Keule mit Apfelrotkohl und Knödel

Little Joe (nur für Kinder bis 10 Jahre) € 10,90

kleines Schweineschnitzel paniert, mit Pommes (ohne Salat)

Dessertbuffet: 9,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus

Verschiedene Eissorten aus der Truhe

Heiße Himbeeren und Sahne

Verschiedene Minidessert

(Mousse au Chocolat, Panna Cotta mit Winterapfelkompott mit Zimt)